

## SEPTIMA SECCION

---

### SECRETARIA DE ECONOMIA

**RESPUESTA a los comentarios del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017, Queso-Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba, publicado el 19 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-223-SCFI/SAGARPA-2017, QUESO - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 19 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, IX 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-223-SCFI/SAGARPA-2017, "Queso-Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba."

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

- Distribuidora e Importadora Alsea S.A. de C.V. (ALSEA)
- Leprino Foods Company. (Leprino)
- Hilmar Cheese Company, Inc. (Hilmar)
- International Dairy Foods Association (Asociación Internacional de Alimentos Lácteos)
- Qualtia Alimentos Operaciones, S. de R.L. de C.V. (Qualtia)
- Sargento Foods Inc. (Sargento)
- 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. (FEMELECHE).
- Cámara Nacional de la Industria de Transformación, (CANACINTRA).

- Sigma Alimentos Lácteos, S.A de C.V. (SIGMA).
- Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC).
- Consejo Exportador de Lácteos de los Estados Unidos de América (USDEC)

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL CCONNSE Y EL CCNNA
<p><b>PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017, QUESODENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA</b></p>			
<p><b>Prefacio</b></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> <p>Asociación Nacional de Ganaderos Lecheros, A.C. (ANGLAC)</p> <p>Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA)</p> <p>Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC)</p> <p>Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN)</p> <p>Confederación Nacional de Organizaciones Ganaderas (CNOG)</p> <p>Facultad de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)</p> <p>o Departamento de Alimentos y Biotecnología</p> <p>Federación Mexicana de Lechería, A.C. (FEMELECHE)</p> <p>Gremio de Productores Lecheros de la República Mexicana, A.C.</p> <p>Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)</p> <p>Subsecretaría de Alimentación y Competitividad</p> <p>o Coordinación General de Ganadería</p> <p>o Dirección General de Normatividad Agroalimentaria</p> <p>Secretaría de Economía</p> <p>o Dirección General de Normas</p>			

<p>Secretaría de Salud o Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) o Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor</p>			
<p><b>1. Objetivo y campo de aplicación</b> El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones y las especificaciones fisicoquímicas que debe cumplir el queso para ostentar dicha denominación, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen y que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos. Además de las disposiciones contenidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, las Normas Mexicanas para las distintas variedades de quesos, o grupos de variedades de quesos, podrán contener disposiciones fisicoquímicas más específicas de las que figuran en este Proyecto Norma Oficial Mexicana. En dichos casos se aplicarán tales disposiciones más específicas.</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p><b>1. Objetivo y campo de aplicación</b> El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones y las especificaciones fisicoquímicas que debe cumplir el queso natural para ostentar dicha denominación, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen y que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos. Además de las disposiciones contenidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, las Normas Mexicanas para las distintas variedades de quesos, o grupos de variedades de quesos, podrán contener disposiciones fisicoquímicas más específicas de las que figuran en este Proyecto Norma Oficial Mexicana. En dichos casos se aplicarán tales disposiciones más específicas.</p> <p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p><b>1. Objetivo y campo de aplicación</b> El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones y las especificaciones fisicoquímicas que debe cumplir el queso para ostentar dicha denominación, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases de productos preenvasados que los contienen y que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos. Además de las disposiciones contenidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, las Normas Oficiales Mexicanas para las distintas variedades de quesos, o grupos de variedades de quesos, podrán contener disposiciones <u>fisicoquímicas</u> más específicas de las que figuran en este Proyecto Norma Oficial Mexicana. En dichos casos se aplicarán tales disposiciones más específicas. Cuando no existan Normas Oficiales Mexicanas para diferentes variedades de quesos, o grupos de variedades de quesos, aplicaran las normas internacionales relevantes del Codex Alimentarius.</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p>Si la intención de la norma es fijar los requisitos de composición del queso natural únicamente, y no del queso procesado, sugerimos incorporar la palabra "natural" a la primera oración para que quede más claro el campo de aplicación. También debería haber una oración que explicara los productos que quedarían fuera de la norma, como pueden ser el queso procesado, el queso análogo y el queso de imitación. Si la intención de la norma es abarcar también el queso procesado, el campo de aplicación podría quedar como está. Más adelante ofrecemos algunas sugerencias si la norma se refiere también al queso procesado.</p> <p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p>El capítulo 1, párrafo 1, establece el alcance de esta norma incluye "...la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen y que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos..." Es importante recordar que los requisitos de etiquetado para los alimentos preenvasados son diferentes de los requisitos de etiquetado para los productos a granel vendidos a, por ejemplo, la industria de restaurantes ya que el consumidor nunca verá la etiqueta.</p> <p>México tal vez desee considerar agregar al punto 1 que, a falta de legislación nacional, se aceptan las normas para el queso de la variedad del Codex.</p> <p>Ya que se afirma que el campo de aplicación de la norma oficial s el queso comercializado dentro del territorio de México. La denominación queso abarca una categoría de alimentos muy amplia. Este capítulo debería aclarar los tipos o</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></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>La Norma Oficial Mexicana solo considera a los quesos madurados y frescos dentro de su campo de aplicación. Los comentarios que tienen que ver con puntos distintos al objetivo y campo de aplicación se atienden en cada numeral conforme a la estructura del Proyecto de Norma.</p> <p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></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><b>1. Objetivo y campo de aplicación</b></p> <p>La presente Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones y las especificaciones fisicoquímicas que deben cumplir los quesos (frescos y madurados) para ostentar dicha denominación, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen y que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.</p> <p>Además de las disposiciones contenidas en la presente Norma Oficial Mexicana, las Normas Mexicanas y las normas internacionales del Codex Alimentarius para las distintas variedades de quesos, o grupos de variedades de quesos, podrán contener disposiciones fisicoquímicas más específicas de las que figuran en esta</p>

		<p>variedades de queso a los que aplica, así como los tipos y variedades que quedan fuera de su campo de aplicación, teniendo en cuenta las categorías respecto de las normas de composición que existen en el Codex y aquellas que se incluyen en el GSFA, entre ellas:</p>	<p>Norma Oficial Mexicana. En dichos casos se aplicarán tales disposiciones más específicas.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Qualtia</b></p> <p>Objetivo y campo de aplicación El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones y las especificaciones fisicoquímicas que debe cumplir los quesos (frescos y madurados para ostentar dicha denominación, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen y que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.</p> <p><del>Además de las disposiciones contenidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, las Normas Mexicanas para las distintas variedades de quesos, o grupos de variedades de quesos, podrán</del></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Queso no madurado, incluido el queso fresco (CODEX STAN 221-2001), categoría alimentaria del GSFA 01.6.1)</li> <li>2. Queso natural madurado (varias normas de variedades del Codex, categoría alimentarias GSFA 01.6.2)</li> <li>3. Quesos de suero (CODEX STAN 284-1971, categoría alimentaria GSFA 01.6.3)</li> <li>4. Queso extra duro para rallar (CODEX STAN 278-1987)</li> <li>5. Queso en salmuera (CODEX STAN 208-1999)</li> <li>6. Queso elaborado (categoría alimentaria del GSFA 01.6.4)</li> <li>7. Productos análogos al queso (categoría alimentaria del GSFA 01.6.5)</li> <li>8. Queso de proteínas del suero (categoría alimentaria del GSFA 01.6.6)</li> </ol> <p>La propuesta de la modificación del segundo párrafo además de viable y compatible con el AOTC, totalmente congruente con lo dispuesto por el tercer párrafo del artículo 53 de la LFMN que señala que "...cuando no exista norma oficial mexicana, las dependencias competentes podrán requerir que los productos o servicios a importarse ostenten las especificaciones internacionales con que cumplen, las del país de origen o a falta de estas, las del fabricante."</p> <p style="text-align: center;"><b>Qualtia</b></p> <p>Se acota el objetivo a los quesos frescos y quesos madurados ya que el proyecto no tiene las especificaciones para los quesos procesados.</p> <p>Se considera como una mejor práctica regulatoria, la eliminación del segundo párrafo e incluir las especificaciones fisicoquímicas de los principales quesos que se fabrican en México en un Anexo de esta norma oficial mexicana.</p>	

	<p><del>contener disposiciones fisicoquímicas más específicas de las que figuran en este Proyecto Norma Oficial Mexicana. En dichos casos se aplicarán tales disposiciones más específicas.</del></p>		
	<p align="center"><b>CANACINTRA, CANILEC y SIGMA</b></p> <p>1 Objetivo y campo de aplicación El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones y las especificaciones fisicoquímicas que deben cumplir los quesos (frescos y madurados) para ostentar dicha denominación, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen y que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.</p> <p><del>Además de las disposiciones contenidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, las Normas Mexicanas para las distintas variedades de quesos, o grupos de variedades de quesos, podrán contener disposiciones fisicoquímicas más específicas de las que figuran en este Proyecto Norma Oficial Mexicana. En dichos casos se aplicarán tales disposiciones más específicas.</del></p>	<p align="center"><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>Se considera como una mejor práctica regulatoria, la eliminación del segundo párrafo e incluir las especificaciones fisicoquímicas de los principales quesos que se fabrican en México en un Anexo de esta Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Es importante considerar que están incluidos en esta norma oficial mexicana los quesos frescos y madurados.</p> <p align="center"><b>SIGMA</b></p> <p>Se acota el objetivo a los quesos frescos y quesos madurados ya que el proyecto no tiene las especificaciones para los quesos procesados.</p> <p>Se considera como una mejor practica regulatoria, la eliminación del segundo párrafo e incluir las especificaciones fisicoquímicas de los principales quesos que se fabrican en México en un Anexo de esta norma oficial mexicana.</p>	<p><b>Qualtia</b> <b>CANACINTRA</b> <b>CANILEC</b> <b>SIGMA</b></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><b>1. Objetivo y campo de aplicación</b></p> <p>La presente Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones y las especificaciones fisicoquímicas que deben cumplir los quesos (frescos y madurados) para ostentar dicha denominación, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen y que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.</p>
<p><b>2. Referencias normativas</b></p> <p>Los siguientes documentos referidos o los que le sustituyan, son indispensables para la aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p align="center"><b>Hilmar</b></p> <p>Se solicita que se armonice la Norma con las normas internacionales relevantes de la Comisión del Codex Alimentarius de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y en particular, de la Norma general del Codex para Queso CODEX STAN 283-1978. Asimismo, creemos que, al tratarse de una norma oficial mexicana de carácter general y en ausencia de normas oficiales mexicanas que establezcan las especificaciones para variedades o grupos de variedades de queso, México, debería aplicar directamente normas internacionales relevantes del Codex Alimentarius, tal como lo permite el párrafo final del artículo 53 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p>		<p><b>Hilmar</b> <b>Sargento</b></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><b>2. Referencias normativas</b></p> <p>Los siguientes documentos referidos o los que le sustituyan, son indispensables para la aplicación de esta Norma Oficial Mexicana.</p>

	<p style="text-align: center;"><b>IDFA</b></p> <p>Se solicita que la presente Norma este armonizada y totalmente en sintonía con los contenidos específicos de las normas internacionales relevantes de la Comisión del Codex Alimentarius de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y en particular, de la Norma general del Codex para Queso CODEX STAN 283-1978. Asimismo, creemos que, al tratarse de una norma oficial mexicana de carácter general y en ausencia de normas oficiales mexicanas que establezcan las especificaciones para variedades o grupos de</p>		<p><b>2.1.</b> NOM-002-SCFI-2011</p> <p>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>variedades de queso, México, debería aplicar directamente normas internacionales relevantes del Codex Alimentarius, tal como lo permite el párrafo final del artículo 53 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p> <p style="text-align: center;"><b>Sargento</b></p> <p>Se solicita que la presente Norma este armonizada y totalmente en sintonía con los contenidos específicos de las normas internacionales relevantes de la Comisión del Codex Alimentarius de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y en particular, de la Norma general del Codex para Queso CODEX STAN 283-1978. Asimismo, creemos que, al tratarse de una norma oficial mexicana de carácter general y en ausencia de normas oficiales mexicanas que establezcan las especificaciones para variedades o grupos de variedades de queso, México, debería aplicar directamente normas internacionales relevantes del Codex Alimentarius, tal como lo permite el párrafo final del artículo 53 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p>		<p><b>2.2.</b> NOM-008-SCFI-2002</p> <p>Sistema General de Unidades de Medida. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.</p> <p><b>2.3.</b> NOM-030-SCFI-2006</p> <p>Información comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.</p> <p><b>2.4.</b> NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p> <p>Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010.</p> <p><b>2.5.</b> NOM-086-SSA1-1994</p> <p>Bienes y servicios - Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de</p>

			<p>junio de 1996.</p> <p><b>2.6.</b> NOM-116-SSA1-1994 Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 1995.</p>
			<p><b>2.7.</b> NOM-155-SCFI -2012 Leche- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2012.</p> <p><b>2.8.</b> 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><b>2.9.</b> 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><b>2.10.</b> NMX-F-490-1999-NORMEX</p> <p>Alimentos - Aceites y grasas - Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de <math>C_{18}</math> por cromatografía de gases. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de marzo de 1999.</p>
			<p><b>2.11.</b> NMX-F-710-COFOCALEC-2014</p> <p>Sistema producto leche - Alimentos - Lácteos - Determinación de grasa en quesos - Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de abril de 2015.</p> <p><b>2.12.</b> NMX-F-748-COFOCALEC-2014</p> <p>Sistema producto leche - Alimentos - Lácteos - Determinación del contenido de nitrógeno y cálculo de proteína cruda en quesos - Método Kjeldahl. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de abril de 2015.</p> <p><b>2.13.</b> NMX-F-735-COFOCALEC-2011</p> <p>Sistema Producto Leche - Alimentos lácteos - Alimento Lácteo Regional - Queso Cotija artesanal madurado - Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de</p>

			<p>junio de 2011.</p> <p><b>2.14.</b> NMX-F-766-COFOCALEC-2016 Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos Queso de Morral – Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de marzo de 2018.</p>
			<p><b>2.15.</b> NMX-F-733-COFOCALEC-2013 Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Queso Oaxaca – Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de marzo de 2014.</p> <p><b>2.16.</b> NMX-F-738-COFOCALEC-2011 Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Queso Chihuahua – Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de junio de 2011.</p> <p><b>2.17.</b> NMX-F-742-COFOCALEC-2012 Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Queso Panela - Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial</p> <p><b>2.18.</b> NMX-F-746-COFOCALEC-2013 Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Queso Panela - Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial</p>

			<p>de la Federación el 20 de marzo de 2014.</p> <p>Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Queso Chester – Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de marzo de 2014.</p>
			<p><b>2.19.</b> NMX-F-751-COFOCALEC-2015 Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Queso Cottage - Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de abril de 2017.</p> <p><b>2.20.</b> NMX-F-753-COFOCALEC-2015 Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Queso Suizo- Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de abril de 2017.</p> <p><b>2.21.</b> NMX-F-754-COFOCALEC-2015 Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Queso Crema y Queso Doble Crema - Denominación,</p>

			<p><b>2.22.</b> NMX-F-755-COFOCALEC-2015</p> <p>especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de abril de 2017.</p> <p>Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Queso Adobera - Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de abril de 2017.</p>
			<p><b>2.23.</b> NMX-F-756-COFOCALEC-2015</p> <p>Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Queso Asadero - Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de abril de 2017.</p> <p><b>2.24.</b> NMX-F-758-COFOCALEC-2016</p> <p>Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Queso Sierra - Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de marzo de 2018.</p> <p><b>2.25.</b> NMX-F-759-COFOCALEC-2015</p> <p>Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Queso Ranchero - Denominación,</p>

			especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de abril de 2017.
			<p><b>2.26.</b> 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 gases – Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de marzo de 2018.</p>
			<p><b>2.27.</b> ISO 8968-1:2014 Milk and milk products – Determination of nitrogen content – Part 1: Kjeldahl principle and crude protein calculation.</p> <p><b>2.28.</b> ISO 1735:2004 Cheese and processed cheese products – Determination of fat content</p> <p><b>2.29.</b> ISO 3433:2008 Cheese – Determination of fat content – Van Gulik</p> <p><b>2.30.</b> ISO 17678:2010 Milk and milk products – Determination of milk fat purity by gas</p>

			<p>chromatographic analysis of triglycerides (Reference method).</p> <p><b>2.31.</b> ISO 5534:2004 Queso y queso procesado - Determinación de contenido total de sólidos</p> <p><b>2.32.</b> ISO 8262-3:2005 Milk products and milk-based foods – Determination of fat content by the Weibull – Berntrup gravimetric method (Reference method) – Part 3: Special cases.</p> <p><b>2.33.</b> CODEX STAN 262-2006 Norma para la mozzarella</p>
			<p><b>2.34.</b> CODEX STAN 263-1966 Norma para el cheddar</p> <p><b>2.35.</b> CODEX STAN 264-1968 Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese")</p> <p><b>2.36.</b> CODEX STAN 275-1973 Norma para el Edam</p> <p><b>2.37.</b> CODEX STAN 265-1966 Norma para el queso extra duro para rallar</p> <p><b>2.38.</b> CODEX STAN 278-1978 Norma para el Coulommiers</p> <p><b>2.39.</b> CODEX STAN 274-1969 Norma para el Camembert</p>

			<p><b>2.40.</b> CODEX STAN 1973 276- Gouda Norma para el Havarti</p> <p><b>2.41.</b> CODEX STAN 1966 266- Norma para el SamsØ</p> <p><b>2.42.</b> CODEX STAN 1966 267- Norma para el Emmental</p> <p><b>2.43.</b> CODEX STAN 1966 268- Norma para el Tilsiter Norma para el Saint-Paulin</p> <p><b>2.44.</b> CODEX STAN 1967 269- Norma para el provolone</p> <p><b>2.45.</b> CODEX STAN 1968 270- Norma para el Brie</p> <p><b>2.46.</b> CODEX STAN 1968 271-</p> <p><b>2.47.</b> CODEX STAN 1968 272-</p> <p><b>2.48.</b> CODEX STAN 1973 277-</p> <p><b>2.49.</b> CODEX STAN 1968 273- Norma para el queso cottage</p> <p><b>2.50.</b> 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>
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.			
<b>2.2.</b> NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.			
<b>2.3.</b> NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta- Especificaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.			
<b>2.4.</b> NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010.			
<b>2.5.</b> NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios-Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.			
<b>2.6.</b> NOM-116-SSA1-1994 Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 1995.			
<b>2.7.</b> 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.			
<b>2.8.</b> 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.			
<b>2.9.</b> 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.			
<b>2.10.</b> NMX-F-490-1999-NORMEX Alimentos-Aceites y			

<p>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><b>2.11.</b> NMX-F-710-COFOCALEC-2014 Sistema producto leche-Alimentos-Lácteos-Determinación de grasa en quesos-Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de abril de 2015.</p>			
<p><b>2.12.</b> NMX-F-748-COFOCALEC-2014 Sistema producto leche-Alimentos-Lácteos-Determinación del contenido de nitrógeno y cálculo de proteína cruda en quesos- Método Kjeldahl. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de abril de 2015.</p>			
<p><b>2.13.</b> 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 style="text-align: center;"><b>Qualtia</b></p> <p>2.14. Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1998</p> <p style="text-align: center;"><b>CANACINTRA, CANILEC y SIGMA</b></p> <p>2.14 Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1988</p>	<p style="text-align: center;"><b>Qualtia</b></p> <p>Se incluye la referencia del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios que es un ordenamiento vigente que tiene considerandos con respecto a las denominaciones.</p> <p style="text-align: center;"><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>Se incluye la referencia del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios</p>	<p><b>CANACINTRA</b> <b>CANILEC</b> <b>SIGMA</b> <b>Qualtia</b></p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo, debido a lo siguiente:</p> <p>El Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999, ya se encuentra referenciado dentro de la Bibliografía en esta Norma definitiva, además que el instrumento que solicitan adicionar, no es el instrumento vigente, el vigente es el referenciado en la Bibliografía.</p>
<p><b>3. Términos y definiciones</b> Para los propósitos de este Proyecto de Norma Oficial</p>		<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p>Se sugiere incluir una definición para el</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y</p>

<p>Mexicana, se aplican los términos, y definiciones siguientes:</p>		<p>queso sometido a maduración por mohos que corresponda a la definición de la tabla 1.</p> <p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p>Si el Proyecto de Norma incluirá a los quesos procesados, se sugiere adicionar una definición para los mismos.</p>	<p>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>La definición de queso madurado por mohos, ya se encuentra descrita en el Proyecto de Norma en el 5.3 Clasificación. El queso procesado no forma parte del campo de aplicación de este Proyecto de Norma.</p>
<p><b>3.1 leche</b> la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas o de cualquier otra especie animal, excluido el calostro.</p>			
<p><b>3.2 queso</b> el producto blando, semiduro, duro y extra duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante:</p> <p><b>a)</b> Coagulación total o parcial de la proteína de la leche, leche descremada, leche parcialmente descremada, crema, mantequilla, o de cualquier combinación de estos productos, por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación, respetando el principio de que la elaboración del queso resulta en una concentración de proteína láctea (especialmente la porción de caseína) y que por consiguiente, el contenido de proteína del queso debe ser más alto que el de la mezcla de los productos lácteos ya mencionados en base a la cual se elaboró el queso, y</p> <p><b>b)</b> Técnicas de elaboración que conducen a la coagulación de la proteína de la leche y/o productos obtenidos de la leche que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado (a).</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p><b>3.2 queso</b> el producto blando, semiduro, duro y extra duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante:</p> <p><b>a)</b> Coagulación total o parcial de la proteína de la leche, leche descremada, leche parcialmente descremada, crema, crema de suero de leche o leche de mantequilla, o de cualquier combinación de estos productos, por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación, respetando el principio de que la elaboración del queso resulta en una concentración de proteína láctea (especialmente la porción de caseína) y que por consiguiente, el contenido de proteína del queso debe ser más alto que el de la mezcla de los productos lácteos ya mencionados en base a la cual se elaboró el queso, y</p> <p><b>b)</b> Técnicas de elaboración que conducen a la coagulación de la proteína de la leche y/o productos obtenidos de la leche que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado (a).</p> <p style="text-align: center;"><b>COFOCALEC</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p>Se sugiere que la definición para queso que incluye el Proyecto de Norma sea equivalente a la establecida en la Norma 283-1978 del Codex.</p> <p style="text-align: center;"><b>COFOCALEC</b></p> <p>Para mayor claridad del proyecto de norma y en congruencia con su objetivo y campo</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p><b>COFOCALEC</b> 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 eliminan las definiciones de queso posteriores a este numeral y se referencian a este numeral, para evitar la duplicidad de definiciones en el Proyecto de Norma, asimismo se adecúa la definición del 3.2 queso para quedar como sigue:</p> <p><b>3.2 queso</b> el producto blando, semiduro, duro y extra duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante:</p> <p>a) Coagulación total o parcial de la proteína de la leche, leche descremada, leche parcialmente descremada, crema<sup>1</sup>, mantequilla, o de cualquier combinación de estos productos, por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación, respetando el principio de que la</p>

	<p><del>3.2 queso</del>  <del>el producto blando, semiduro, duro y extra duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante:</del></p> <p><del>a) Coagulación total o parcial de la proteína de la leche, leche descremada, leche parcialmente descremada, crema, mantequilla, o de cualquier combinación de estos productos, por acción del cuajo u otros coagulantes idóneos, y por escurrimiento parcial del suero que se desprende como consecuencia de dicha coagulación, respetando el principio de que la elaboración del queso resulta en una concentración de proteína láctea (especialmente la porción de caseína) y que por consiguiente, el contenido de proteína del queso debe ser más alto que el de la mezcla de los productos lácteos ya mencionados en base a la cual se elaboró el queso, y</del></p> <p><del>b) Técnicas de elaboración que conducen a la coagulación de la proteína de la leche y/o productos obtenidos de la leche que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado (a).</del></p>	<p>de aplicación, se sugiere retirar el término y definición del punto 3.2.</p> <p>A manera de justificación revisar el Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, punto 4.1.</p>	<p>elaboración del queso resulta en una concentración de proteína láctea (especialmente la porción de caseína) y que por consiguiente, el contenido de proteína del queso debe ser más alto que el de la mezcla de los productos lácteos ya mencionados en base a la cual se elaboró el queso, y/o</p> <p>b) Técnicas de elaboración que conducen a la coagulación de la proteína de la leche y/o productos obtenidos de la leche que dan un producto final que posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en el apartado (a).</p> <p>Se adiciona el subíndice 1 para dar mayor claridad a los particulares sobre el origen de la crema para la elaboración de quesos:</p> <p><sup>1</sup> La crema debe provenir de leche, suero de queso o suero de mantequilla (buttermilk).</p>
<p><b>3.3 proteínas de la leche</b></p> <p>las proteínas de la leche de bovino se dividen en dos grandes grupos o fracciones: las caseínas y las proteínas del suero en una relación aproximada de 80:20. Las seis principales proteínas de la leche son: <math>\alpha</math> - lactoalbúmina (<math>\alpha</math>-LA) y <math>\beta</math>-lactoglobulina (<math>\beta</math>-LG) en el suero, y las caseínas: <math>\alpha</math>s1-caseína (<math>\alpha</math>s1-CN), <math>\alpha</math>s2-caseína (<math>\alpha</math>s2-CN), <math>\beta</math>-caseína (<math>\beta</math>-CN) y K-caseína (K-CN).</p>	<p><b>Qualtia</b></p> <p>3.3 proteínas de la leche</p> <p>las proteínas de la leche de bovino se dividen en dos grandes grupos o fracciones: las caseínas y las proteínas del suero en una relación aproximada de 80:20. Las seis principales proteínas de la leche son: <math>\alpha</math> - lactoalbúmina (<math>\alpha</math>-LA) y <math>\beta</math>-lactoglobulina (<math>\beta</math>-LG) en el suero, y las caseínas: <math>\alpha</math>s1-caseína (<math>\alpha</math>s1-CN), <math>\alpha</math>s2-caseína (<math>\alpha</math>s2-CN), <math>\beta</math>-caseína (<math>\beta</math>-CN) y K-caseína (K-CN).</p> <p><b>COFOCALEC</b></p> <p>3.2 proteínas de la leche</p> <p>las proteínas de la leche de bovino se dividen en dos grandes grupos o fracciones: las caseínas y las proteínas del suero en una relación aproximada de 80:20. Las seis principales proteínas de la leche son: <math>\alpha</math> - lactoalbúmina (<math>\alpha</math>-LA) y <math>\beta</math>-lactoglobulina (<math>\beta</math>-LG) en el suero, y las caseínas: <math>\alpha</math>s1-caseína (<math>\alpha</math>s1-CN), <math>\alpha</math>s2-</p>	<p><b>Qualtia</b></p> <p>Se propone la eliminación de la segunda oración ya que es demasiado técnica y la primera parte de la definición es mucho más clara.</p> <p><b>COFOCALEC</b></p> <p>Modificación necesaria dadas las modificaciones.</p> <p>A manera de justificación revisar el Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, punto 4.1.</p>	<p><b>CANACINTRA</b>  <b>CANILEC</b>  <b>SIGMA</b>  <b>Qualtia</b>  <b>COFOCALEC</b></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><b>3.3</b>  <b>proteínas de la leche</b></p> <p>macromoléculas compuestas por aminoácidos y conformadas por caseínas y proteínas del suero, las proteínas de la leche de bovino se dividen en dos grandes grupos o fracciones: las caseínas y las proteínas del suero en una relación aproximada de 80:20. Las seis principales</p>

	<p>caseína (<math>\alpha</math>2-CN), <math>\beta</math>-caseína (<math>\beta</math>-CN) y K-caseína (K-CN).</p> <p style="text-align: center;"><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>3.3 proteínas lácteas <del>de la leche</del></p> <p>las proteínas de la leche de bovino se dividen en dos grandes grupos o fracciones: las caseínas y las proteínas del suero en una relación aproximada de 80:20. <del>Las seis principales proteínas de la leche son: <math>\alpha</math>-lactoalbúmina (<math>\alpha</math>-LA) y <math>\beta</math>-lactoglobulina (<math>\beta</math>-LG) en el suero, y las caseínas: <math>\alpha</math>1-caseína (<math>\alpha</math>1-CN), <math>\alpha</math>2-caseína (<math>\alpha</math>2-CN), <math>\beta</math>-caseína (<math>\beta</math>-CN) y K-caseína (K-CN).</del></p> <p style="text-align: center;"><b>SIGMA</b></p> <p>3.3 proteínas de la leche</p> <p>Las proteínas de la leche de bovino se dividen en dos grandes grupos o fracciones: las caseínas y las proteínas del suero en una relación aproximada de 80:20. <del>Las seis principales proteínas de la leche son: <math>\alpha</math>-lactoalbúmina (<math>\alpha</math>-LA) y <math>\beta</math>-lactoglobulina (<math>\beta</math>-LG) en el suero, y las caseínas: <math>\alpha</math>1-caseína (<math>\alpha</math>1-CN), <math>\alpha</math>2-caseína (<math>\alpha</math>2-CN), <math>\beta</math>-caseína (<math>\beta</math>-CN) y K-caseína (K-CN).</del></p>	<p style="text-align: center;"><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>Se propone la eliminación de la segunda oración ya que es demasiado técnica y consideramos que con la primera oración queda más clara la definición.</p> <p style="text-align: center;"><b>SIGMA</b></p> <p>Se propones la eliminación de la segunda oración ya que es demasiado técnica y la primera parte de la definición es mucho más clara.</p>	<p>proteínas de la leche son <math>\alpha</math>-lactoalbúmina (<math>\alpha</math>-LA) y <math>\beta</math>-lactoglobulina (<math>\beta</math>-LG) en el suero, y las caseínas: <math>\alpha</math>1-caseína (<math>\alpha</math>1-CN), <math>\alpha</math>2-caseína (<math>\alpha</math>2-CN), <math>\beta</math>-caseína (<math>\beta</math>-CN) y K-caseína (K-CN).</p>
<p><b>3.4 grasa butírica</b></p> <p>es la grasa que se obtiene de la leche y que se caracteriza por ser la única grasa comestible que contiene ácidos grasos de cadena corta, y una alta proporción de ácidos grasos de cadena mediana, con una relación 2:1 de saturados a insaturados.</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p><b>3.4 grasa butírica</b></p> <p>es la grasa que se obtiene de la leche y que se caracteriza por ser la única grasa comestible que contiene ácidos grasos de cadena corta, y una alta proporción de ácidos grasos de cadena mediana, con una relación 2.8:1 de saturados a insaturados.</p> <p style="text-align: center;"><b>Qualtia y SIGMA</b></p> <p><b>3.4 Grasa butírica</b></p> <p>es la grasa que se obtiene de la leche, la cual se caracteriza por contener ácidos grasos saturados</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p>Se recomienda eliminar la relación 2:1 o modificarla por 2.8:1. Ya que una relación 2:1 de saturados a insaturados no está justificada debido a las variaciones en alimentación, raza y entorno.</p> <p style="text-align: center;"><b>Qualtia y SIGMA</b></p> <p>Homologar definición con marco vigente NOM- 155.</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p><b>Qualtia</b></p> <p><b>SIGMA</b></p> <p><b>CANACINTRA</b></p> <p><b>CANILEC</b></p> <p><b>COFOCALEC</b></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><b>3.4</b></p> <p><b>grasa butírica</b></p> <p>es la grasa que se obtiene de la leche y que se caracteriza por ser la única grasa comestible</p>

	<p>incluyendo el ácido butírico.</p> <p style="text-align: center;"><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>3.4 grasa butírica</p> <p>es la grasa que se obtiene de la leche, la cual se caracteriza por contener ácidos grasos saturados incluyendo el ácido butírico. <u>y que se caracteriza por ser la única grasa comestible que contiene ácidos grasos de cadena corta, y una alta proporción de ácidos grasos de cadena mediana, con una relación 2:1 de saturados a insaturados</u></p> <p style="text-align: center;"><b>COFOCALEC</b></p> <p>3.3 grasa butírica</p> <p>es la grasa que se obtiene de la leche y que se caracteriza por ser la única grasa comestible que contiene ácidos grasos de cadena corta, y una alta proporción de ácidos grasos de cadena mediana, con una relación 2:1 de saturados a insaturados.</p>	<p style="text-align: center;"><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>Homologar definición con marco vigente NOM 155.</p> <p style="text-align: center;"><b>COFOCALEC</b></p> <p>Modificación necesaria dadas las modificaciones.</p> <p>A manera de justificación revisar el Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, punto 4.1.</p>	<p>que contiene ácidos grasos de cadena corta, y una alta proporción de ácidos grasos de cadena mediana, incluyendo el ácido butírico.</p>
<p><b>3.5 productos obtenidos de la leche</b> crema, grasa butírica, mantequilla.</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p><b>3.5 producto lácteo</b></p> <p>es un producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración.</p> <p style="text-align: center;"><b>Qualtia</b></p> <p>3.5 Productos obtenidos de la leche Crema, grasa butírica, mantequilla, entre otros propios de la leche.</p> <p style="text-align: center;"><b>CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p>3.5 productos obtenidos de la leche crema, grasa butírica, mantequilla, entre otros propios de la leche.</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p>El Proyecto de Norma limita a la crema, la grasa butírica y la mantequilla los productos obtenidos de la leche, pero no son los únicos ingredientes lácteos que pueden emplearse en la fabricación del queso. Al limitar la definición de productos obtenidos de la leche a esos tres, también se limita el uso de otros ingredientes lácteos para fabricar queso. En consecuencia, se excluyen ingredientes que se emplean comúnmente en la elaboración del queso, como puede ser el concentrado de proteína láctea y otros ingredientes obtenidos gracias a avances e innovaciones tecnológicas en la fabricación del queso. En lugar de solo identificar en este artículo tres derivados de la leche se sugiere que el Proyecto adopte el lenguaje del inciso 2.2. De la norma 206-1999 del CODEX (Norma General para el Uso de Términos Lecheros).</p> <p style="text-align: center;"><b>Qualtia</b></p> <p>Completar la definición que abarque los ingredientes lácteos que se pueden utilizar en el proceso.</p> <p style="text-align: center;"><b>CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b> <b>CANACINTRA</b> <b>CANILEC</b> <b>SIGMA</b> <b>COFOCALEC</b> <b>Qualtia</b></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>Los productos obtenidos de la leche que se encuentran descritos en el Proyecto de Norma garantizan la calidad del producto final y la no sustitución de leche fluida o leche en polvo, por otro tipo de ingredientes que, aunque provienen de la leche, son productos sustitutos de la leche.</p>

	<p align="center"><b>COFOCALEC</b></p> <p>3.4 productos obtenidos de la leche crema, grasa butírica, mantequilla.</p>	<p>Completar la definición que abarque los ingredientes lácteos que se pueden utilizar en el proceso.</p> <p align="center"><b>COFOCALEC</b></p> <p>Para mayor claridad del proyecto se recomienda enriquecer, en su caso, la descripción del punto 3.5 ahora 3.4.</p> <p>A manera de justificación revisar el Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, punto 4.1.</p>	
<p><b>3.6 queso fresco</b></p> <p>aquel que además de cumplir con la descripción 3.2 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina, pudiendo o no adicionarles aditivos e ingredientes opcionales.</p>	<p align="center"><b>USDEC</b></p> <p>3.6 queso fresco se entiende por queso sin madurar el queso que está listo para el consumo poco después de su fabricación.</p> <p align="center"><b>COFOCALEC</b></p> <p><del>3.6 queso fresco aquel que además de cumplir con la descripción 3.2 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina, pudiendo o no adicionarles aditivos e ingredientes opcionales.</del></p>	<p align="center"><b>USDEC</b></p> <p>Se recomienda incorporar la definición de la Norma General para el Queso (CODEX SAN 283-1978) inciso 2.1.3. Ya que en el proyecto de norma queso fresco se define por el alto contenido de humedad que le caracteriza. Aunque sí tiene esta característica, lo que realmente distingue el queso fresco del resto de los quesos es que está listo para su consumo poco tiempo después de su fabricación.</p> <p align="center"><b>COFOCALEC</b></p> <p>Para mayor claridad del proyecto de norma y en congruencia con su objetivo y campo de aplicación, se sugiere retirar el término y definición del punto 3.6.</p> <p>A manera de justificación revisar el Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, punto 4.1.</p>	<p align="center"><b>USDEC</b></p> <p><b>COFOCALEC</b></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><b>3.6 queso fresco</b> aquel que además de cumplir con la descripción 3.2 se caracteriza por su alto contenido de humedad, no madurado, y por no tener corteza o tener corteza fina, pudiendo o no adicionarles aditivos e ingredientes opcionales.</p>
<p><b>3.7 queso madurado</b></p> <p>aquel que además de cumplir con la descripción 3.2 se caracteriza por ser de pasta dura, semidura o blanda y puede tener o no corteza; sometido a un proceso de maduración mediante adición de microorganismos, bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad, para provocar en él cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate, lo que permite prolongar su vida de anaquel, el cual puede o no requerir condiciones de refrigeración.</p>	<p align="center"><b>Qualtia, CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p>3.7 queso madurado aquel que además de cumplir con la descripción 3.2 se caracteriza por ser de pasta dura, semidura o blanda y puede tener o no corteza; sometido a un proceso de maduración mediante adición de cultivos lácteos—microorganismos, bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad, para provocar en él cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate, lo que permite prolongar su vida de anaquel, el cual puede o no requerir condiciones de refrigeración.</p> <p align="center"><b>COFOCALEC</b></p> <p><del>3.7 queso madurado aquel que además de cumplir con la descripción 3.2 se caracteriza por ser de pasta dura, semidura o blanda y puede tener o no corteza; sometido a un proceso de maduración mediante adición de microorganismos, bajo condiciones controladas de</del></p>	<p align="center"><b>Qualtia, CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p>Se propone eliminar la palabra microorganismos y dejar cultivos lácteos que es mucho más acertado.</p> <p align="center"><b>COFOCALEC</b></p> <p>Para mayor claridad del proyecto de norma y en congruencia con su objetivo y campo de aplicación, se sugiere retirar el término y definición del punto 3.7.</p> <p>A manera de justificación revisar el Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28</p>	<p align="center"><b>CANACINTRA</b></p> <p><b>CANILEC</b></p> <p><b>COFOCALEC</b></p> <p><b>SIGMA</b></p> <p><b>Qualtia</b></p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo.</p> <p>No se puede modificar el Proyecto de Norma sin el sustento técnico o científico para cambiar la redacción técnica de la misma. No se acepta eliminar la definición, ya que se eliminan las definiciones posteriores en el Proyecto de Norma y se referencia al 3.7 y se adiciona mayor información en su caso como complemento, más no con el fin de repetir una definición o sugerir otra distinta.</p>

	<del>tiempo, temperatura y humedad, para provocar en él cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate, lo que permite prolongar su vida de anaquel, el cual puede o no requerir condiciones de refrigeración.</del>	inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, punto 4.1.	
	<b>USDEC</b> <b>3.8 queso madurado por mohos</b>	<b>USDEC</b> Se sugiere añadir una definición de queso madurado por mohos, que corresponda con la de la tabla 1 del proyecto de NOM.	<b>USDEC</b> 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.  La definición de queso madurado por mohos ya se encuentra descrita en el 5.3 Clasificación.
	<b>USDEC</b> 3.9 queso procesado (elaborado o fundido) Aquellos que además de cumplir con la descripción general de queso se caracterizan por ser elaborados con mezclas de quesos, fusión y emulsión con sales fundentes, aditivos para alimentos permitidos e ingredientes opcionales, sometidos a proceso térmico de 70 °C durante 30 segundos o someterse a cualquier otra combinación equivalente o mayor de tiempo y temperatura, lo que le permite prolongar su vida de anaquel.	<b>USDEC</b> Sugerimos incluir también una definición en este capítulo de queso procesado. La definición que se puede utilizar es la del inciso primario 3.49 de la norma oficial mexicana NOM-243-SSA1-2010, productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de Prueba, publicada en el DOF el 27 de septiembre de 2010, define el queso procesado en la forma anterior.	<b>USDEC</b> 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.  Los quesos procesados no están considerados dentro del campo de aplicación de este Proyecto de Norma.
	<b>USDEC</b> 3.10 queso de suero Se entiende por queso de suero los productos sólidos, semisólidos o blandos obtenidos principalmente por medio de uno de los siguientes procesos: (1) la concentración de suero y el moldeo del suero concentrado; (2) la coagulación térmica del suero con la adición de ácido o sin ella. En todos los casos, el suero puede ser pre concentrado con anterioridad a una ulterior concentración del suero o coagulación de sus proteínas. El proceso puede también incluirá la adición de leche, nata (crema) u otras materias primas de origen lácteo anteriormente a la concentración o coagulación, o con posterioridad a las mismas. La proporción de proteína de suero o caseína en el producto obtenido por medio de la coagulación del suero deberá ser claramente más alta que la de la leche. El producto obtenido por medio de la coagulación del suero podrá estar madurado o sin madurar. O 3.10 quesos de suero Productos obtenidos a partir del suero de la leche entera, semidescremada, o descremada pasteurizada	<b>USDEC</b> Si el proyecto de NOM incluye el queso de suero, sugerimos incluir la definición de la norma del CODEX 284-1971, Norma para los quesos de suero, o la definición del artículo 3.50 de la NOM-243-SSA1-2010, si se excluyes el queso de suero, no hay necesidad de incluir la definición.	<b>USDEC</b> 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.  Los quesos de suero no están considerados dentro del campo de aplicación de este Proyecto de Norma.

	de vaca, cabra u oveja, el cual es coagulado por calentamiento en medio ácido para favorecer la obtención de la cuajada, la que es salada, drenada, moldeada, empacada y etiquetada y posteriormente refrigerada para su conservación.		
<p><b>4. Símbolos y abreviaturas</b></p> <p>Para los propósitos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se aplican símbolos y abreviaturas siguientes:</p> <p>HSMG humedad sin materia grasa</p>	<p><b>COFOCALEC</b></p> <p>4. Símbolos y abreviaturas</p> <p>Para los propósitos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se aplican símbolos y abreviaturas siguientes:</p> <p>HSMG humedad sin materia grasa</p> <p>Máx. máximo</p> <p>Mín. mínimo</p> <p>% porcentaje</p> <p>%m/m porcentaje masa sobre masa</p> <p><b>FEMELECHE</b></p> <p>4. Símbolos y abreviaturas</p> <p>Para los propósitos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se aplican símbolos y abreviaturas siguientes:</p> <p>HSMG humedad sin materia grasa</p> <p>% Por ciento</p> <p>m/m masa por masa</p> <p>Mín. Mínimo</p> <p>Máx. Máximo</p>	<p><b>COFOCALEC</b></p> <p>Se sugiere modificar el punto, para retirar la abreviatura "HSMG humedad sin materia grasa", ya que no aparece en el texto del proyecto de norma; e incluir los símbolos y abreviaturas que aparecen en el documento: "% porcentaje", "% m/m) porcentaje masa sobre masa", "mín. mínimo", "máx. máximo".</p> <p>A manera de justificación revisar el Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, punto 4.1.</p> <p><b>FEMELECHE</b></p> <p>Falta su definición, no obstante, se mencionan en el documento.</p>	<p><b>COFOCALEC</b></p> <p><b>FEMELECHE</b></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, quedando de la siguiente manera:</p> <p><b>2. Símbolos y abreviaturas</b></p> <p>Para los propósitos de esta Norma Oficial Mexicana, se aplican símbolos y abreviaturas siguientes:</p> <p>% por ciento</p> <p>máx. máximo</p> <p>mín. mínimo</p> <p>%m/m porcentaje masa sobre masa</p> <p>Se elimina la abreviatura HSMG humedad sin materia grasa, debido a no estar considerada en la Norma.</p>
<p><b>5. Denominación</b></p> <p><b>5.1 Denominación comercial</b></p> <p>La denominación comercial de producto debe ser la siguiente:</p> <p><b>5.1.1.</b> Queso, producto elaborado de la cuajada de leche estandarizada de vaca, con o sin la adición de crema, obtenida de la coagulación de la caseína con cuajo, cultivos lácticos, enzimas apropiadas, ácidos orgánicos comestibles y con o sin tratamiento ulterior, por calentamiento, drenada, prensada o no, con o sin adición de fermentos de maduración, mohos especiales, sales fundentes e ingredientes comestibles opcionales, dando lugar a diferentes variedades de queso. Puede contener hasta 2% de caseinatos, debe ser conforme al tipo de queso que corresponda, y de acuerdo con las especificaciones del capítulo 6.</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p><del>5.1.1. Queso, producto elaborado de la cuajada de leche estandarizada de vaca, con o sin la adición de crema, obtenida de la coagulación de la caseína con cuajo, cultivos lácticos, enzimas apropiadas, ácidos orgánicos comestibles y con o sin tratamiento ulterior, por calentamiento, drenada, prensada o no, con o sin adición de fermentos de maduración, mohos especiales, sales fundentes e ingredientes comestibles opcionales, dando lugar a diferentes variedades de queso. Puede contener hasta 2% de caseinatos, debe ser conforme al tipo de queso que corresponda, y de acuerdo con las especificaciones del capítulo 6.</del></p> <p><b>Qualtia</b></p>	<p><b>USDEC</b></p> <p>El inciso secundario 5.1.1 del proyecto de NOM define el queso. La versión de este proyecto del mes de mayo 2017 incluía definiciones para el queso y el queso Premium. En la versión del Proyecto de NOM, se eliminó la definición de queso Premium. Ya no hay necesidad de crear una denominación comercial de "queso" que sea distinta a la definición del Capítulo 3 de este proyecto de Norma.</p> <p>Además, en la versión del Proyecto de Norma Oficial Mexicana que se publicó en la página web de COFEMER en noviembre 2017 se eliminó la definición de queso Premium. Por ello ya no es necesario dar una denominación comercial de "queso" que sea distinta de la definición de la sección 3 de este proyecto de norma oficial ni fijar un límite de caseinatos para el queso en contraposición con el queso premium.</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p><b>CANACINTRA</b></p> <p><b>CANILEC</b></p> <p><b>Qualtia</b></p> <p><b>SIGMA</b></p> <p><b>COFOCALEC</b></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 aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente manera:</p> <p><b>5.1.1.</b> Queso, aquel que cumple con la definición del punto 3.2 y en el cual se puede adicionar hasta un máximo de 2% de concentrados de proteína de leche con caseína o caseinatos, conforme al numeral 7.2 y de acuerdo con las especificaciones del capítulo 6.</p>

	<p><del>5.1.1. Queso, aquel que cumple con la definición del punto 3.2 con adición de hasta 2 % caseinatos. producto elaborado de la cuajada de leche estandarizada de vaca, con o sin la adición de crema, obtenida de la coagulación de la caseína con cuajo, cultivos lácticos, enzimas apropiadas, ácidos orgánicos comestibles y con o sin tratamiento ulterior, por calentamiento, drenada, prensada o no, con o sin adición de fermentos de maduración, mohos especiales, sales fundentes e ingredientes comestibles opcionales, dando lugar a diferentes variedades de queso. Puede contener hasta 2% de caseinatos, debe ser conforme al tipo de queso que corresponda, y de acuerdo con las especificaciones del capítulo 6.</del></p> <p><b>CANACINTRA</b></p> <p>5.1.1 Queso, aquel que cumple con la definición del punto 3.2 con adición de hasta 2% caseinatos.</p> <p><b>SIGMA y CANILEC</b></p> <p>5.1.1 Queso, aquel que cumple con la definición del punto 3.2 con adición de hasta 2 % caseinatos.</p> <p>5.1.2 Queso Premium, al que cumple con la definición de 3.2 y sin adición de caseinatos.</p> <p>El uso de la denominación PREMIUM queda a consideración del fabricante o productor, siempre y cuando cumpla con las especificaciones del punto 5.1.2.</p>	<p><b>Qualtia</b></p> <p>Se elimina la definición de queso, ya se encuentra en el 3.2 del PROY NOM.</p> <p><b>CANACINTRA</b></p> <p>Más que una denominación se tenía redactada la definición de queso, que ya se encuentra en el 3.2 del Proy de NOM</p> <p><b>SIGMA</b></p> <p>Se elimina la definición de queso ya que se encuentra en el 3.2 del PROY de NOM.</p> <p>Que se establezca la posibilidad de incluir la palabra Premium para diferenciar entre los quesos con y sin caseinatos.</p> <p><b>CANILEC</b></p> <p>Más que una denominación se tenía redactada la definición de quesos, que ya se encuentra en el 3.2 del Proy de NOM.</p>	
	<p><b>COFOCALEC</b></p> <p>5. Denominación</p> <p>5.1 Denominación comercial</p> <p>La denominación comercial de producto debe ser la siguiente:</p> <p><del>5.1.1. Queso, producto elaborado de la cuajada de leche estandarizada o no de vaca, con o sin la adición de crema, obtenida de la coagulación de la caseína con cuajo, cultivos lácticos, enzimas apropiadas, ácidos orgánicos comestibles y con o sin tratamiento ulterior, por calentamiento, drenada, prensada o no, con o sin adición de fermentos de maduración, mohos especiales, sales fundentes e ingredientes comestibles opcionales, dando lugar a diferentes variedades de queso. La proporción entre las proteínas de suero y la caseína no debe ser superior</del></p>	<p>Que se establezca la posibilidad de incluir la palabra Premium para diferenciar entre los quesos con y sin caseinatos.</p> <p><b>COFOCALEC</b></p> <p>Justificación</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, punto 5.</p>	

	a la de la leche. <del>Puede contener hasta 2% de caseinatos, debe ser conforme al tipo de queso que corresponda, y de acuerdo con las especificaciones del capítulo 6.</del>		
	<p style="text-align: center;"><b>FEMELECHE</b></p> <p>5.1.2 <b>Queso Premium</b>, elaborado con el 100 % de leche, sin adición de caseinato, la grasa se estandariza con grasa butírica, de acuerdo con las especificaciones del capítulo 6.</p> <p style="text-align: center;"><b>CANACINTRA</b></p> <p>5.1.2. Queso Premium, al producto que cumple con la definición 3.2 y sin adición de caseinatos.</p> <p>El uso de la denominación PREMIUM queda a consideración del fabricante o productor, siempre y cuando cumpla con las especificaciones del punto 5.1.2.</p>	<p style="text-align: center;"><b>FEMELECHE</b></p> <p>Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p> <p>Artículo 40.- Las normas oficiales mexicanas tendrán como finalidad establecer:</p> <p>XII.- La determinación de la información comercial, sanitaria, ecológica, de calidad, seguridad e higiene y requisitos que deben cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad de los productos y servicios para dar información al consumidor o usuario.</p> <p style="text-align: center;"><b>CANACINTRA</b></p> <p>Que se establezca la posibilidad de incluir la palabra Premium para diferenciar entre los quesos con y sin caseinatos.</p>	<p style="text-align: center;"><b>FEMELECHE</b></p> <p><b>CANACINTRA</b></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>La definición de queso Premium no está considerado en el Proyecto de Norma, ya se atiende esta inquietud a través del 7.3, en el cual, es opcional que los productores etiqueten "100% de leche" cuando no usen caseinas o caseinatos (hasta 2%) en la elaboración de los quesos.</p>
<p><b>5.2</b> La denominación comercial de Queso está reservada a los productos elaborados con leche y productos obtenidos de la leche, que no contengan grasa o proteínas de otro origen, sin menoscabo de otras denominaciones permitidas por otros ordenamientos vigentes.</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p><b>5.2</b> La denominación comercial de Queso está reservada a los productos elaborados con leche y productos obtenidos de la leche, en los cuales la base láctea no contiene grasa o proteínas de otro origen <del>que no contengan grasa de otro origen</del>, sin menoscabo de otras denominaciones permitidas por otros ordenamientos vigentes.</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p>Se sugiere la eliminación de "o proteínas" dado que otras proteínas pueden incluirse en queso, como la carne.</p> <p>También sugerimos que se califica la grasa de otro origen como "la principal fuente de grasa".</p> <p>La denominación de queso está reservada a los productos elaborados con leche y productos obtenidos de la leche, que no contengan grasa o proteínas de otro origen, sin menoscabo de otras denominaciones permitidas por otros ordenamientos vigentes. Este precepto identifica la leche y sus derivados como materias primas para la elaboración del queso conforme al Codex, y diferencia el queso de imitación, que sustituye la grasa o proteína láctea, o ambas, por grasa o proteína vegetal. Tales modificaciones servirán para asegurar que se seguirán permitiendo las grasas vegetales en la corteza, y que se seguirán</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></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>Es parte esencial del Proyecto de Norma la elaboración de quesos con leche y productos obtenidos de la leche, conforme a las definiciones contenidas en el Proyecto, por lo cual, no resulta factible eliminar la restricción a utilizar grasas y proteínas de otro origen que no sean la leche y los productos obtenidos de la misma.</p>

		permitiendo las proteínas no lácteas, como puede ser la carne.													
<b>5.3</b> Cuando se usa leche diferente a la de vaca, debe indicarse la especie animal de la que proviene.															
<b>5.4. Clasificación</b> El queso se clasifica conforme a lo siguiente: <b>Tabla 1. Clasificación del queso</b> <table border="1" data-bbox="191 418 596 1377"> <thead> <tr> <th>Clasificación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Queso fresco</td> <td>Aquel que además de cumplir con 3.6 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina. Queso que está preparado para el consumo, inmediatamente después de su fabricación.</td> </tr> <tr> <td>Queso Madurado</td> <td>Aquel que por ser además de cumplir con 3.7 se caracteriza de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza. <b>A)</b> Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate. <b>B)</b> Sometido a maduración por mohos: Queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del</td> </tr> </tbody> </table>	Clasificación	Definición	Queso fresco	Aquel que además de cumplir con 3.6 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina. Queso que está preparado para el consumo, inmediatamente después de su fabricación.	Queso Madurado	Aquel que por ser además de cumplir con 3.7 se caracteriza de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza. <b>A)</b> Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate. <b>B)</b> Sometido a maduración por mohos: Queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del	<b>USDEC</b> <table border="1" data-bbox="678 367 1083 1377"> <thead> <tr> <th>Clasificación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Queso fresco</td> <td>Aquel que además de cumplir con 3.6 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina. Queso que está preparado para el consumo, inmediatamente después de su fabricación.</td> </tr> <tr> <td>Queso Madurado</td> <td>Aquel que por ser además de cumplir con 3.7 se caracteriza de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza. <b>A)</b> Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate. <b>B)</b> Sometido a maduración por mohos: Queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del</td> </tr> </tbody> </table>	Clasificación	Definición	Queso fresco	Aquel que además de cumplir con 3.6 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina. Queso que está preparado para el consumo, inmediatamente después de su fabricación.	Queso Madurado	Aquel que por ser además de cumplir con 3.7 se caracteriza de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza. <b>A)</b> Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate. <b>B)</b> Sometido a maduración por mohos: Queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del	<b>USDEC</b> Las definiciones del inciso 3 de la norma deberían repetirse en la tabla 1. Si el Proyecto de NOM también pretende incluir el queso procesado o de suero, proponemos que se mencionen tales denominaciones, siguiendo las decisiones del Codex a las que se hace referencia con anterioridad, si el Proyecto de Norma no cubre el queso procesado y de suero, estos pueden seguir excluyéndose.	<b>USDEC</b> De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo.  El queso procesado y el queso de suero no están considerados dentro del campo de aplicación de este Proyecto de Norma. Asimismo, por razones de estructura redacción de la NMX-Z-013-SCFI-2015, se establece que no se debe repetir la información dentro de la misma normatividad.
Clasificación	Definición														
Queso fresco	Aquel que además de cumplir con 3.6 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina. Queso que está preparado para el consumo, inmediatamente después de su fabricación.														
Queso Madurado	Aquel que por ser además de cumplir con 3.7 se caracteriza de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza. <b>A)</b> Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate. <b>B)</b> Sometido a maduración por mohos: Queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del														
Clasificación	Definición														
Queso fresco	Aquel que además de cumplir con 3.6 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina. Queso que está preparado para el consumo, inmediatamente después de su fabricación.														
Queso Madurado	Aquel que por ser además de cumplir con 3.7 se caracteriza de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza. <b>A)</b> Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate. <b>B)</b> Sometido a maduración por mohos: Queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del														

	desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.			desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.		
		Queso procesado	Aquellos que además de cumplir con la descripción general de queso se caracterizan por ser elaborados con mezclas de quesos, fusión y emulsión con sales fundentes, aditivos para alimentos permitidos e ingredientes opcionales, sometidos a proceso térmico de 70 °C durante 30 segundos o someterse a cualquier otra combinación equivalente o mayor de tiempo y temperatura, lo que le permite prolongar su vida de anaquel.			
		Queso de suero	Productos obtenidos a partir del suero de la leche entera, semidescremada, o descremada pasteurizada de vaca, cabra u oveja, el cual es coagulado por calentamiento en medio ácido para favorecer la obtención de la cuajada, la que es salada, drenada, moldeada, empacada y etiquetada y posteriormente refrigerada para su conservación.			

	<p><b>LALA, Comercializadora de Lácteos y Derivados S.A. de C.V.</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Clasificación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Queso fresco</td> <td>Aquel que además de cumplir con 3.6 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina.</td> </tr> <tr> <td>Queso Madurado</td> <td>Aquel que por ser además de cumplir con 3.7 se caracteriza de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza.  <b>A)</b> Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate.  <b>B)</b> Sometido a maduración por mohos: Queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.</td> </tr> </tbody> </table>	Clasificación	Definición	Queso fresco	Aquel que además de cumplir con 3.6 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina.	Queso Madurado	Aquel que por ser además de cumplir con 3.7 se caracteriza de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza. <b>A)</b> Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate. <b>B)</b> Sometido a maduración por mohos: Queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.	<p><b>LALA, Comercializadora de Lácteos y Derivados S.A. de C.V.</b></p> <p>Se solicita eliminar el párrafo que menciona lo siguiente "Queso que está preparado para el consumo, inmediatamente después de su fabricación", pues no necesariamente el consumo de los quesos frescos debe ser inmediato posterior a su elaboración</p>	<p><b>CANACINTRA</b>  <b>CANILEC</b>  <b>SIGMA</b>  <b>Qualtia</b>  <b>COFOCALEC</b>  <b>LALA</b></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 aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente manera:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Clasificación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Queso fresco</td> <td>Aquel que cumple con el numeral 3.6.</td> </tr> </tbody> </table>	Clasificación	Definición	Queso fresco	Aquel que cumple con el numeral 3.6.
Clasificación	Definición												
Queso fresco	Aquel que además de cumplir con 3.6 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina.												
Queso Madurado	Aquel que por ser además de cumplir con 3.7 se caracteriza de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza. <b>A)</b> Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate. <b>B)</b> Sometido a maduración por mohos: Queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.												
Clasificación	Definición												
Queso fresco	Aquel que cumple con el numeral 3.6.												
	<p align="center"><b>Qualtia</b></p> <p><b>5.5. Clasificación</b>  El queso se clasifica conforme a lo siguiente:</p> <p><b>Tabla 1. Clasificación del queso</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Clasificación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Clasificación	Definición										
Clasificación	Definición												

	<p>Queso fresco</p>	<p>Aquel que además de cumplir con 3.6 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina.</p> <p>Queso que está preparado para el consumo, inmediatamente después de su fabricación.</p>		<p style="text-align: center;"><b>Qualtia</b></p> <p>Se elimina el segundo párrafo de la definición de queso fresco en el punto 5.4 Clasificación Tabla 1; El queso fresco no siempre está listo para su consumo inmediatamente después de su fabricación.</p>	
	<p>Queso Madurado</p>	<p>Aquel que por ser además de cumplir con 3.7 se caracteriza de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza.</p> <p><b>A)</b> Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate.</p> <p><b>B)</b> Sometido a maduración por mohos: Queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.</p>			

	<p style="text-align: center;"><b>COFOCALEC</b></p> <p><b>5.4. Clasificación</b> <b>El queso se clasifica conforme a lo siguiente:</b> <b>Tabla 1. Clasificación del queso</b></p> <table border="1"><thead><tr><th data-bbox="657 334 863 370">Clasificación</th><th data-bbox="863 334 1062 370">Definición</th></tr></thead><tbody><tr><td data-bbox="657 370 863 721">Queso fresco</td><td data-bbox="863 370 1062 721">Aquel que además de cumplir con 5.1 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina.  Queso que está preparado para el consumo, inmediatamente después de su fabricación.</td></tr><tr><td data-bbox="657 721 863 1386">Queso Madurado</td><td data-bbox="863 721 1062 1386">Aquel que además de cumplir con 5.1 <del>por ser además de cumplir con 3.7</del> se caracteriza de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no <del>corteza</del>, y es sometido a uno de los siguientes procesos de maduración: <b>A)</b> Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate. <b>B)</b> Sometido a maduración por mohos: Queso curado en el que la maduración se ha</td></tr></tbody></table>	Clasificación	Definición	Queso fresco	Aquel que además de cumplir con 5.1 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina.  Queso que está preparado para el consumo, inmediatamente después de su fabricación.	Queso Madurado	Aquel que además de cumplir con 5.1 <del>por ser además de cumplir con 3.7</del> se caracteriza de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no <del>corteza</del> , y es sometido a uno de los siguientes procesos de maduración: <b>A)</b> Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate. <b>B)</b> Sometido a maduración por mohos: Queso curado en el que la maduración se ha	<p style="text-align: center;"><b>COFOCALEC</b></p> <p>Justificación Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, punto 5.</p>	
Clasificación	Definición								
Queso fresco	Aquel que además de cumplir con 5.1 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina.  Queso que está preparado para el consumo, inmediatamente después de su fabricación.								
Queso Madurado	Aquel que además de cumplir con 5.1 <del>por ser además de cumplir con 3.7</del> se caracteriza de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no <del>corteza</del> , y es sometido a uno de los siguientes procesos de maduración: <b>A)</b> Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate. <b>B)</b> Sometido a maduración por mohos: Queso curado en el que la maduración se ha								

	<p>producido principalmente por consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.</p>								
	<p align="center"><b>CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p><b>5.4. Clasificación</b></p> <p><b>El queso se clasifica conforme a lo siguiente:</b></p> <p><b>Tabla 1. Clasificación del queso</b></p> <table border="1" data-bbox="659 537 1060 1372"> <thead> <tr> <th>Clasificación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Queso fresco</td> <td> <p>Aquel que además de cumplir con 3.6 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina.</p> <p><del>Queso que está preparado para el consumo inmediatamente después de su fabricación.</del></p> </td> </tr> <tr> <td>Queso Madurado</td> <td> <p>Aquel que además de cumplir con 3.7 se caracteriza de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza.</p> <p><b>A)</b> Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate.</p> <p><b>B)</b> Sometido a maduración por</p> </td> </tr> </tbody> </table>	Clasificación	Definición	Queso fresco	<p>Aquel que además de cumplir con 3.6 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina.</p> <p><del>Queso que está preparado para el consumo inmediatamente después de su fabricación.</del></p>	Queso Madurado	<p>Aquel que además de cumplir con 3.7 se caracteriza de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza.</p> <p><b>A)</b> Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate.</p> <p><b>B)</b> Sometido a maduración por</p>	<p align="center"><b>CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p>Se elimina el segundo párrafo de la definición de queso fresco en el punto 5.4 Clasificación Tabla 1; El queso fresco no siempre está listo para su consumo inmediatamente después de su fabricación.</p>	
Clasificación	Definición								
Queso fresco	<p>Aquel que además de cumplir con 3.6 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina.</p> <p><del>Queso que está preparado para el consumo inmediatamente después de su fabricación.</del></p>								
Queso Madurado	<p>Aquel que además de cumplir con 3.7 se caracteriza de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza.</p> <p><b>A)</b> Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate.</p> <p><b>B)</b> Sometido a maduración por</p>								

		<p>mohos: Queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.</p>		
<p><b>5.5. Declaración del contenido de grasa</b> Debe declararse el contenido de la grasa de la leche de conformidad con lo siguiente:</p> <p>i) como porcentaje por masa; ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p><b>5.5. Declaración del contenido de grasa</b> Debe declararse el contenido de la grasa de la leche de conformidad con lo siguiente:</p> <p>i) como porcentaje por masa; ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones. iii) como porcentaje de grasa en el extracto seco.</p> <p><b>Qualtia, COFOCALEC, CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p><del>5.5. Declaración del contenido de grasa</del> <del>Debe declararse el contenido de la grasa de la leche de conformidad con lo siguiente:</del></p> <p><del>i) como porcentaje por masa;</del> <del>ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.</del></p>	<p><b>USDEC</b></p> <p>Se sugiere unificar el apartado de "Declaración del contenido de grasa de leche" de este proyecto de norma con la Norma del CODEX 283-1978 apartado 7.2, en específico: "como porcentaje de grasa en el extracto seco".</p> <p>También recomendamos que el requisito de declarar el contenido de grasa de la leche se refiera solo al queso preenvasado.</p> <p><b>Qualtia</b></p> <p>Estas disposiciones ya están en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios (III.5.11.2.), en la NOM 243- SSA1-2010 (9.4) y en la NOM 051 SCF1/SSA1-2010 (4.2.8).</p> <p><b>COFOCALEC</b></p> <p>Justificación Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, punto 5.</p> <p><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>Estas disposiciones ya están en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, en la NOM 243 y en la NOM 051.</p> <p><b>SIGMA</b></p> <p>Estas disposiciones ya están en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios (III.5.11.2), en la NOM-243-SSA1-2010 (9.4) y en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (4.2.8).</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p><b>Qualtia</b> <b>COFOCALEC</b> <b>CANACINTRA</b> <b>CANILEC</b> <b>SIGMA</b></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 aceptarlos parcialmente:</p> <p>Se elimina el 5.5 debido a que esta información ya se considera dentro de las obligaciones contenidas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y la NOM-243-SSA1-2010, las cuales son referencias normativas en esta Norma.</p>	
<p><b>6. Especificaciones</b> Las especificaciones del queso se describen en cada</p>	<p><b>Qualtia, CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p><b>6. Especificaciones</b></p>	<p><b>Qualtia</b></p> <p>Se propone que las especificaciones a</p>	<p><b>Qualtia</b> <b>CANACINTRA</b></p>	

<p>una de las Normas Mexicanas de las diversas variedades de producto queso, en caso de no existir deben cumplir con lo que se describe en la Tabla 2</p>	<p>Los quesos que cuentan con una norma Codex deberán cumplir con las especificaciones establecidas en las mismas.</p> <p>Los quesos referidos en el anexo 1 deberán cumplir con las especificaciones establecidas en el mismo.</p> <p>Para los demás quesos, las especificaciones que deben cumplir se describen en la Tabla 2.</p> <p><b>Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas</b></p> <table border="1" data-bbox="655 418 1087 638"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Especificación</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína % mm</td> <td>10 mín</td> <td>ver 2.12</td> </tr> <tr> <td>Grasa % mm</td> <td>2 mín</td> <td>ver 2.7, 2.10 y 2.11</td> </tr> <tr> <td>Humedad % mm</td> <td>80 máx</td> <td>ver 2.6</td> </tr> </tbody> </table> <p>El queso debe contener un mínimo de 10% m/m de proteínas propias de la leche, excepto para queso petite suisse, queso cottage, queso crema, queso doble crema, mismos que deben tener al menos 4% m/m de proteína.</p> <p>El contenido de humedad del queso puede ser un máximo de 80% m/m, salvo para el queso cottage, queso crema y queso doble crema.</p> <p><b>6.5.1</b> El queso debe contener un mínimo de 10% m/m de proteínas propias de la leche, excepto para queso petite suisse, queso cottage, queso crema, queso doble crema, mismos que deben tener al menos 5% m/m de proteína.</p> <p><b>COFOCALEC</b></p> <p>6. Especificaciones</p> <p>Los productos objeto de la presente Norma Mexicana además de cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes aplicables (Ver punto 3. Referencias), deben cumplir con lo siguiente, a reserva de las disposiciones establecidas en las normas específicas aplicables a las distintas variedades de queso, en cuyo caso aplican dichas disposiciones específicas.</p>	Parámetro	Especificación	Método de prueba	Proteína % mm	10 mín	ver 2.12	Grasa % mm	2 mín	ver 2.7, 2.10 y 2.11	Humedad % mm	80 máx	ver 2.6	<p>cumplir consideren el marco regulatorio ya establecido internacionalmente (Codex) ya que los quesos son productos ampliamente comercializados entre países y las variedades más importantes cuentan con un Codex Stan.</p> <p>Para las variedades “mexicanas” se incluye la referencia de cumplimiento con las especificaciones del Anexo 1.</p> <p>Para demás productos no incluidos en los considerandos anteriores se deja la tabla 2. Se cambia de lugar el 6.5.1 y el 6.5.2 para que queden después de la tabla 2 y se modifica el % de proteína de 5 a 4% ya que el queso crema cuenta con ese valor.</p> <p><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>Se propone el ajuste dando lugar al marco regulatorio ya establecido internacionalmente (Codex) y a las especificaciones del Anexo 1.</p> <p><b>COFOCALEC</b></p> <p>Justificación</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, puntos 4 y 5.</p>	<p><b>CANILEC</b></p> <p><b>COFOCALEC</b></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 aceptarlos parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p><b>6. Especificaciones</b></p> <p>Las especificaciones del queso se describen en cada una de las Normas Mexicanas y normas internacionales del Codex Alimentarius, de las diversas variedades de producto queso, en caso de no existir deben cumplir con lo que se describe en la Tabla 2.</p> <p>Por lo anterior, se atiende la inquietud de incorporar a las normas internacionales del Codex, para el cumplimiento de las especificaciones fisicoquímicas establecidas para las diversas variedades de queso. Asimismo, se adicionan las Normas Mexicanas particulares de queso vigentes en el apartado de Referencias Normativas.</p>
Parámetro	Especificación	Método de prueba													
Proteína % mm	10 mín	ver 2.12													
Grasa % mm	2 mín	ver 2.7, 2.10 y 2.11													
Humedad % mm	80 máx	ver 2.6													
<p><b>Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas</b></p> <table border="1" data-bbox="191 1317 596 1370"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Especificación</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> </table>	Parámetro	Especificación	Método de prueba	<p><b>USDEC</b></p> <table border="1" data-bbox="655 1317 1060 1370"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Especificación</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> </table>	Parámetro	Especificación	Método de prueba	<p><b>USDEC</b></p> <p>Se sugiere incluir una barra inclinada entre las dos eses, y en cada parámetro de la tabla.</p>	<p><b>USDEC</b></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</p>						
Parámetro	Especificación	Método de prueba													
Parámetro	Especificación	Método de prueba													

<table border="1"> <tr> <td>Proteína % mm</td> <td>10 mín</td> <td>ver 2.12</td> </tr> <tr> <td>Grasa % mm</td> <td>2 mín</td> <td>ver 2.7, 2.10 y 2.11</td> </tr> <tr> <td>Humedad % mm</td> <td>80 máx</td> <td>ver 2.6</td> </tr> </table>	Proteína % mm	10 mín	ver 2.12	Grasa % mm	2 mín	ver 2.7, 2.10 y 2.11	Humedad % mm	80 máx	ver 2.6	<table border="1"> <tr> <td><del>Proteína % m/m</del></td> <td><del>10 mín</del></td> <td><del>ver 2.12</del></td> </tr> <tr> <td>Grasa % m/m</td> <td><del>2 mín</del></td> <td>ver 2.7, 2.10 y 2.11</td> </tr> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td>80 máx</td> <td>ver 2.6</td> </tr> </table>	<del>Proteína % m/m</del>	<del>10 mín</del>	<del>ver 2.12</del>	Grasa % m/m	<del>2 mín</del>	ver 2.7, 2.10 y 2.11	Humedad % m/m	80 máx	ver 2.6	<p>Se sugiere eliminar la especificación de proteína. En las normas para el queso del Codex no se especifican los límites de proteína mínimos. Este requisito tampoco existe en las normas y/o reglamentos técnicos aplicables al queso de los Estados Unidos de América, Australia/ Nueva Zelanda, ni la región centroamericana. Si se decide que la proteína permanezca en la tabla, es posible que sea necesario ajustar el método, ya que se ha actualizado el</p>	<p>la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlos parcialmente, para quedar como sigue:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Especificación</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína % m/m</td> <td>10 mín</td> <td>ver numerales 2.12 y 2.27</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Especificación	Método de prueba	Proteína % m/m	10 mín	ver numerales 2.12 y 2.27
Proteína % mm	10 mín	ver 2.12																									
Grasa % mm	2 mín	ver 2.7, 2.10 y 2.11																									
Humedad % mm	80 máx	ver 2.6																									
<del>Proteína % m/m</del>	<del>10 mín</del>	<del>ver 2.12</del>																									
Grasa % m/m	<del>2 mín</del>	ver 2.7, 2.10 y 2.11																									
Humedad % m/m	80 máx	ver 2.6																									
Parámetro	Especificación	Método de prueba																									
Proteína % m/m	10 mín	ver numerales 2.12 y 2.27																									
		<p>método ISO en el que se basa el estándar mexicano- NMX-F-748-COFOCALEC-2014, Sistema Producto Leche- Alimentos – Lácteos- Determinación de contenido de nitrógeno y cálculo de proteína cruda en quesos- Método Kjeldahl parecida al método ISO 17837:2008, método obsoleto que ha sido reemplazado por la norma ISO 8968-1:2014, por tanto esa NMX puede requerir modificaciones para incorporar los últimos cambios al método ISO, o alternativamente, el Proyecto de NOM podría referenciar directamente al método ISO en los términos de los artículos 28 fracción IV y 30 fracción III del RLFMN.</p> <p>Se sugiere incorporar otros métodos de prueba aceptados internacionalmente para determinar los niveles físico-químicos señalados en el Proyecto de Norma.</p> <p>Grasa. Se sugiere la eliminación del contenido de grasa mínimo, en el mercado se venden quesos sin grasa. Por ejemplo, el Codex establece un porcentaje mínimo del 0% (m/m) para el contenido de grasa de leche en el queso cottage en la norma 273-1968 del Codex, norma para el queso cottage. Si se decide dejar la especificación aplicable a la grasa en la norma, debe hacerse una excepción para el queso sin grasa, de igual forma que se hace para la humedad en la parte 6 del proyecto de norma oficial. Además se debería de cambiar el nombre por el de grasa butírica, para hacerlo corresponder con los requisitos de etiquetado del capítulo 7 del proyecto de NOM.</p> <p>Modificar la referencia 2.7. Pensamos que la intención era que el método de esta norma fuera el contenido en el inciso primario 8.9 de la norma oficial mexicana</p>	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Grasa % m/m</td> <td>De acuerdo con lo declarado en la etiqueta</td> <td>ver numerales 2.7, 2.10, 2.11, 2.26, 2.28, 2.29, 2.30 y 2.32<sup>1</sup></td> </tr> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td>80 máx</td> <td>ver numerales 2.6 y 2.31<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table> <p>El valor de proteína lo contempla México dentro de las especificaciones que debe de cumplir un producto para denominarse queso, por lo que, no se acepta su eliminación. Se elimina el porcentaje mínimo de Grasa, para considerar a los quesos que no contienen grasa y se establece la siguiente descripción en su lugar "De acuerdo con lo declarado en la etiqueta".</p> <p>Se adicionan los siguientes métodos de prueba internacionales: (i) para proteína - ISO 8968-1:2014; (ii) para grasa - NMX-F-752-COFOCALEC-2016; ISO 1735:2004, ISO 3433:2008, ISO 17678:2010 e ISO 8262-3:2005, y (iii) para humedad - ISO 5534:2004</p> <p>Se adicionan los subíndices 1 y 2, así como la Nota 1 para dar mayor claridad a los particulares en el cumplimiento de las especificaciones fisicoquímicas, para quedar como sigue:</p> <p><sup>1</sup> Para productos que contengan más de 5% de lactosa residual.</p> <p><sup>2</sup> % de humedad = (100 - % sólidos totales)</p> <p><b>NOTA 1.</b> El queso debe contener un mínimo de 10% m/m de proteínas propias de la leche, excepto para queso petite suisse, neufchatel y quark, los cuales deberán contener un mínimo</p>	Grasa % m/m	De acuerdo con lo declarado en la etiqueta	ver numerales 2.7, 2.10, 2.11, 2.26, 2.28, 2.29, 2.30 y 2.32 <sup>1</sup>	Humedad % m/m	80 máx	ver numerales 2.6 y 2.31 <sup>2</sup>																		
Grasa % m/m	De acuerdo con lo declarado en la etiqueta	ver numerales 2.7, 2.10, 2.11, 2.26, 2.28, 2.29, 2.30 y 2.32 <sup>1</sup>																									
Humedad % m/m	80 máx	ver numerales 2.6 y 2.31 <sup>2</sup>																									

		<p>NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el DOF el 3 de mayo de 2012 (en adelante, NOM-155) que determina el contenido de grasa butírica mediante el método Gerber.</p> <p>No obstante, la norma NOM-155 solo se refiere a la leche y sus derivados, y el método de prueba sirve para calcular el contenido graso de estos productos. El método aquí mencionado no incluye</p>	<p>4% m/m de proteínas propias de la leche.</p>
		<p>instrucciones para preparar muestras de queso para pruebas. Además, no está claro si el método Gerber debe emplearse para calcular la grasa en el queso, ya que ISO solo lo publica para determinar la grasa en la leche entera y parcialmente descremada. Sin embargo, después de ajustarlo y adaptarlo, como por ejemplo eligiendo un tipo de butirómetro para queso y cuajada, el método podría emplearse para análisis habituales, ya que, no requiere mucha preparación y no se emplean disolventes. Pensamos que NMX-F-710-COFOCALEC-2014, que corresponde a ISO 3433:2008 (IDF 222:2008), sigue el mismo principio, que emplea ácido sulfúrico para disolver la proteína y liberar la grasa. La adición de alcohol isoamínico y un proceso de centrifugado ayuda a separar la grasa. Los principios del método son en esencia los mismos que los del método Gerber, excepto por las adaptaciones necesarias para el queso, por ejemplo, la concentración del ácido sulfúrico, el tipo de butirómetro, etc. En los Estados Unidos de América se emplea un método parecido que se llama método de Babcock. Este método se parece al Gerber en que la grasa butírica se separa de la proteína con la ayuda de ácido sulfúrico. La diferencia es que el método Gerber utiliza alcohol amínico para la separación y el de Babcock no. Los dos métodos tienen un paso de centrifugado para separar la grasa. El contenido de grasa se lee directamente en un butirómetro o frasco especialmente calibrado.</p> <p>Determinación del contenido de grasa butírica del queso por el</p>	

		<p>método de Babcock:9</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quitar la corteza o superficie mohosa de forma que la muestra sea representativa de la forma en que se consume el queso normalmente. Moler el queso en partículas finas y mezclarlo. Templar el queso hasta 20 °C aproximadamente.</li> </ol> <p>Si la muestra no puede molerse, remover y amasar intensamente para mezclarla.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Poner 9 g de queso en un frasco de crema al 50% (botella Paley para muestras de queso) y agregar 10 ml de agua destilada a 60 °C. Mezclar para suspender completamente el queso antes de agregar el ácido.</li> <li>3. Enfriar a 21 °C.</li> <li>4. Agregar en incrementos unos 15 ml de ácido sulfúrico (aproximadamente 8, 4 y 3 ml) y mezclar después de cada adición hasta que se disuelva el queso.</li> <li>5. Agitar en un agitador mecánico.</li> <li>6. Centrifugar la mezcla resultante durante 5 minutos. Agregar agua destilada a 51 °C hasta que el volumen alcance los 0.6 cm en la base del cuello. Centrifugar durante 2 minutos.</li> </ol> <p>Agregar más agua a 51 °C hasta que la columna de grasa líquida se acerque a la graduación superior de la escala.</p> <p>Volver a centrifugar durante 1 minuto.</p>	
		<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Templar el frasco al baño María a 48 °C durante 5 minutos como mínimo.</li> <li>8. Añadir con cuidado dos gotas de glicol —dejar que las gotas resbalen por el lado del frasco— en la columna de grasa, para que demarquen su altura.</li> <li>9. Leer el contenido de grasa en la sección graduada del frasco. Expresar como porcentaje del peso.</li> </ol> <p>2. La referencia al inciso primario 2.10 (NMX-F-490-1999 NORMEX Alimentos-aceites y grasas-determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por cromatografía de gases) debería eliminarse de la tabla 2. Este método no es el adecuado para calcular la fracción de masa de la grasa en el queso. Su función es determinar la composición de ácido graso del producto en cuestión y, en este caso, podría servir para detectar adulteraciones con grasas que no fueran</p>	

		<p>lácteas. No obstante, para estos fines la normativa y el método de prueba no indican los rangos y las cantidades de ácidos grasos previstos. Además, hay que tener en cuenta que existe la posibilidad de que la maduración del queso podría modificar el perfil de ácido graso, debido a cambios normales y deseados en la grasa (lipólisis). Adicionalmente, la NMX-F-490-1999-NORMEX no explica la preparación de la muestra de queso.</p> <p>También es necesario señalar que la publicación de la Declaratoria de Vigencia de la NMX-F-490-1999-NORMEX en el DOF hace referencia a la norma internacional ISO 5509. Este método ISO ya fue retirado y sustituido por el de la norma internacional ISO 12966-2:2011, que a su vez también ha sido retirado y sustituido por la norma internacional ISO 12966 2:2017, Grasas y aceites animales y vegetales - Cromatografía de ésteres metílicos de ácidos grasos -</p> <p>Parte 2: Preparación de ésteres metílicos de ácidos grasos. La leche y sus derivados, además de la grasa procedente de la leche y sus derivados, están excluidos de la norma internacional ISO 12966-2:2017. La ISO tiene el siguiente método aplicable a la leche y sus derivados: norma internacional ISO 16958:2015 (IDF 231:2015)</p>	
		<p>Leche, derivados de la leche, fórmula infantil y nutrición para adultos</p> <p>- Determinación de la composición de ácidos grasos – Método cromatográfico de gases capilares. De la misma forma que el anterior, este método serviría para medir la composición de ácidos grasos, pero no sería adecuado para calcular la totalidad del contenido graso del queso.</p> <p>3. Nuestra opinión es que el mejor método de la lista es la referencia en el inciso primario 2.11 a la norma NMX-F-710-COFOCALEC- 2014, ya que ésta sí es aplicable al queso. El método coincide en su mayor parte con la norma internacional ISO 3433:2008, Queso – Determinación del contenido graso – Método de Van-Gulik. Aunque este método sirve para determinar el contenido graso del queso, es importante tener en cuenta la siguiente apreciación como se indique en el campo de aplicación del método de la ISO: "Este método es</p>	

		<p>aplicable a todo tipo de queso. No obstante, existe la posibilidad de que no rinda resultados completamente satisfactorios en algunos quesos madurados con mohos, como por ejemplo el queso azul, elaborados con leche de cabra o los quesos de doble crema".</p> <p>El método aceptado internacionalmente para comprobar la grasa láctea del queso es el de la norma internacional ISO 1735   IDF 5, en su versión del Codex CXS 234-1999 (con sus enmiendas de 2017). La última versión del método es ISO 1735:2004 (IDF 5:2004) Queso y queso procesado - Determinación del contenido graso – método Gravimetric (método de referencia).</p> <p>Humedad</p> <p>Especificación: la humedad máxima indicada es del 80% m/m. La norma internacional del Codex 283-1978 Norma General para el Queso, no fija un contenido máximo de humedad para el queso. Dicho esto, la cifra del 80% m/m como máximo es razonable, dadas las excepciones del inciso 6.5.2 para el queso cottage, el queso crema y el queso doble crema.</p> <p>La base para determinar la humedad —"tal cual" frente a "sin materia grasa"— no se define en la tabla 2. No obstante la sección 4, Símbolos y abreviaturas, indica que HSMG significa humedad sin materia grasa. Si la intención es que el 80% máximo se calcule sin materia grasa, esta designación debería mencionarse en la tabla 2.</p> <p>b. Método: el método de prueba de la tabla</p>	
		<p>2 del proyecto de NOM, es el incluido en el inciso primario 2.6 (NOM-116-SSA1-1994, Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico), aunque no se explica la preparación de la muestra de queso que se someterá a prueba. La preparación de las muestras descrita en el método ISO es la siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Antes del análisis, quitar la corteza o superficie mohosa de forma que la muestra sea representativa de la forma en que se consume el queso normalmente.</li> <li>2. Moler el queso en partículas finas y mezclar la masa molida o usar una batidora si no es posible moler el queso. Si se deseara añadir otros métodos a la tabla, los siguientes métodos sirven para medir la humedad del queso: o Humedad del queso ISO 5534   Gravimetría IDF 4, secado a 102</li> </ol>	

		<p>°C como se explica en Codex CXS 234-1999 (con las enmiendas de 2017).</p> <p>La última versión del método es ISO 5534:2004 (IDF 4:2004) Queso y queso procesado - Determinación del contenido total de sólidos (método de referencia). o Método oficial de AOAC: 926.08 Pérdida de secado (humedad) en el Queso o Método oficial de AOAC: 969.19 Humedad del queso, método III (método de destilación) o Método oficial de AOAC: 977.11 Humedad del queso, método IV (método de horno microondas)</p> <p>Se propone la utilización de los siguientes métodos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41)</li> <li>• Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO)</li> <li>• Métodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF)</li> <li>• Metodos oficiales de análisis (OMA) DE AOAC INTERNATIONAL.</li> <li>• Metodos 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.</li> <li>• Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los metodos de evaluación de productos lacteos en Estados Unidos.</li> </ul> <p>Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables.</p>													
<p><b>Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Especificación</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína % mm</td> <td>10 mín</td> <td>ver 2.12</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Especificación	Método de prueba	Proteína % mm	10 mín	ver 2.12	<p><b>USDEC</b></p> <p><b>Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Especificación</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína % mm</td> <td>10 mín</td> <td>ver 2.12</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Especificación	Método de prueba	Proteína % mm	10 mín	ver 2.12	<p><b>USDEC</b></p> <p>Se sugiere eliminar el parámetro de proteína que incluye el Proyecto de Norma, ya que el CODEX no especifica límites de proteínas mínimos, tampoco en otros países como en Estados Unidos, Unión Europea, Chile, Uruguay, Australia y Nueva Zelanda.</p>	<p><b>USDEC</b></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 aceptarlos parcialmente, para quedar como sigue:</p>
Parámetro	Especificación	Método de prueba													
Proteína % mm	10 mín	ver 2.12													
Parámetro	Especificación	Método de prueba													
Proteína % mm	10 mín	ver 2.12													

						<p>El método de prueba que se menciona es el de la Norma Mexicana voluntaria NMX-COFOCALEC-2014 que es parecido al método ISO 17837:2008 este método está obsoleto y ha sido reemplazado por el ISO 8968 –1: 2014.</p>	<p>El valor de proteína lo contempla México dentro de las especificaciones que debe de cumplir un producto para denominarse queso, con la finalidad de proteger la nutrición de la población, a través de una fuente tradicional de proteínas para el mexicano como es a través del consumo de productos lácteos, por lo cual, no se acepta su eliminación.</p> <p>Se adicionan el siguiente método de prueba internacional para proteína: ISO 8968-1:2014.</p>		
<b>Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas</b>			<b>USDEC</b>			<b>USDEC</b>		<b>USDEC</b>	
<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de prueba</b>	<b>Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas</b>			<p>Se sugiere eliminar el contenido de grasa mínimo, ya que en el mercado se venden quesos sin grasa, por ejemplo, el CODEX establece un porcentaje mínimo del 0% para el contenido de grasa de leche en el queso cottage, en su caso, se deberá hacer una excepción en la Norma para el queso sin grasa, como se hizo en el apartado de humedad.</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 aceptarlos parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p>Se elimina el porcentaje mínimo de Grasa, para considerar a los quesos que no contienen grasa y se establece la siguiente descripción en su lugar “De acuerdo con lo declarado en la etiqueta”.</p> <p>Se adicionan los siguientes métodos de prueba internacionales para grasa - NMX-F-752-COFOCALEC-2016; ISO 1735:2004, ISO 3433:2008, ISO 17678:2010 e ISO 8262-3:2005.</p>	
Grasa % mm	2 mín	ver 2.7, 2.10 y 2.11	<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de prueba</b>				
			Grasa % mm	2 mín	ver 2.7, 2.10 y 2.11	Grasa % m/m	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta.		
<b>Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas</b>						<b>USDEC</b>		<b>USDEC</b>	
<b>Parámetro</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método de prueba</b>				<p>Se debe aclarar si el valor máximo de 80% de humedad, se calcula sin materia grasa en la Tabla 2.</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 aceptarlos, para quedar como sigue:</p> <p>Se adiciona el subíndice 2, para el método de</p>	
Humedad % mm	80 máx	ver 2.6							

	<p style="text-align: center;"><b>COFOCALEC</b></p> <p style="text-align: center;"><u>Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><u>Parámetro</u></th> <th style="text-align: center;"><u>Especificación</u></th> <th style="text-align: center;"><u>Método de prueba</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><u>Proteína % m/m</u></td> <td style="text-align: center;"><u>10 mín</u></td> <td style="text-align: center;"><u>ver 2.12</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><u>Grasa % m/m</u></td> <td style="text-align: center;"><u>2 mín</u></td> <td style="text-align: center;"><u>ver 2.7, 2.10 y 2.11</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><u>Humedad % m/m</u></td> <td style="text-align: center;"><u>80 máx</u></td> <td style="text-align: center;"><u>ver 2.6</u></td> </tr> </tbody> </table>	<u>Parámetro</u>	<u>Especificación</u>	<u>Método de prueba</u>	<u>Proteína % m/m</u>	<u>10 mín</u>	<u>ver 2.12</u>	<u>Grasa % m/m</u>	<u>2 mín</u>	<u>ver 2.7, 2.10 y 2.11</u>	<u>Humedad % m/m</u>	<u>80 máx</u>	<u>ver 2.6</u>	<p style="text-align: center;"><b>COFOCALEC</b></p> <p>Justificación</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, puntos 4 y 5.</p>	<p>prueba descrito en la referencia normativa 2.30:</p> <p><sup>2</sup> % de humedad = (100 - % sólidos totales)</p> <p><b>COFOCALEC</b></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>La Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas, establece los valores mínimos que debe cumplir un producto para ostentar la denominación queso, en caso de que no exista una norma internacional del Codex o una Norma Mexicana que lo contemple, por lo cual, no se acepta eliminar esta tabla.</p>
<u>Parámetro</u>	<u>Especificación</u>	<u>Método de prueba</u>													
<u>Proteína % m/m</u>	<u>10 mín</u>	<u>ver 2.12</u>													
<u>Grasa % m/m</u>	<u>2 mín</u>	<u>ver 2.7, 2.10 y 2.11</u>													
<u>Humedad % m/m</u>	<u>80 máx</u>	<u>ver 2.6</u>													
	<p style="text-align: center;"><b>CANACINTRA</b></p> <p>El queso debe contener un mínimo de 10% m/m de proteínas propias de la leche, excepto para queso petite suisse, queso cottage, queso crema, queso doble crema, mismos que deben tener al menos 4% m/m de proteína.</p> <p>El contenido de humedad del queso puede ser un máximo de 80% m/m, salvo para el queso cottage, queso crema y queso doble crema.</p>	<p style="text-align: center;"><b>CANACINTRA</b></p> <p>Se propone el ajuste dando lugar al marco regulatorio ya establecido internacionalmente (Codex) y a las especificaciones del Anexo 1.</p>	<p style="text-align: center;"><b>CANACINTRA</b></p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo parcialmente:</p> <p>Se adiciona la Nota 1, para quedar como sigue:</p> <p><b>NOTA 1.</b> El queso debe contener un mínimo de 10% m/m de proteínas propias de la leche, excepto para queso petite suisse, neufchatel y quark, los cuales deberán contener un mínimo 4% m/m de proteínas propias de la leche.</p> <p>En el caso del contenido de humedad distinto al máximo del 80% no se acepta, debido a no presentar evidencia técnica para solicitar un cambio en este valor.</p>												
<p><b>6.1</b> Materias primas</p> <p><b>6.1.1</b> Leche entera, parcialmente descremada o descremada, fluida o en polvo.</p> <p><b>6.1.2</b> Productos obtenidos de la leche: crema, grasa butírica y mantequilla.</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p><u>6.1 Materias primas</u></p> <p><u>6.1.1 Leche entera, parcialmente descremada o descremada, fluida o en polvo.</u></p> <p><u>6.1.2 Productos obtenidos de la leche: crema, grasa butírica y mantequilla.</u></p> <p>6.1 leche y/o productos derivados de la leche.</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p>Se solicita adoptar el lenguaje de la Norma General para el Queso 283-1978 del Codex que permite "leche y productos obtenidos de la leche", dentro de las Materias Primas para la elaboración de queso.</p> <p>No existe justificación científica para limitar el uso de ingredientes lácteos a la leche, la leche en polvo, la crema, la grasa butírica y</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></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>Los productos obtenidos de la leche que se encuentran descritos en el Proyecto de Norma garantizan la calidad del producto final y la no</p>												

		<p>la mantequilla. Al hacerlo se limita el uso legítimo de otros ingredientes lácteos y se paraliza la innovación.</p> <p>Si la materia prima del artículo 6.1 se cambiara a "leche y productos obtenidos de la leche" para que correspondiera con la materia prima de las normas para el queso del Codex, no sería necesario mencionar el caseinato como ingrediente en el artículo 6.4. Si México decide limitar alguno de los ingredientes, nuestra sugerencia es que el límite mínimo solo sea aplicable a los caseinatos. No debería haber límites para la caseína como ingrediente.</p> <p>Es fundamental para el sector quesero mexicano, así como para los fabricantes de otros países, que las materias primas se listen como "leche y/o productos obtenidos de la leche" por distintos motivos:</p> <p>a. La disposición de la norma internacional del Codex sobre materias primas ("leche y/o productos obtenidos de la leche") tiene en cuenta los distintos niveles de disponibilidad de los ingredientes lácteos con los que se elabora el queso. Normalmente, como materia prima en la elaboración del queso se utiliza leche líquida o ingredientes deshidratados, o una combinación de los dos. Muchos países con excedente de leche, como pueden ser los Estados Unidos de América y la mayoría de los países europeos, suelen emplear la leche líquida como materia prima, pero pueden aumentar los sólidos durante el proceso de elaboración del queso con sólidos de la leche. En el otro extremo están los países del Medio Oriente, donde escasea la leche líquida y los ingredientes deshidratados importados sirven de materia prima para los sectores nacionales dedicados a la fabricación del queso. También hay países como México que están en una categoría intermedia.</p>	<p>sustitución de leche fluida o leche en polvo, por otro tipo de ingredientes que, aunque provienen de la leche, son productos sustitutos de la leche.</p>
		<p>Estos países disponen de leche líquida, pero no en la cantidad necesaria para afrontar la demanda de las fábricas de elaboración de lácteos. En estos casos, la leche líquida de producción nacional se combina con ingredientes deshidratados. Las normas del Codex reconocen que el queso puede hacerse con una amplia variedad de ingredientes lácteos e intentan ser lo más inclusivas posible, ya que se aplican en países que cuentan con distintos niveles de disponibilidad de ingredientes</p>	

		<p>lácteos.</p> <p>La flexibilidad para adquirir ingredientes procedentes de la leche es especialmente importante para los fabricantes de lácteos de México, que dependen de una combinación de leche líquida de producción local e ingredientes deshidratados, algunos de ellos importados, como materia prima del queso. Los ingredientes deshidratados importados permiten que las queserías mexicanas aumenten la producción por encima de lo que sería posible si emplearan leche líquida solamente. Como ya mencionamos en la introducción a nuestros comentarios, la producción de queso de México y las exportaciones han crecido de forma significativa en los últimos años. Para que estas operaciones sigan alcanzando sus objetivos, es crítico que puedan seguir utilizando los mismos ingredientes que ahora, incluyendo los deshidratados, como puede ser el concentrado de proteína láctea. Si el proyecto de NOM del queso limita las materias primas a la leche líquida, la leche en polvo, la crema, la grasa butírica y la mantequilla, los fabricantes de queso mexicanos verían menoscabada en gran manera su capacidad de producción, ya que algunos productos procedentes de la leche que cumplen con el Codex no podrían emplearse en la fabricación del queso.</p> <p>b. La tecnología evoluciona constantemente y permitir que "la leche y/o los productos obtenidos de la leche" sean empleados como materia prima del queso, permitiría que las queserías mexicanas y de otros países pudieran utilizar la tecnología más avanzada. Para la normalización de las proteínas de la leche se utilizan dos tipos de procesos de filtración por membrana, la ultrafiltración y la microfiltración. La membrana de ultrafiltración (UF) separa la leche en dos flujos, para permitir que pasen el agua, las sales disueltas y los ácidos, mientras se retienen las proteínas y la grasa y por lo tanto se concentran. La</p>	
		<p>microfiltración (MF) permite que la proteína de suero, la lactosa y los minerales solubles pasen a través de la membrana, al tiempo que se retiene la caseína micelar de mayor tamaño. Mientras que la ultrafiltración sirve para normalizar toda la proteína, la microfiltración normaliza la caseína. La</p>	

		<p>normalización de la proteína mediante ultrafiltración o microfiltración resulta en un proceso de elaboración del queso más predecible y controlado. Tanto la leche ultrafiltrada como la microfiltrada son productos derivados de la leche y por lo tanto son técnicas conformes al Codex. Exhortamos al gobierno de México a que reconozca la leche ultrafiltrada y microfiltrada como materia prima en la fabricación del queso. Cualquier restricción con respecto a estas tecnologías pondría a los fabricantes mexicanos en desventaja frente a las queserías de otros países.</p> <p>Muchos otros países autorizan un abanico más amplio de ingredientes lácteos que los propuestos en el proyecto NOM, como puede verse en la tabla 1 siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="1125 605 1480 1221"> <thead> <tr> <th colspan="2">Tabla 1: Materias primas permitidas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1125 638 1304 1040">Estados Unidos</td> <td data-bbox="1304 638 1480 1040"> <p>Muchos de los quesos con norma de identidad: leche, leche descremada, crema, leche descremada deshidratada, leche ultra filtrada</p> <p>Los quesos sin norma de identidad: todos los alimentos seguros e idóneos (incluye la leche y/o productos obtenidos de la leche)</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1125 1040 1304 1133">Australia/ nueva Zelanda</td> <td data-bbox="1304 1040 1480 1133">Leche y/o de las substancias obtenidas de la leche</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1125 1133 1304 1221">Centroamérica</td> <td data-bbox="1304 1133 1480 1221">Leche y/o productos obtenidos de la leche</td> </tr> </tbody> </table>	Tabla 1: Materias primas permitidas		Estados Unidos	<p>Muchos de los quesos con norma de identidad: leche, leche descremada, crema, leche descremada deshidratada, leche ultra filtrada</p> <p>Los quesos sin norma de identidad: todos los alimentos seguros e idóneos (incluye la leche y/o productos obtenidos de la leche)</p>	Australia/ nueva Zelanda	Leche y/o de las substancias obtenidas de la leche	Centroamérica	Leche y/o productos obtenidos de la leche	
Tabla 1: Materias primas permitidas											
Estados Unidos	<p>Muchos de los quesos con norma de identidad: leche, leche descremada, crema, leche descremada deshidratada, leche ultra filtrada</p> <p>Los quesos sin norma de identidad: todos los alimentos seguros e idóneos (incluye la leche y/o productos obtenidos de la leche)</p>										
Australia/ nueva Zelanda	Leche y/o de las substancias obtenidas de la leche										
Centroamérica	Leche y/o productos obtenidos de la leche										
		<p>Si el proyecto de norma oficial incluye el queso de suero, será necesario incorporar otras materias primas. La norma 284-1971 del Codex, Norma para los quesos de suero, enumera las siguientes materias primas:</p>									

		<p>(1) Para los productos obtenidos mediante la concentración de suero: suero, nata (crema), leche y otras materias primas obtenidas de la leche.</p> <p>(2) Para los productos obtenidos mediante la coagulación del suero: suero, leche, nata (crema) y leche de mantequilla/manteca.</p> <p>Si el proyecto de NOM incluye el queso procesado (elaborado), será necesario identificar una lista significativa de materias primas, para considerarlas como permisibles. La materia prima básica de los quesos procesados es el queso natural. Para fabricar queso procesado, se calientan y emulsionan una o más variedades de queso natural con otros productos lácteos, incluidas proteínas lácteas. Las dependencias normalizadoras podrían incluir una larga lista de ingredientes lácteos permitidos que podrían usarse en la elaboración de queso procesado o adoptar el término de "productos obtenidos de la leche" del Codex para asegurar que se</p>	
	<p><b>Qualtia, CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p>6.1.2 Productos obtenidos de la leche: <del>crema, grasa butírica y mantequilla.</del></p>	<p>incluyan todos los ingredientes derivados de la leche relevantes.</p> <p><b>Qualtia y SIGMA</b></p> <p>En las definiciones ya se incluye todo lo que este término abarca.</p> <p><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>Ya en la parte de definiciones se incluye todo lo que este término abarca.</p>	<p><b>CANACINTRA</b> <b>CANILEC</b> <b>SIGMA</b> <b>Qualtia</b></p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo:</p> <p>Se elimina la descripción de los productos obtenidos de la leche, debido a que ya se encuentran descritos en Definiciones, para quedar como sigue:</p> <p><b>6.1 Materias primas</b></p> <p><b>6.1.1</b> Leche entera, parcialmente descremada o descremada, fluida o en polvo.</p>

			<b>6.1.2</b> Productos obtenidos de la leche.
<p><b>6.2</b> Ingredientes permitidos</p> <p><b>a)</b> cultivos de bacterias inocuas productoras de ácidos lácticos y cultivos de otros microorganismos inocuos;</p> <p><b>b)</b> enzimas inocuas e idóneas para la coagulación;</p> <p><b>c)</b> cloruro de sodio;</p> <p><b>d)</b> cloruro de calcio;</p> <p><b>e)</b> agua potable.</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p><b>6.2</b> Ingredientes permitidos</p> <p><b>a)</b> cultivos de bacterias inocuas productoras de ácidos lácticos y cultivos de otros microorganismos inocuos;</p> <p><b>b)</b> enzimas o ácidos inocuos e idóneos para la coagulación;</p> <p><b>c)</b> cloruro de sodio;</p> <p><b>d)</b> cloruro de calcio;</p> <p><b>e)</b> agua potable;</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p>Se solicita incluir en "Ingredientes Permitidos" la lista de ingredientes que el CODEX determina dentro de las siguientes normas: 221-2001; 262-2006 y 275-1973, así como, determinar los ingredientes permitidos para los quesos procesados.</p> <p>Se sugiere adicionar "o ácidos", al renglón: "Enzimas o ácidos inocuos e idóneos para la coagulación", lo que autorizaría el queso coagulado con ácido, conforme a la reglamentación de los Estados Unidos.</p> <p>La lista de ingredientes del proyecto de NOM corresponde con la del inciso 3.2 de la norma 283-1978 del Codex, Norma General del Queso. No obstante, el Codex no considera que la norma general del queso abarque todos los tipos de quesos, por lo que también cuenta con cuatro normas de grupo adicionales y 16 de variedades. Incluir solo la lista de ingredientes de la norma general del queso del Codex limita los ingredientes que pueden emplearse en cada variedad de</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p><b>CANACINTRA</b> <b>CANILEC</b> <b>SIGMA</b> <b>Qualtia</b></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><b>6.2 Ingredientes permitidos</b></p> <p>a) cultivos de bacterias inocuas productoras de ácidos lácticos y cultivos de otros microorganismos inocuos;</p> <p>b) enzimas para la coagulación conforme al 6.6;</p> <p>c) cloruro de sodio;</p> <p>d) agua potable.</p> <p>e) los incluidos en las normas</p>
		<p>queso. Para adoptar un enfoque más completo que permita ingredientes por tipo y variedad, solicitamos que México acepte los ingredientes de las normas de grupos y variedades permitidos en el Codex, incluyendo los que se enlistan a continuación.</p> <p>a. Harinas y almidones de arroz, maíz y papa: el Codex permite el uso de las harinas y almidones de arroz, maíz y papa de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), siempre que se utilicen con los mismos fines que los antiaglutinantes únicamente para el tratamiento de la superficie de productos cortados, rebanados, desmenuzados, o rallados. El Codex permite el uso de almidón en la superficie del queso cortado en la norma 221-2001, Norma de grupo para el queso no madurado, incluido el queso fresco, así como otras variedades de queso (Cheddar, Gouda, Tilsiter, Saint-Paulin, Provolone, Mozzarella, Danbo,</p>	<p>específicas del Codex Alimentarius para las variedades en las que aplica.</p> <p>Se adiciona el 6.5 para permitir antiaglutinantes opcionales conforme a la redacción del Codex Alimentarius, para quedar como sigue:</p> <p><b>6.5 Antiaglutinantes opcionales</b></p> <p>Harinas y almidones de arroz, maíz y papa. En adición a lo establecido en el Acuerdo de Aditivos, para los efectos de la presente Norma Oficial Mexicana y sin perjuicio de lo establecido en el numeral 6.3, estas sustancias pueden utilizarse con los mismos fines que los antiaglutinantes para el tratamiento de la superficie de productos cortados, rebanados y desmenuzados únicamente, a condición de que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias, rigiéndose por buenas prácticas de fabricación y que no afecten el cumplimiento de las especificaciones</p>

		<p>Edam, Havarti, Samsó, Emmental, Coulommier y Brie). El Codex contiene una cantidad limitada de normas para variedades de queso, pero el almidón puede usarse con la misma función en la superficie de todos los quesos cortados.</p> <p>Por lo tanto, sugerimos a los reguladores mexicanos permitir el almidón como agente anti-aglomerante en todos los quesos cortados (incluidos los rallados, rebanados, desmenuzados, y triturados) en esta norma general para quesos, independientemente de si se aceptan las normas del grupo Codex y de variedades en ausencia de normas oficiales mexicanas más específicas, tal como lo hace EE. UU., como se indica a continuación en la tabla 2.</p> <table border="1" data-bbox="1123 649 1488 915"> <tr> <th colspan="2" data-bbox="1123 649 1488 706">Tabla 2: Almidón funcional permitido como agente anticuagulante</th> </tr> <tr> <td data-bbox="1123 706 1312 915">Estados Unidos</td> <td data-bbox="1312 706 1488 915">Agentes anticuagulantes permitidos en 21 CFR 133.146, quesos rallados, © (2). Se permite el almidón como ingrediente seguro e idóneo</td> </tr> </table>	Tabla 2: Almidón funcional permitido como agente anticuagulante		Estados Unidos	Agentes anticuagulantes permitidos en 21 CFR 133.146, quesos rallados, © (2). Se permite el almidón como ingrediente seguro e idóneo	<p>fisicoquímicas establecidas para cada tipo de queso.</p> <p>El uso de almidones no está considerado en esta Norma, debido a que en la referencia normativa 2.49, ya se permite el uso de almidones modificados como estabilizadores.</p>
Tabla 2: Almidón funcional permitido como agente anticuagulante							
Estados Unidos	Agentes anticuagulantes permitidos en 21 CFR 133.146, quesos rallados, © (2). Se permite el almidón como ingrediente seguro e idóneo						
		<table border="1" data-bbox="1123 928 1488 1375"> <tr> <td data-bbox="1123 928 1312 1050">Australia/ Nueva Zelandia</td> <td data-bbox="1312 928 1488 1050">El almidón y fécula figura como ingrediente permitido en el artículo 2 (b) (v).</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1123 1050 1312 1375">Centroamérica</td> <td data-bbox="1312 1050 1488 1375">           Ingredientes permitidos.            -otros alimentos que no influyan en la inocuidad del queso (reglamento de los quesos y reglamento de los quesos sin madurara)            -otros alimentos aprobados por el Codex (proyecto         </td> </tr> </table>	Australia/ Nueva Zelandia	El almidón y fécula figura como ingrediente permitido en el artículo 2 (b) (v).	Centroamérica	Ingredientes permitidos. -otros alimentos que no influyan en la inocuidad del queso (reglamento de los quesos y reglamento de los quesos sin madurara) -otros alimentos aprobados por el Codex (proyecto	
Australia/ Nueva Zelandia	El almidón y fécula figura como ingrediente permitido en el artículo 2 (b) (v).						
Centroamérica	Ingredientes permitidos. -otros alimentos que no influyan en la inocuidad del queso (reglamento de los quesos y reglamento de los quesos sin madurara) -otros alimentos aprobados por el Codex (proyecto						

		<table border="1" data-bbox="1125 228 1491 302"> <tr> <td data-bbox="1125 228 1310 302"></td> <td data-bbox="1310 228 1491 302">reglamento de los quesos madurados)</td> </tr> </table> <p>Los almidones ofrecen una ventaja clara sobre otros agentes antiaglutinantes aprobados por el Codex, como puede ser la celulosa, en varias aplicaciones de superficie de queso. El almidón ofrece una ventaja clara sobre la celulosa en polvo: su invisibilidad. El almidón de papa es un gránulo redondo de gran tamaño que se hidrata rápidamente. Una vez hidratado, se vuelve transparente. Puede usarse solo o en combinación con celulosa. Cuando se emplea como antiaglutinante en la superficie del queso rallado, el almidón tiene un fin funcional. En este caso, funciona como antiaglutinante, para que el queso cortado no se pegue dentro del envase. El Codex permite las harinas de arroz, maíz y papa como antiaglutinantes en el queso cortado según las BPF. El Codex define estas prácticas de la forma siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• "la cantidad de aditivo añadido al alimento se limitará al nivel más bajo posible necesario para alcanzar el efecto deseado;</li> </ul>		reglamento de los quesos madurados)	
	reglamento de los quesos madurados)				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• la cantidad de aditivo que se convierte en un componente del alimento como resultado de su utilización en la fabricación, elaboración o envasado del alimento y que no está destinada a lograr un efecto físico o técnico en el propio alimento debe ser tan reducida como sea razonablemente posible; y</li> <li>• el aditivo se debe preparar y manipular de la misma forma que un ingrediente alimentario".</li> </ul> <p>Nosotros apoyaríamos también que en México se permitiera el almidón de acuerdo a estas prácticas. Si fuera necesario indicar una cantidad para evitar que los almidones se empleen como sustitutos de los ingredientes lácteos, solicitaríamos un umbral del 3%.</p>			

		<p>b. Gelatina y almidones: el Codex permite el uso de gelatina y almidones siguiendo las BPF en las siguientes normas, a condición de que se añadan con la misma función que estabilizadores y espesantes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 221-2001, Norma de grupo para el queso no madurado, incluido el queso fresco</li> <li>2. 273-1968, Norma para el queso cottage</li> <li>3. 275-1973, Norma para el queso crema</li> </ol> <p>El almidón tiene un fin funcional cuando se emplea en las categorías de queso permitidas en el Codex conforme a las BPF. El almidón se suele usar como estabilizador y espesante en el queso para pizza sin madurar elaborado mediante un proceso de pasta hilada. El almidón funcional en este tipo de queso es importante para controlar el sabor, la apariencia y la textura durante y después de pasar por el horno.</p> <p>Las últimas tecnologías en hornos de alta temperatura y horneado rápido, junto con la expectativa de los clientes de que el producto entregado retenga su apariencia y sabor de recién salido del horno, han contribuido a la necesidad de ingredientes funcionales, como el almidón alimentario,</p>	
		<p>en el queso para pizza. El queso de pasta hilada que se usa en la pizza es similar a la mozzarella, excepto que contiene una pequeña cantidad de almidón. En un horno rápido de alta temperatura, la liberación de humedad y grasa es impredecible e irregular. La incorporación de almidón a la fórmula del queso sirve para modular y controlar el proceso de horneado, para que el queso se derrita bien sin quemarse. Aparte de contribuir a la apariencia, el almidón proporciona una textura y un sabor más uniformes y deseables, no solo al salir del horno, sino durante un tiempo después. La conservación de la apariencia, la textura</p>	

		<p>y el sabor de recién hecho es especialmente deseable cuando la pizza no se va a consumir de inmediato, como, por ejemplo, cuando se reparte a domicilio. Como ya se explicó anteriormente, el Codex permite el uso de almidón conforme las BPF en el queso sin madurar, el queso cottage y el queso crema. Aunque apoyamos la autorización del almidón conforme a las BPF armonizadas con el Codex, también entendemos que el almidón en México se usa ampliamente en el queso de imitación como sustituto de los ingredientes lácteos, por lo que para las dependencias normalizadoras mexicanas es importante limitar la cantidad de almidón para asegurar su uso con fines funcionales exclusivamente. Si fuera necesario, creemos que sería razonable permitir un 5% de almidón en el queso sin madurar, el queso crema y el queso cottage. Como ya se señaló anteriormente, el almidón es un ingrediente aprobado en el Codex y también en la normativa de varios países, como se muestra en la tabla 3:</p> <table border="1" data-bbox="1125 818 1493 1013"> <tr> <td colspan="3" data-bbox="1125 818 1493 870">Tabla 3: Almidón y gelatina funcional permitida como estabilizador/ espesante</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1125 870 1318 1013">Estados Unidos</td> <td data-bbox="1318 870 1436 1013">Quesos sin norma de identidad: se permite (ingrediente seguro e idóneo)</td> <td data-bbox="1436 870 1493 1013"></td> </tr> </table>	Tabla 3: Almidón y gelatina funcional permitida como estabilizador/ espesante			Estados Unidos	Quesos sin norma de identidad: se permite (ingrediente seguro e idóneo)		
Tabla 3: Almidón y gelatina funcional permitida como estabilizador/ espesante									
Estados Unidos	Quesos sin norma de identidad: se permite (ingrediente seguro e idóneo)								
		<table border="1" data-bbox="1125 1094 1493 1383"> <tr> <td data-bbox="1125 1094 1318 1240">Australia/ nueva Zelandia</td> <td data-bbox="1318 1094 1493 1240">La gelatina y el almidon figur como ingrediente permitido en el articulo 2 (b) (IV) y (V).</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1125 1240 1318 1383">Centroamerica</td> <td data-bbox="1318 1240 1493 1383">Ingredientes permitidos: -otros alimentos que no influyan en la inocuidad del queso</td> </tr> </table>	Australia/ nueva Zelandia	La gelatina y el almidon figur como ingrediente permitido en el articulo 2 (b) (IV) y (V).	Centroamerica	Ingredientes permitidos: -otros alimentos que no influyan en la inocuidad del queso			
Australia/ nueva Zelandia	La gelatina y el almidon figur como ingrediente permitido en el articulo 2 (b) (IV) y (V).								
Centroamerica	Ingredientes permitidos: -otros alimentos que no influyan en la inocuidad del queso								

		<p>(quesos y quesos no madurados) -otros alimentos aprobados por el Codex (proyecto de los quesos madurados)</p> <p>c. Vinagre: este es un ingrediente permitido en las siguientes normas del Codex:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 221-2001 - Norma de grupo para el queso no madurado, incluido el queso fresco</li> <li>2. 262-2006 - Norma para la mozzarella</li> <li>3. 275-1973 – Norma para el queso crema.</li> </ol> <p>El vinagre puede sustituir a la bacteria del ácido láctico con la función de producir ácido para la elaboración del queso. Por ejemplo, cuando se usa vinagre en la mozzarella, el queso se denomina "mozzarella ácido directo".</p> <p>Puede estirarse más y tiene una vida útil más larga que la mozzarella normal. Debido a que la cuajada tiene un pH más bajo que en los quesos tradicionales, hay menos calcio, lo cual aumenta la capacidad de estiramiento inmediatamente, lo que es importante para variedades como el queso de tiras y el queso Oaxaca. Además de esto, un pH más bajo significa que se usa menos coagulante, lo que aumenta su vida útil.</p> <p>d. Ácidos (agentes acidificantes): Sugerimos añadir "o ácidos" al renglón "Enzimas inocuas e idóneas para la coagulación" de forma que diga "Enzimas o ácidos inocuos e idóneos para la coagulación". Este cambio autorizaría el queso coagulado con ácido. En la</p>	
		<p>reglamentación 21 CFR133.129 puede encontrarse información sobre las reglas de Estados Unidos que rigen la elaboración del queso campesino (dry-curd cottage cheese), un ejemplo del uso de ácido.</p> <p>Si se va a incluir el queso de suero en el proyecto de NOM, exhortamos al gobierno de México a que permita también el azúcar, un ingrediente permitido en la norma del</p>	

		<p>Codex 284-1971, Norma para los quesos de suero, conforme a las mejores prácticas de fabricación, únicamente en productos obtenidos de la concentración de suero tratado al calor. Si el proyecto de NOM incluye el queso procesado (elaborado), deben añadirse a la lista de ingredientes aprobados las sales emulsionantes y los agentes acidificantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sales emulsionantes: como se detalla en la categoría alimentaria 01.6.4 del GSFA del Codex, el queso elaborado se fabrica mediante calentamiento y emulsificación de mezclas de quesos con otros ingredientes. Por lo tanto, se necesitan sales emulsionantes para elaborar el queso procesado y estas deben estar permitidas en la fabricación del producto. Las sales de fundido aparecen como ingredientes del queso en el inciso secundario 5.1.1 de este proyecto de NOM (aunque ya hemos sugerido que este precepto sea eliminado de la norma), lo que es señal de que se considera necesario mencionar este ingrediente en cualquier norma que incluya el queso procesado. Las sales emulsionantes también se mencionan como ingrediente permitido en la regulación para queso procesado de los Estados Unidos de América contenida en el reglamento técnico 21 CFR 133.169.</li> <li>• Agentes acidificantes: si el campo de aplicación de esta norma mexicana del queso incluyera el queso procesado, el vinagre y otros agentes acidificantes, entonces deberían permitirse para este tipo de queso. En el Codex todavía no hay ninguna norma para el queso procesado, pero la normativa de los Estados Unidos a este respecto, contenida en el reglamento técnico 21 CFR 133.169, permite un agente acidificante que consista en uno o una</li> </ul>	
		<p>mezcla de dos o más de los siguientes: vinagre, ácido láctico, ácido cítrico, ácido acético y ácido fosfórico.</p> <p><b>Qualtia y SIGMA</b> Se eliminan enzimas y el cloruro de calcio</p>	

	<p><b>Qualtia, CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p>6.2 Ingredientes permitidos</p> <p>a) cultivos de bacterias inocuas productoras de ácidos lácticos y cultivos de otros microorganismos inocuos;</p> <p>b) <del>enzimas inocuas o idóneas para la coagulación;</del></p> <p>eb) cloruro de sodio;</p> <p>d) <del>cloruro de calcio;</del></p> <p>ec) agua potable.</p> <p>d) almidón máx 2 %</p>	<p>ya que estas ya están incluidas en el apartado de Aditivos.</p> <p>La propuesta de insertar el almidón (nativo o fécula), se refiere a la posibilidad de su uso para proporcionar una función tecnológica específica tal como lo refiere el apartado 3.2 Ingredientes autorizados en la Norma Codex STAN 221-2001.</p> <p><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>Se eliminan enzimas ya que estas ya están incluidas en el apartado de Aditivos, al igual que el cloruro de calcio.</p> <p>Se incluye almidón, cuyo uso se permite en normas internacionales (Codex) y cumple funciones específicas, para evitar que se usó como un ingrediente que sustituya a los ingredientes lácteos, se propone limitarlo a un uso máximo de 2%</p>	
<p><b>6.3</b> En la fabricación de quesos, no se pueden utilizar los siguientes productos</p> <p><b>a)</b> sustancias grasas no propias de la leche utilizada;</p> <p><b>b)</b> fécula, y</p> <p><b>c)</b> hierbas u otros productos para cuajar leche, diferentes a los establecidos en la normatividad aplicable.</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p><b>6.3</b> En la fabricación de quesos, no se pueden utilizar los siguientes productos</p> <p><b>a)</b> sustancias grasas no propias de la leche utilizada excepto grasas y aceites vegetales utilizados para recubrir la corteza o como portadores de colorantes"</p> <p><b>b)</b> fécula, y</p> <p><b>c)</b> hierbas u otros productos para cuajar leche, diferentes a los establecidos en la normatividad aplicable.</p> <p><b>DIA</b></p> <p>Le solicitamos que por favor sea considerada nuestra solicitud, de seguir llamando queso a aquellos productos con grasa y proteína de origen lácteo pero que usan aditivos funcionales como el almidón dentro de límites permisibles por el CODEX normas 221-2002.</p> <p>El uso de aditivos funcionales, como el almidón, se puede prohibir. Pudo haber sido la intención del</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p>Se sugiere modificar el numeral en el cual se enumeran los ingredientes que no se pueden utilizar en el queso, para permitir el uso de grasas y aceites vegetales, utilizados para recubrir la corteza o como portadores de colorantes.</p> <p><b>DIA</b></p> <p>Una prohibición absoluta del almidón, tendría un impacto negativo en nuestro negocio, el Almidón como aditivo ayuda a controlar mucho derretimiento o que se queme el queso durante el proceso de horneado, pequeñas cantidades de aditivos funcionales como el almidón en el queso mejora las propiedades de textura del</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p><b>DIA</b></p> <p><b>Leprino Foods</b></p> <p><b>CANACINTRA</b></p> <p><b>CANILEC</b></p> <p><b>SIGMA</b></p> <p><b>Qualtia</b></p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron no aceptarlo.</p> <p>En la Referencia normativa 2.49 ya se permite el uso de todos los aditivos enlistados para poder complementar la elaboración de un producto para consumo final, conforme a las medidas sanitarias establecidas por la autoridad en materia de salud en México.</p>
	<p>proyecto prohibir únicamente almidones no funcionales o de relleno como un ingrediente en productos llamados quesos. El borrador de la Norma debe ser aclarado para continuar permitiendo los</p>	<p>mismo cuando se come, el queso tendrá una textura más suave, De no tener aditivos funcionales las características del queso en la pizza la harán poco apetecible, lo que</p>	

	<p>niveles mínimos aceptados internacionalmente (cuyas mínimas cantidades no causa afectación al consumidor) una prohibición.</p> <p style="text-align: center;"><b>Leprino Foods</b></p> <p>6.3 Los siguientes productos no pueden ser usados en la manufactura de quesos:</p> <p>a) substancias ajenas a la leche usada;</p> <p>b) Almidón no funcional, y</p> <p>c) Hierbas u otros productos para cuajar leche, diferentes a los establecidos en la normatividad aplicable.</p>	<p>afectaría la satisfacción de los consumidores. En general, una prohibición absoluta inhibirá el proceso de innovación y la tecnología del queso.</p> <p style="text-align: center;"><b>Leprino Foods</b></p> <p>Nuestros socios comerciales en México se han acercado continuamente a nosotros para ayudarlos a crear productos únicos de pasta filata, que brinden las características deseadas y les ayuden a satisfacer las necesidades de sus consumidores. En muchos casos, que brinden las características deseadas y les ayuden a satisfacer las necesidades de sus consumidores. En muchos casos, para lograr sus objetivos, combinamos nuestros conocimientos de fabricación de quesos pasta filata y nuestra experiencia en la funcionalidad de queso para crear productos únicos, Esos productos incorporan cantidades muy pequeñas de ingredientes funcionales para ayudar a nuestros socios mexicanos a lograr sus objetivos de desempeño y funcionalidad del queso. Los ingredientes que usamos, en los niveles que los usamos, se alinean completamente con los estándares CODEX para Queso no maduro (CODEX STAN 221-2001). Más importante aun, estos quesos han permitido a nuestros socios comerciales en México continuar satisfaciendo las necesidades de su creciente base de clientes.</p> <p>Nos preocupa que las restricciones actualmente propuestas para pequeñas cantidades de aditivos funcionales (por ejemplo, almidón) y restricciones en la proporción de caseína a proteínas de suero de leche, innecesariamente, y probablemente sin intención, inhiban la</p>	
		<p>innovación y la tecnología del queso. Solicitamos que cualquier estándar mexicano de queso sea armonizada con las</p>	

		<p>normas CODEX para queso, incluyendo: 208, 221, 273, 275, 278, 283 y 284. La armonización no solo reducirá el impacto negativo en la innovación del queso, sino que fomentará más oportunidades comerciales.</p> <p>Se deben permitir claramente la adición de pequeñas cantidades (menos del 5 %) de aditivos alimentarios funcionales en productos de queso. Se solicita que se aclare que la prohibición del uso de almidón en el queso (párrafo 6.3, inciso (b) de la norma propuesta) únicamente aplique al uso del almidón de relleno (no de almidón funcional).</p> <p>Si se usa almidón funcional (por ejemplo, como espesante o agente antiadherente, etc.) como aditivo alimentario, incluido en la lista de aditivos alimentarios de México, dicho uso debe seguir permitiéndose. Este mismo razonamiento debería aplicarse a otros aditivos aprobados que se haya demostrado que tienen un propósito funcional. Tal uso aprobado sería consistente con las normas y prácticas de CODEX en los Estados Unidos de Norteamérica.</p> <p>La mayoría de los ingredientes lácteos y productos lácteos terminados, como el queso, están compuestos por proteína de alta calidad (todos los aminoácidos esenciales). En lugar de un enfoque directo hacia proteína de suero frente a caseína (ambas proteínas lácteas), la oportunidad más importante en la formalización del estándar sería asegurar que otras fuentes de proteínas no estén permitidas como ingrediente principales en el queso y otros productos lácteos (por ejemplo, yogur). Dada la equivalencia nutricional en el queso terminado, no debería importar cuál es la proporción caseína: proteína de suero, y los</p>	
		<p>ingredientes lácteos utilizados. Si se van a permitir proteínas no lácteas (por ejemplo, proteína de soya) en algunos tipos de</p>	

	<p><b>Qualtia, CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p><b>6.3</b> En la fabricación de quesos, no se pueden utilizar los siguientes productos</p> <p>a) sustancias grasas no propias de la leche utilizada;</p> <p>b) fécula, y</p> <p>c) hierbas u otros productos para cuajar leche, diferentes a los establecidos en la normatividad aplicable.</p>	<p>quesos, entonces el uso de esa proteína debe declararse en el nombre del producto (por ejemplo, queso hecho con proteína de soya). Por ejemplo, el uso de términos como leche de soya, en lugar de proteína de soya como ingrediente, no debe permitirse.</p> <p><b>Qualtia y SIGMA</b></p> <p>La propuesta de insertar el almidón (nativo o fécula), se refiere a la posibilidad de su uso para proporcionar una función tecnológica específica tal como lo refiere el apartado 3.2 Ingredientes autorizados en la Norma Codex STAN 221-2001.</p> <p>Por lo tanto, el almidón no estaría en la lista de los prohibidos.</p> <p><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>Se elimina la prohibición de usar fécula ya que se contrapone con el Acuerdo de Aditivos que si lo permite</p>	
<p><b>6.4</b> Ingredientes opcionales</p> <p>a) caseinatos;</p> <p>b) chiles;</p> <p>c) condimentos;</p> <p>d) especias;</p> <p>e) frutas, y</p> <p>f) vegetales.</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p><b>6.4</b> Ingredientes opcionales</p> <p>a) caseinatos;</p> <p>b) chiles;</p> <p>c) condimentos;</p> <p>d) especias;</p> <p>e) frutas, y</p> <p>f) vegetales;</p> <p>g) Vinagre u otros agentes acidificantes</p> <p>h) Gelatina y almidones</p> <p>i) Harinas y almidones de arroz, maíz y papa</p> <p>j) Azúcares</p> <p>k) Sales emulsificantes</p> <p>l) Sabores</p> <p>m) Hierbas</p> <p>n) Aromas</p> <p>o) Carne</p> <p>p) Cera</p> <p>g) Bacterias aromatizantes inocuas, de acuerdo a la norma 278-1978 del Codex, Queso extra duro para rallar.</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p>Se solicita incluir vinagre u otros agentes acidificantes: Agentes acidificantes son identificados como ingredientes permitidos en la norma del Codex 221-2001, 262-2006 y 275-1973. Si el campo de aplicación de esta norma mexicana del queso incluyera el queso procesado, el vinagre debería permitirse para este tipo de queso.</p> <p>Se debe permitir el uso de gelatina y almidones para la elaboración de quesos, conforme lo estipulado por el Codex, de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación y utilizado con los mismos fines que los estabilizadores en las normas del Codex: 221-2001; 273-1968 y 275-1973.</p> <p>Se solicita incluir a las harinas y almidones de arroz, maíz y papa conforme a lo establecido en la norma Codex 221-2001, de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación, siempre que se utilicen con los mismos fines que los antiaglutinantes para</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p><b>FEMELECHE</b></p> <p><b>COFOCALEC</b></p> <p><b>CANACINTRA</b></p> <p><b>CANILEC</b></p> <p><b>SIGMA</b></p> <p><b>Qualtia</b></p> <p><b>Sargento</b></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 aceptarlos parcialmente para quedar como sigue:</p> <p><b>6.4 Ingredientes opcionales</b></p> <p>a) concentrados de proteína de leche con caseína o caseinatos de grado alimenticio;</p> <p>b) chiles;</p> <p>c) condimentos;</p> <p>d) especias y hierbas culinarias;</p>
	<p>h) Enzimas inocuas para coadyuvar a la</p>	<p>el tratamiento de la superficie de productos</p>	<p>e) frutas;</p>

	<p>formación de sabor (sólidos de preparación que no excedan el 0,1 % del peso de la leche empleada), de acuerdo a la norma 278-1978 del Codex, Queso extra duro para rallar.</p> <p>i) Clorofila, incluyendo clorofila de cobre, máximo 15 mg/kg por queso, de acuerdo a la norma 278-1978 del Codex, Queso extra duro para rallar.</p> <p>j) Sabores, hierbas, aromas y carne. Estos son ingredientes que se emplean con frecuencia en la elaboración del queso natural, como por ejemplo, ajo y hierbas en el queso crema. La carne no es un ingrediente muy corriente, aunque algunas queserías incluyen pequeñas cantidades para aromatizar el queso natural, como ocurre, por ejemplo, con el queso cheddar ahumado con tocino. Suponemos que este tipo de quesos estarían permitidos, ya que la proteína de la carne es un ingrediente añadido y no un sustituto de los ingredientes lácteos, aunque la carne sea una proteína no originaria de la leche.</p> <p><b>Qualtia, CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p><b>6.4 Ingredientes opcionales</b></p> <p>a) caseinatos (máximo 2 %);</p> <p>b) chiles;</p> <p>c) condimentos;</p> <p>d) especias;</p> <p>e) frutas, y</p> <p>f) vegetales, entre otros.</p> <p><b>Sargento</b></p> <p><b>6.4 Ingredientes opcionales</b></p> <p>a) caseinatos;</p> <p>b) chiles;</p> <p>c) condimentos;</p> <p>d) especias;</p>	<p>cortados, rebanados y desmenuzados únicamente.</p> <p>Se solicita incluir a los azúcares en productos obtenidos mediante coagulación del suero tratado térmicamente, acorde a la Norma del Codex 284-1971.</p> <p>Si el Proyecto de Norma considerará al queso procesado, se deben incluir el uso de sales emulsificantes a la lista de ingredientes aprobados, conforme lo considerado en la categoría alimentaria 0.1.6.4 de la GSFA del Codex.</p> <p>Se sugiere adicionar los siguientes ingredientes opcionales para los quesos: sabores, hierbas, aromas y carne. Tales ingredientes son frecuentes en la elaboración de queso natural, asimismo, se sugiere adicionar a la cera, la cual se usa para hacer la corteza del queso.</p> <p><b>Qualtia y SIGMA</b></p> <p>Se incluye la referencia de máximo de caseinatos.</p> <p>Se incluyen más ingredientes que son susceptibles de uso en quesos, por ejemplo: cacao y sus productos, carnes frías, etc.</p> <p><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>Se incluyen más ingredientes que son susceptibles de uso en quesos, por ejemplo: cacao y sus productos, carnes frías, etc.</p> <p>Incluir referencia de máximo de caseinatos.</p> <p><b>Sargento</b></p> <p>Se solicita, se permita el uso de harinas y féculas de arroz, maíz y papa como agentes anti aglomerantes en todos los cortes de queso, incluyendo los desmenuzados o rallados, y con independencia de la variedad a la que</p>	<p>f) vegetales;</p> <p>g) carne, y</p> <p>h) acidulantes como el vinagre.</p> <p>Asimismo, se manifiesta que el uso de aditivos ya se encuentra regulado y establecido en la Referencia normativa 2.49.</p>
	e) frutas, y	pertenezcan.	

	<p>f) vegetales; g) harinas; h) fécula de arroz; i) maíz; j) papa.</p> <p style="text-align: center;"><b>COFOCALEC</b></p> <p>6.4 Ingredientes opcionales</p> <p>a) caseinatos grado alimenticio; b) chiles; c) condimentos; d) especias; e) frutas, y f) vegetales.</p> <p style="text-align: center;"><b>FEMELECHE</b></p> <p>6.4 Ingredientes opcionales sin que estos sustituyan la grasa y/o proteína propia de la leche.</p>	<p style="text-align: center;"><b>COFOCALEC</b></p> <p>Justificación</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, puntos 4 y 5.</p> <p style="text-align: center;"><b>FEMELECHE</b></p> <p>Dar claridad al numeral el cual indique el uso de estos ingredientes opcionales y evitar que sustituyan el ingrediente que es parte del producto y de su denominación, y caer en el supuesto de usar productos vegetales que sustituyan la grasa y/o proteínas propias de la leche y del queso, por ejemplo proteína vegetal.</p>	
<p><b>6.5 Físicoquímicas</b></p> <p><b>6.5.1</b> El queso debe contener un mínimo de 10% m/m de proteínas propias de la leche, excepto para queso petite suisse, queso cottage, queso crema, queso doble crema, mismos que deben tener al menos 5% m/m de proteína.</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p><b>6.5 Físicoquímicas</b></p> <p><del>6.5.1 El queso debe contener un mínimo de 10% m/m de proteínas propias de la leche, excepto para queso petite suisse, queso cottage, queso crema, queso doble crema, mismos que deben tener al menos 5% m/m de proteína.</del></p> <p>6.5 Físicoquímicas</p> <p>6.5.1 El queso debe contener un mínimo de 5 % m/m de proteínas propias de la leche, excepto para queso petite suisse, queso cottage, queso crema, queso doble cremay queso neufchatel, mismos que deben tener al menos 5% m/m de proteína.</p> <p style="text-align: center;"><b>Qualtia, CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p><b>6.5 Físicoquímicas</b></p> <p><del>6.5.1 El queso debe contener un mínimo de 10% m/m de proteínas propias de la leche, excepto para queso petite suisse, queso cottage, queso crema, queso doble crema, mismos que deben tener al menos 5% m/m de proteína.</del></p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p>Se sugiere la eliminación de las excepciones para la proteína, así como del requisito de proteína de la tabla 2. Si se decide dejar se recomienda incluir el queso neufchatel, con un mínimo del 5 % de proteína.</p> <p style="text-align: center;"><b>Qualtia y SIGMA</b></p> <p>Estos apartados ya se pasaron debajo de la tabla 2.</p> <p style="text-align: center;"><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>Se mueve la información al apartado de especificaciones físicoquímicas.</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p><b>CANACINTRA</b> <b>CANILEC</b> <b>SIGMA</b> <b>Qualtia</b></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 aceptarlos:</p> <p>Se elimina el 6.5 Físicoquímicas y el 6.5.1, el cual ya se encuentra considerado dentro de la Nota 1 que se adicionó en el numeral 6 Especificaciones, como parte de la Tabla 2.</p> <p>El 6.5 fue sustituido para incorporar la información referente a los antiaglutinantes opcionales, para quedar como sigue:</p> <p><b>6.5 Antiaglutinantes opcionales</b></p> <p>Harinas y almidones de arroz, maíz y papa. En adición a lo establecido en el Acuerdo de Aditivos, para los efectos de la presente Norma</p>

			<p>Oficial Mexicana y sin perjuicio de lo establecido en el numeral 6.3, estas sustancias pueden utilizarse con los mismos fines que los antiaglutinantes para el tratamiento de la superficie de productos cortados, rebanados y desmenuzados únicamente, a condición de que se añadan únicamente en las cantidades funcionalmente necesarias, rigiéndose por buenas prácticas de fabricación y que no afecten el cumplimiento de las especificaciones fisicoquímicas establecidas para cada tipo de queso.</p>												
<p><b>6.5.2</b> El contenido de humedad del queso puede ser un máximo de 80% m/m, salvo para el queso cottage, queso crema y queso doble crema.</p>	<p align="center"><b>Qualtia y CANILEC</b></p> <p><del>6.5.2 El contenido de humedad del queso puede ser un máximo de 80% m/m, salvo para el queso cottage, queso crema y queso doble crema.</del></p> <p align="center"><b>CANACINTRA</b></p> <p>6.5.2 El contenido de humedad del queso puede ser un máximo de 80% m/m, salvo para el queso cottage, queso crema y queso doble crema.</p> <p align="center"><b>COFOCALEC</b></p> <p>6.5 Físicoquímicas</p> <p>6.5.1 Las especificaciones fisicoquímicas aplicables al queso y los métodos de prueba para su evaluación se describen en la Tabla 2.</p> <p>Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="657 915 1127 1256"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Especificación</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína % mm</td> <td>10 mín</td> <td>ver 2.12</td> </tr> <tr> <td>Grasa % mm</td> <td>De acuerdo con la variedad de queso y con lo declarado en la etiqueta del producto</td> <td>ver 2.7, 2.10 y 2.11</td> </tr> <tr> <td>Humedad % mm</td> <td>80 máx</td> <td>ver 2.6</td> </tr> </tbody> </table> <p>6.5.2 No obstante lo establecido en la Tabla 2, las siguientes variedades de queso pueden tener un valor de proteína de al menos 5% m/m: queso petite suisse, queso cottage, queso crema y queso doble crema.</p> <p>6.5.3 Para ciertas aplicaciones funcionales algunas</p>	Parámetro	Especificación	Método de prueba	Proteína % mm	10 mín	ver 2.12	Grasa % mm	De acuerdo con la variedad de queso y con lo declarado en la etiqueta del producto	ver 2.7, 2.10 y 2.11	Humedad % mm	80 máx	ver 2.6	<p align="center"><b>Qualtia</b></p> <p>Estos aparatos ya se pasaron debajo de la tabla 2.</p> <p align="center"><b>CANILEC</b></p> <p>Se mueve la información al apartado de especificaciones fisicoquímicas.</p> <p align="center"><b>CANACINTRA</b></p> <p>Se mueve la información al apartado de especificaciones fisicoquímicas.</p> <p align="center"><b>COFOCALEC</b></p> <p>Justificación</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, puntos 4 y 5.</p>	<p align="center"><b>CANACINTRA</b></p> <p align="center"><b>CANILEC</b></p> <p align="center"><b>SIGMA</b></p> <p align="center"><b>COFOCALEC</b></p> <p align="center"><b>Qualtia</b></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 aceptarlos:</p> <p>Se elimina el 6.5.2, debido a que se adicionó la Nota 1 en la Tabla 2.</p>
Parámetro	Especificación	Método de prueba													
Proteína % mm	10 mín	ver 2.12													
Grasa % mm	De acuerdo con la variedad de queso y con lo declarado en la etiqueta del producto	ver 2.7, 2.10 y 2.11													
Humedad % mm	80 máx	ver 2.6													

	variedades de quesos frescos puede contener hasta 2% de caseinatos grado alimenticio, debiendo cumplir con las especificaciones de la variedad de queso al que corresponda.		
<p><b>6.6 Aditivos alimentarios</b></p> <p>Sólo se deben utilizar los aditivos conforme al Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, sus usos y disposiciones sanitarias (ver 2.13).</p>	<p><b>Qualtia, CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p>6.6 Aditivos alimentarios</p> <p>Sólo se deben utilizar los aditivos, enzimas y coadyuvantes establecidos en el <del>conforme al</del> Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, sus usos y disposiciones sanitarias (ver 2.13).</p>	<p><b>Qualtia, CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p>Se incluyen enzimas y coadyuvantes para que la redacción sea más clara.</p>	<p><b>CANACINTRA CANILEC SIGMA Qualtia</b></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 aceptarlos parcialmente, para quedar como sigue:</p> <p><b>6.6 Aditivos alimentarios</b></p> <p>Sólo se deben utilizar los aditivos, enzimas y coadyuvantes de conformidad al numeral 2.50</p>
<p><b>6.7 Contaminantes</b></p> <p>La leche y los productos utilizados en la elaboración de los quesos, a los cuales se aplica el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe cumplir con los límites máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche como se especifica en la NOM-243-SSA1-2010 (ver 2.8).</p>			
<p><b>6.8 Sanitarias</b></p> <p>La leche, ingredientes y otros productos que se utilicen para la elaboración y manipulación de los quesos, deben cumplir con las prácticas de higiene de conformidad con la NOM-251-SSA1-2009 (ver 2.9) y los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los requisitos que se indican en la NOM-243-SSA1- 2010 (ver 2.8).</p>			
<p><b>7. Información comercial</b></p> <p>Las etiquetas de los productos objetos del presente ordenamiento, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las NOM-002-SCFI-2011, NOM-008-SCFI-2002, NOM-030-SCFI-2006, NOM- 051-SCFI/SSA1-2010 (ver 2.1, 2.2, 2.3 y 2.4), deben declarar lo siguiente.</p>		<p><b>USDEC</b></p> <p>Se sugiere modificar el numeral 7, el cual enumera los requisitos de etiquetado adicionales para el queso. El texto deberá incluir la palabra "preenvasado" ya que solo los productos preenvasados deben cumplir los requisitos de NOM-051-SCFI/SSA1-</p>	<p><b>USDEC</b></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>

		2010.	<p><b>7. Información comercial</b></p> <p>Las etiquetas de los productos objetos del presente ordenamiento, están sujetas a lo dispuesto en las NOM-002-SCFI-2011, NOM-008-SCFI-2002, NOM-030-SCFI-2006, NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (ver numerales 2.1, 2.2, 2.3 y 2.4) según apliquen y deben declarar lo siguiente:</p>
<p>7.1 La denominación comercial del queso debe ser clara y visible al consumidor, de acuerdo con lo establecido en 5.1.1 y 5.1.2 y presentarse en la cara principal de exhibición de un tamaño igual o mayor al tamaño del contenido neto.</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p>7.1 La denominación <u>comercial</u> del queso preenvasado debe ser clara y visible al consumidor, <del>de acuerdo con lo establecido en 5.1.1 y 5.1.2</del> y presentarse en la cara principal de exhibición de un tamaño igual o mayor al tamaño del contenido neto.</p> <p>El queso a granel solo debe estar sujeto a los requisitos de la sección 7.4 de la norma general del Codex para el queso, 283-1978, "Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor", que establece:</p> <p>La información requerida en la sección 7 de esta Norma y las secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), y, en caso necesario, las instrucciones para la conservación, deberán indicarse bien sea en el envase o bien en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca sea claramente identificable con los documentos que lo acompañan.</p> <p><b>Qualtia, SIGMA, CANACINTRA Y CANILEC</b></p> <p><del>7.1 La denominación comercial del queso debe ser clara y visible al consumidor, de acuerdo con lo establecido en 5.1.1 y 5.1.2 y presentarse en la cara principal de exhibición de un tamaño igual o mayor al tamaño del contenido neto.</del></p>	<p><b>USDEC</b></p> <p>El queso preenvasado es el único que debe cumplir los requisitos de la NOM-051, con sus enmiendas correspondientes.</p> <p>El nombre comercial debe ser obligatorio para todos los quesos, independientemente de su presentación, pero los porcentajes de composición solo deben ser obligatorios en la etiqueta del queso preenvasado.</p> <p><b>Qualtia Y SIGMA</b></p> <p>Ya está en la NOM 051-SCFI/SSA1-2010 (4.2.1, 4.2.10.1.5)</p> <p><b>CANACINTRA Y CANILEC</b></p> <p>Ya está en la NOM 051</p>	<p><b>USDEC</b></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>7.1 La denominación comercial del queso debe ser clara y visible al consumidor, de acuerdo con lo establecido en 5.1.1 y 5.2 y presentarse en la cara principal de exhibición de un tamaño igual o mayor al tamaño del contenido neto.</p> <p><b>CANACINTRA CANILEC SIGMA Qualtia</b></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>Esta información debe ser descrita en el numeral</p>

			<p>7 Información Comercial, aunque ya se encuentre descrita en una referencia normativa, con la finalidad de dar claridad a los particulares.</p>
	<p align="center"><b>FEMELECHE</b></p> <p>7.1.1 Para el caso de la denominación de queso Premium esta se podrá utilizar para diferenciar el queso que fue elaborado a partir de leche y no se adición de forma voluntaria e intencional ninguna cantidad de las diferentes formas de caseína y cumplir con lo establecido en el numeral 7.1.</p>	<p align="center"><b>FEMELECHE</b></p> <p>Solicitamos agregar este numeral para mejorar la comprensión del uso de la denominación queso Premium.</p> <p>Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p> <p>Artículo 40.- Las normas oficiales mexicanas tendrán como finalidad establecer:</p> <p>XII.- La determinación de la información comercial, sanitaria, ecológica, de calidad, seguridad e higiene y requisitos que deben cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad de los productos y servicios para dar información al consumidor o usuario.</p>	<p align="center"><b>FEMELECHE</b></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>La clasificación de queso Premium no está considerada dentro de este Proyecto de Norma.</p>
<p>7.2 Para los quesos frescos que se les adiciona caseinatos, se debe indicar el contenido en porcentaje (%) de caseinatos (hasta un máximo de 2%) del producto final, en la superficie principal de exhibición de la etiqueta, de un tamaño igual o mayor al tamaño del contenido neto.</p>	<p align="center"><b>Qualtia, SIGMA, CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>7.2 Para los quesos que se les adiciona caseinatos, se debe indicar el contenido en porcentaje (%) de caseinatos (hasta un máximo de 2%) del producto final, en la superficie principal de exhibición de la etiqueta, de un tamaño igual o mayor al tamaño del contenido neto. lista de ingredientes.</p>	<p align="center"><b>USDEC</b></p> <p>El numeral 7.2, enumera los requisitos de etiquetado específicos del queso fresco con caseinatos añadidos, no debería ser necesario referirse al contenido de caseína y caseinatos al haber eliminado la definición de queso Premium del proyecto de Norma Oficial.</p> <p>Además, la norma del Codex autoriza "la leche y los productos obtenidos de la leche" como materias primas del queso. No habría necesidad de mencionar la caseína ni los caseinatos por separado.</p> <p align="center"><b>Qualtia ySIGMA</b></p> <p>Se elimina "frescos" ya que aplica tanto a quesos frescos como a madurados.</p> <p>Se incluye la declaración del % en la lista de ingredientes como se hace en otras normas NOM-158-SCFI-2003 para las proteínas diferentes de la carne.</p> <p>Es más claro indicar el % de caseinatos en la parte de ingredientes ya que se entiende que es el % en que está presente en la formulación y no es un dato aislado al frente que puede llevar a error al</p>	<p align="center"><b>USDEC</b></p> <p><b>CANACINTRA</b> <b>CANILEC</b> <b>SIGMA</b> <b>Qualtia</b></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 modifica el 7.2 y se adiciona el 7.3 para diferenciar los productos elaborados:</p> <p><b>7.2</b> Para los quesos frescos o madurados que se les adiciona concentrados de proteína de leche con caseína o caseinatos se debe indicar el contenido en porcentaje (%) de caseína o caseinatos (hasta un máximo de 2%) del producto final, en la superficie principal de exhibición de la etiqueta, de un tamaño igual o mayor al tamaño del contenido neto.</p> <p><b>7.3</b> Para los quesos frescos o madurados que no se les adicionen concentrados de proteínas de leche con caseínas o caseinatos, es opcional</p>

		<p>consumidor.</p> <p><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>Acorde a lo indicado en la NOM 051 los caseinatos se deben de mencionar en la lista de ingredientes.</p>	<p>indicar la leyenda "100% de leche" en el producto final, en la superficie principal de exhibición de la etiqueta, de un tamaño igual o mayor al tamaño del contenido neto.</p>
<p><b>7.3</b> El porcentaje (%) mínimo de grasa butírica, proteína y el máximo de humedad.</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 actualizó el consecutivo, para quedar como sigue:</p> <p><b>7.4</b> El porcentaje (%) mínimo de grasa butírica, proteína y el máximo de humedad.</p>
<p><b>7.4</b> Indicar el tratamiento térmico al que fue sometida la leche para la elaboración del producto.</p>	<p><b>Qualtia, CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p><del>7.4 Indicar el tratamiento térmico al que fue sometida la leche para la elaboración del producto.</del></p>	<p><b>Qualtia, CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p>Este requisito no aplica a todos los quesos porque no todos están elaborados con leche pasteurizada, obedecen a sistemas de aseguramiento de calidad que garantizan la inocuidad.</p>	<p><b>CANACINTRA CANILEC SIGMA Qualtia</b></p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA analizaron el comentario y decidieron aceptarlo:</p> <p>Se elimina el 7.4</p>
<p><b>7.5</b> La indicación del tipo de leche y el origen animal de la misma.</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p><b>7.5</b> Cuando en la elaboración de los productos objeto de esta norma, se emplee leche que no procede de vaca, se debe indicar su origen.</p> <p><b>Qualtia, CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p>7.5 La indicación del tipo de leche y el origen animal de la misma en caso de que sea diferente a leche de vaca.</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p>Se requiere que se identifique el origen animal de la leche.</p> <p>Sugerimos sustituir este artículo con el artículo 9.3 de NOM 243: "Cuando en la elaboración de los productos objeto de esta norma, se emplee leche que no procede de vaca, se debe indicar su origen".</p> <p><b>Qualtia y CANACINTRA SIGMA CANILEC</b></p> <p>Para homologar con el marco regulatorio actual.</p>	<p><b>USDEC CANACINTRA CANILEC SIGMA Qualtia</b></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 aceptarlos, para quedar de la siguiente manera:</p> <p><b>7.5</b> Cuando en la elaboración de los productos objeto de esta norma, se emplee leche que no procede de vaca, se debe indicar su origen.</p>
	<p><b>COFOCALEC</b></p> <p><b>7.6.</b> Declaración del contenido de grasa</p> <p>Debe declararse el contenido de la grasa de la leche de conformidad con lo siguiente:</p> <p>i) como porcentaje por masa;</p> <p>ii) en gramos por ración cuantificada en la etiqueta, siempre que se indique el número de raciones.</p>	<p><b>COFOCALEC</b></p> <p>Justificación</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013-SCFI-2015, puntos 4 y 5.</p>	<p><b>COFOCALEC</b></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>Esta inquietud ya se encuentra atendida en el Proyecto de Norma y a través de la referencia normativa 2.4 (NOM-051-SCFI/SSA1-2010).</p>

<p><b>8. Evaluación de la conformidad</b></p> <p>La evaluación de la conformidad de los productos objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se deben llevar en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p> <p>La certificación de las denominaciones de los productos contenidos en este proyecto de NOM, se podrá llevar a cabo a través de un esquema voluntario, por las personas acreditadas por la Secretaría de Economía, en los términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p>		<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p>Los requisitos de la sección 8 (evaluación de la conformidad) no están claros. ¿En qué consiste la evaluación de la conformidad? ¿deberán presentar los fabricantes un certificado de análisis? Solicitamos la clarificación de los requisitos de este artículo.</p>	<p style="text-align: center;"><b>USDEC</b></p> <p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA decidieron aclarar lo siguiente:</p> <p>La Evaluación de la conformidad es 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>Todos los productos, procesos, métodos, instalaciones, servicios o actividades deberán cumplir con las normas oficiales mexicanas.</p> <p>Cuando un producto o servicio deba cumplir con una determinada norma oficial mexicana, sus similares a importarse también deberán cumplir las especificaciones establecidas en dicha norma.</p> <p>La Ley Federal sobre Metrología y Normalización, establece la posibilidad de que entidades privadas lleven a cabo la función de evaluar la conformidad con las normas mediante constatación ocular, muestro, medición, pruebas de laboratorio o examen de documentos.</p> <p>Estos agentes evaluadores de la conformidad, conforme a su actividades y funciones, se conocen como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Organismos de Certificación</li> <li>b) Laboratorios de Prueba</li> <li>c) Laboratorios de Calibración</li> <li>d) Unidades de Verificación</li> </ul> <p>Para la Evaluación de la Conformidad de las Normas Oficiales Mexicanas, competencia de la Secretaría de Economía, los agentes evaluadores de la conformidad, deben estar Acreditados y Aprobados.</p> <p>La acreditación, es el acto por el cual una entidad de acreditación reconoce la competencia</p>
--	--	---	--

			técnica y confiabilidad de los organismos de certificación, laboratorios de prueba, laboratorios de calibración y unidades de verificación para la evaluación de la conformidad.
<p><b>9. Verificación y vigilancia</b></p> <p>La verificación y vigilancia estará a cargo de la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p><b>9. Verificación y vigilancia</b></p> <p>La verificación y vigilancia estará a cargo de la Secretaría de Economía.</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p>Se cuestiona la necesidad de mencionar específicamente el balance de materiales en lo que respecta a los caseinatos del artículo 9.1 y sus incisos, se sugiere eliminar el inciso 9, excepto para nombrar a la Secretaría de Economía como responsable de la vigilancia de la Norma. Si se mantiene ese punto, vale la pena señalar que los métodos químicos existentes no permiten una diferenciación adecuada de la leche microfiltrada y los caseinatos, la auditoría de balance de materiales es la única forma de confirmar que los quesos cumplen con la norma propuesta.</p>	<p><b>USDEC</b></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>Se adiciona la observancia y cumplimiento de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública.</p> <p><b>9. Verificación y vigilancia</b></p> <p>La verificación y vigilancia estará a cargo de la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones. La información confidencial debe ser tratada de conformidad con las disposiciones establecidas en la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública.</p>
<p><b>9.1</b> La utilización de caseinatos en la elaboración de quesos está sometida a un control de balance de materiales.</p>	<p><b>Qualtia y SIGMA</b></p> <p>9.1 La utilización de caseinatos (2 % máximo) en la elaboración de quesos está sometida a un control de balance de materiales.</p> <p><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>9.1 La utilización de caseinatos en la elaboración de quesos (2 % máximo) está sometida a un control de balance de materiales.</p>	<p><b>Qualtia</b></p> <p>Reiterando el nivel máximo de caseinatos que se puede utilizar. 9.1.1 Se debe llevar un control de</p> <p><b>SIGMA</b></p> <p>Reiterando el nivel máximo de caseinatos que se pueden utilizar.</p> <p><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>Reiterando el nivel máximo de caseinatos que se puede utilizar.</p>	<p><b>CANACINTRA</b></p> <p><b>CANILEC</b></p> <p><b>SIGMA</b></p> <p><b>Qualtia</b></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 aceptarlos parcialmente, para quedar de la siguiente manera:</p> <p><b>9.1</b> La utilización de concentrados de proteínas de leche con caseínas o caseinatos en la elaboración de quesos está sometida a un control de balance de materiales, que permita comprobar las cantidades de quesos elaborados, conforme a las cantidades de concentrados de proteínas de leche con caseína o caseinatos adquiridas para la elaboración de queso.</p>
<p><b>9.1.1</b> Se debe llevar un control de balance de materiales que permita comprobar las cantidades de quesos elaborados, conforme a las cantidades de</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p><del>9.1.1 Se debe llevar un control de balance de materiales que permita comprobar las cantidades de</del></p>	<p><b>USDEC</b></p> <p>Solicitamos la eliminación de estas disposiciones. Al final del día, la verificación</p>	<p><b>USDEC</b></p> <p><b>CANACINTRA</b></p> <p><b>CANILEC</b></p>

<p>caseinatos adquiridas.</p>	<p><del>quesos elaborados, conforme a las cantidades de caseinatos adquiridas.</del></p> <p><b>Qualtia, SIGMA, CANACINTRA Y CANILEC</b></p> <p><del>9.1.1 Se debe llevar un control de balance de materiales que permita comprobar las cantidades de quesos elaborados, conforme a las cantidades de caseinatos adquiridas.</del></p>	<p>es también un procedimiento de evaluación de la conformidad que requiere cumplir con parámetros de transparencia y proporcionalidad conforme a la LFMN y los acuerdos internacionales de los que México es parte. En este sentido, no se entiende cuál es la justificación técnica para imponer estas obligaciones para efectos de la observancia de la NOM, ni tampoco cómo se procedería respecto de los productos importados, independientemente de que aparentemente, crear estas obligaciones para los destinatarios de la norma oficial mexicana, carece de fundamento legal y va más allá de lo contemplado en el Título Quinto de la LFMN y el mismo Título Quinto de su Reglamento, lo que podría vulnerar el principio de legalidad previsto por el artículo 16 constitucional.</p> <p><b>Qualtia Y SIGMA</b></p> <p>Dado que el uso de caseinatos no es exclusivo para la elaboración de quesos.</p> <p><b>CANACINTRA Y CANILEC</b></p> <p>Dado que el uso de caseinatos no es exclusivo para la elaboración de quesos frescos.</p>	<p><b>SIGMA</b></p> <p><b>Qualtia</b></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 aceptarlos:</p> <p>Se elimina el 9.1.1</p>
<p><b>9.1.2</b> El control del balance de materiales debe incluir los datos sobre el origen, la composición y la cantidad de materias primas utilizadas en la elaboración de los quesos.</p>	<p><b>Qualtia, SIGMA, CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p><del>9.1.2 El control del balance de materiales debe incluir los datos sobre el origen, la composición y la cantidad de materias primas utilizadas en la elaboración de los quesos.</del></p>	<p><b>Qualtia y SIGMA</b></p> <p>Dado que el uso de caseinatos no es exclusivo para la elaboración de quesos.</p> <p><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>Esto ya se incluye en el 9.1.</p>	<p><b>CANACINTRA</b></p> <p><b>CANILEC</b></p> <p><b>SIGMA</b></p> <p><b>Qualtia</b></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 aceptarlos:</p> <p>Se elimina el 9.1.2</p>
<p><b>10. Concordancia con normas internacional</b></p> <p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, es modificado (MOD) con respecto a la Norma Internacional CODEX STAN 283-1978 Norma General del CODEX para el Queso (anteriormente CODEX STAN A-6-1973. Revisión 1999. Enmienda 2006, 2008) y CODEX STAN 284-1971 Norma CODEX para los Quesos de Suero (anteriormente CODEX STAN A-7-1971. Adoptado en 1971. Revisión 1999, 2006. Enmienda 2010).</p>		<p><b>USDEC</b></p> <p>Además de las normas enumeradas, sugerimos que se agregue la norma CODEX STAN 221-2001, queso no madurado, incluido el queso fresco, la GSFA del Codex y todas las demás normas sobre variedades de queso a las que se hace referencia anteriormente.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>CODEX STAN 221-2001 Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco</li> <li>CODEX STAN 284-1971 Norma para los quesos de suero</li> <li>CODEX STAN 208-1999 Norma de</li> </ol>	<p><b>USDEC</b></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><b>10. Concordancia con normas internacionales</b></p> <p>La presente Norma Oficial Mexicana, es modificada (MOD) con respecto a la Norma Internacional CODEX STAN 283-1978 Norma</p>

		<p>grupo para queso en salmuera</p> <p>d. CODEX STAN 262-2006 Norma para la mozzarella</p> <p>e. CODEX STAN 263-1966 Norma para el cheddar</p> <p>f. CODEX STAN 264-1966 Norma para el danbo</p> <p>g. CODEX STAN 265-1966 Norma para el Edam</p> <p>h. CODEX STAN 266-1966 Norma para el Gouda</p> <p>i. CODEX STAN 267-1966 Norma para el Havarti</p> <p>j. CODEX STAN 268-1966 Norma para el Samsø</p> <p>k. CODEX STAN 269-1967 Norma para el Emmental</p> <p>l. CODEX STAN 270-1968 Norma para el Tilsiter</p> <p>m. CODEX STAN 271-1968 Norma para el Saint-Paulin</p> <p>n. CODEX STAN 272-1968 Norma para el provolone</p> <p>o. CODEX STAN 273-1968 Norma para el queso cottage</p> <p>p. CODEX STAN 274-1969 Norma para el Coulommiers</p> <p>q. CODEX STAN 275-1973 Norma para el queso crema (queso de nata, "cream cheese")</p> <p>r. CODEX STAN 276-1973 Norma para el Camembert</p> <p>s. CODEX STAN 277-1973 Norma para el Brie</p> <p>t. CODEX STAN 278-1978 Norma para el queso extra duro para rallar</p>	<p>General del CODEX para el Queso (anteriormente CODEX STAN A-6-1973. Revisión 1999. Enmienda 2006, 2008).</p>
<p><b>11. Bibliografía</b></p> <p><input type="checkbox"/> CODEX STAN 283:1978 Norma General del CODEX para el Queso</p> <p><input type="checkbox"/> REGLAMENTO de Control Sanitario de Productos y Servicios, fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999 y sus reformas.</p>			<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y el CCNNA decidieron adicionar a la bibliografía las siguientes referencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y sus reformas.</li> <li>• Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de</li> </ul>

			<p>1999.</p> <p>• Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999 y sus reformas.</p>								
<p><b>ARTÍCULO TRANSITORIO</b>  <b>Único.</b> 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><b>Qualtia, CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b>  <b>ARTÍCULO TRANSITORIO</b></p> <p>Primero. 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 a partir del día siguiente de la publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p> <p>SEGUNDO: Para los quesos cuyo etiquetado no pueda modificarse para ostentar la información requerida en la presente norma al momento de su entrada en vigor, las empresas interesadas podrán solicitar ante la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, un plazo único para realizar las modificaciones que correspondan.</p> <p>La solicitud podrá presentarse a partir de la fecha de publicación de la presente norma en el Diario Oficial de la Federación y hasta tres meses antes de su entrada en vigor y deberá acompañarse de la información técnica y económica que la justifique.</p>	<p><b>Qualtia, CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p>Se debe considerar la opción de solicitud de prórroga para el etiquetado a fin de cumplir con lo establecido en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p><b>CANACINTRA</b>  <b>CANILEC</b>  <b>SIGMA</b>  <b>Qualtia</b></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><b>ARTICULOS TRANSITORIOS</b></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. Dentro de los 60 días naturales siguientes contados a partir de la publicación de la presente Norma Oficial Mexicana en el Diario Oficial de la Federación, se iniciarán los trabajos para elaborar el Procedimiento de Evaluación de la Conformidad específico de ésta Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Los particulares tienen el derecho de solicitar una prórroga a la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía para el cumplimiento de un apartado de la Norma Oficial Mexicana antes de su entrada en vigor, con la justificación técnica y comercial suficiente para que la autoridad pueda decidir si otorga o rechaza la solicitud de prórroga.</p>								
	<p><b>CANACINTRA, Qualtia, SIGMA y CANILEC</b>  <b>Anexo 1</b></p> <table border="1" data-bbox="657 1239 1110 1360"> <tr> <td>Queso Oaxaca</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>21.5 min</td> </tr> <tr> <td>Grasa butírica</td> <td>20 min</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>51 máx.</td> </tr> </table>	Queso Oaxaca	%	Proteína	21.5 min	Grasa butírica	20 min	Humedad	51 máx.	<p><b>CANACINTRA y CANILEC</b></p> <p>Se incluye anexo con especificaciones de los principales quesos comercializados en México.</p> <p><b>Qualtia y SIGMA</b></p>	<p><b>CANACINTRA</b>  <b>CANILEC</b>  <b>SIGMA</b>  <b>Qualtia</b></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>
Queso Oaxaca	%										
Proteína	21.5 min										
Grasa butírica	20 min										
Humedad	51 máx.										

			Se encuentra vigente la NMX-F-733-COFOCALEC-2013, Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Queso Oaxaca – Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de marzo de 2014, la cual cumplió con todo el proceso legal para su elaboración y publicación en el DOF y forma parte de las referencias normativas del Proyecto de Norma en el 2.15.								
	<p align="center"><b>CANACINTRA, SIGMA, Qualtia y CANILEC</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Queso Panela</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>15 min.</td> </tr> <tr> <td>Grasa butírica</td> <td>20 min</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>59 max.</td> </tr> </table> <p>Nota: El contenido de grasa puede ser menor con el uso de leche parcialmente descremada o descremada en cuyo caso se trata de un producto modificado en su composición y el contenido de grasa debe corresponder con lo declarado en la etiqueta. 2) El contenido de humedad de los productos reducidos en grasa puede incrementarse hasta el 62%.</p>	Queso Panela	%	Proteína	15 min.	Grasa butírica	20 min	Humedad	59 max.	<p align="center"><b>CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p>Se propone un valor de 15 min de proteína en lugar de 17 min que señala esa norma para incluir todos los productos existentes en el mercado, tomando en cuenta el estudio de la Profeco sobre queso panela publicado por la Profeco el año pasado 9(Junio2017,Num 484)</p> <p align="center"><b>Qualtia</b></p> <p>El balance entre los valores establecidos en la NMX, particularmente la humedad, no permite alcanzar 23 min de proteína que señala esa norma</p>	<p align="center"><b>CANACINTRA CANILEC SIGMA Qualtia</b></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>Se encuentra vigente NMX-F-742-COFOCALEC-2011, Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Queso Panela - Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de marzo de 2014, la cual cumplió con todo el proceso legal para su elaboración y publicación en el DOF y forma parte de las referencias normativas del Proyecto de Norma en el 2.17.</p>
Queso Panela	%										
Proteína	15 min.										
Grasa butírica	20 min										
Humedad	59 max.										
	<p align="center"><b>CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Queso Chihuahua</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>22 mín</td> </tr> <tr> <td>Grasa butírica</td> <td>28 mín</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>5 – 5.5</td> </tr> </table>	Queso Chihuahua	%	Proteína	22 mín	Grasa butírica	28 mín	pH	5 – 5.5	<p align="center"><b>CANACINTRA, SIGMA y CANILEC</b></p> <p>El balance entre los valores establecidos en la NMX, particularmente la humedad, no permite alcanzar 23 mín de proteína que señala esa norma</p>	<p align="center"><b>CANACINTRA CANILEC SIGMA Qualtia</b></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>Se encuentra vigente la NMX-F-738-COFOCALEC-2011, Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Queso Chihuahua – Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de junio de 2011, la cual cumplió con todo el proceso legal para su elaboración y publicación en el DOF y</p>
Queso Chihuahua	%										
Proteína	22 mín										
Grasa butírica	28 mín										
pH	5 – 5.5										

			forma parte de las referencias normativas del Proyecto de Norma en el 2.16.								
	<p><b>CANACINTRA, Qualtia, SIGMA y CANILEC</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Queso Cotija</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>25 min</td> </tr> <tr> <td>Grasa butírica</td> <td>23 min</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>36 max</td> </tr> </table>	Queso Cotija	%	Proteína	25 min	Grasa butírica	23 min	Humedad	36 max	<p><b>CANACINTRA, Qualita, SIGMA y CANILEC</b></p>	<p><b>CANACINTRA CANILEC SIGMA Qualtia</b></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>Se encuentra vigente la NMX-F-735-COFOCALEC-2011, Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Alimento Lácteo Regional – Queso Cotija artesanal madurado – Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de junio de 2011, la cual cumplió con todo el proceso legal para su elaboración y publicación en el DOF y forma parte de las referencias normativas del Proyecto de Norma en el 2.13.</p>
Queso Cotija	%										
Proteína	25 min										
Grasa butírica	23 min										
Humedad	36 max										
	<p><b>CANACINTRA, Qualtia, SIGMA y CANILEC</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Queso Asadero</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>21 min</td> </tr> <tr> <td>Grasa butírica</td> <td>22 min</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>50.5 max</td> </tr> </table>	Queso Asadero	%	Proteína	21 min	Grasa butírica	22 min	Humedad	50.5 max	<p><b>CANACINTRA, Qualtia, SIGMA y CANILEC</b></p>	<p><b>CANACINTRA CANILEC SIGMA Qualtia</b></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>Se encuentra vigente la NMX-F-756-COFOCALEC-2015, Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Queso Asadero - Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de abril de 2017, la cual cumplió con todo el proceso legal para su elaboración y publicación en el DOF y forma parte de las referencias normativas del Proyecto de Norma en el 2.23.</p>
Queso Asadero	%										
Proteína	21 min										
Grasa butírica	22 min										
Humedad	50.5 max										
	<p><b>CANACINTRA, Qualtia, SIGMA y CANILEC</b></p>		<p><b>CANACINTRA CANILEC</b></p>								

	Queso Crema	En barra %	Untable %	En rebanadas		<b>SIGMA</b> <b>Qualtia</b> 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 encuentra vigente la NMX-F-754-COFOCALEC-2015, Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Queso Crema y Queso Doble Crema - Denominación, especificaciones y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de abril de 2017, la cual cumplió con todo el proceso legal para su elaboración y publicación en el DOF y forma parte de las referencias normativas del Proyecto de Norma en el 2.21.
	Proteína	5 mín	4 mín	6 mín		
	Grasa Butírica	21 mín.	19 mín.	17 mín.		
	Humedad	65 máx.	69 máx.	65 máx.		

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.