

SEGUNDA SECCION
PODER EJECUTIVO
SECRETARIA DE ECONOMIA

RESPUESTAS a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-190-SCFI-2012, Mezcla de leche con grasa vegetal-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicado el 31 de mayo de 2012.

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

RESPUESTAS A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS AL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA, PROY-NOM-190-SCFI-2012, MEZCLA DE LECHE CON GRASA VEGETAL-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA, PUBLICADO EL 31 DE MAYO DE 2012.

CHRISTIAN TUREGANO ROLDAN, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC), con fundamento en los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 39 fracción V, 40 fracción XII, 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 19 fracciones I, XIV y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica las respuestas a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana, "PROY-NOM-190-SCFI-2012, Mezcla de Leche con Grasa Vegetal - Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba." publicado en el Diario Oficial de la Federación el 31 de mayo de 2012.

Empresas e Instituciones que presentaron comentarios durante el período de consulta pública

NOTA: Para leer el siguiente documento es necesario considerar que la primera columna del cuadro corresponde al numeral del Proyecto de Norma Oficial Mexicana, "PROY-NOM-190-SCFI-2012, Mezcla de Leche con Grasa Vegetal - Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba" publicado en el Diario Oficial de la Federación el 31 de mayo de 2012; la segunda columna presenta el cambio o comentario propuesto por parte de los promoventes; mientras que la tercera columna indica la razón técnica o justificación del mismo; por último la columna cuatro contiene la respuesta emitida por el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad Al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio.

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

- 1) ALDAFA Transportes S.A. de C.V.
- 2) Arturo Díaz López (DILA)
- 3) Asociación Ganadera Local Chinampa de Goroztiza, Ver. (AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA)
- 4) Asociación Ganadera Local de Coatzintla, Veracruz (AGL DE COATZINTLA)
- 5) Asociación Ganadera Local de Francisco I. Madero, Coah. (AGL DE FCO. I. MADERO)
- 6) Asociación Ganadera Local de Mazatlán (AGL DE MAZATLAN)
- 7) Asociación Ganadera Local de Pánuco (AGL DE PANUCO)
- 8) Asociación Ganadera Local de Papantla (AGL DE PAPANTLA)
- 9) Asociación Ganadera Local de Productores de Leche de Cd. Lerdo, Dgo. (AGL DE P. DE L. DE CD. LERDO)
- 10) Asociación Ganadera Local de Productores de Leche de Gómez Palacio, Dgo (AGL de P. DE GOMEZ PALACIO)
- 11) Asociación Ganadera Local de Productores de Leche de Matamoros, Coah. (AG DE P. DE L. MATAMOROS)
- 12) Asociación Ganadera Local de Tantima, Veracruz (AGL DE TANTIMA)
- 13) Asociación Ganadera Local de Tantoyuca, Veracruz (AGL DE TANTOYUCA)
- 14) Asociación Ganadera Local de Tecolutla, Ver. (AGL DE TECOLUTLA)

- 15) Asociación Ganadera Local de Torreón, Coahuila (AGL DE TORREON, COAH.)
- 16) Asociación Ganadera Local de Tuxpam, Ver. (AGL DE TUXPAM)
- 17) Asociación Ganadera Local de Viesca, Coah. (AGL DE VIESCA, COAHUILA)
- 18) Asociación Ganadera Local de Zacualpan (AGL DE ZACUALPAN)
- 19) Asociación Ganadera Local de Zontecomatlán, Veracruz (AGL DE ZONTECOMATLAN)
- 20) Asociación Ganadera Local Productores de Leche de Tijuana, B.C. (AGL de productores de leche de Tijuana, B.C.)
- 21) Asociación Ganadera y Lechera Local de Tampico Alto, Ver. (AGL TAMPICO ALTO)
- 22) Asociación Internacional de Alimentos Lácteos –International Dairy Foods Association- (IDFA)
- 23) Asociación Mexicana de Criadores de Ganado Jersey de Registro A.C. (JERSEY DE REGISTRO A.C.)
- 24) Asociación Nacional de Ganaderos Lecheros, A.C. ANGLAC (ANGLAC).
- 25) Autolíneas San Mateo S.A. de C.V.
- 26) Autotransportes Grupo J.B. S.A. de C.V.
- 27) Autotransportes JJ López S.A. de C.V.
- 28) Autotransportes Loresa, S.A. de C.V.
- 29) Autotransportes Tizayuca
- 30) Autotransportes Villegas Trucking
- 31) Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC)
- 32) Cámara Nacional de la Industria de las Conservas Alimenticias (CANAINCA).
- 33) Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA) -Rama 61-
- 34) CCN Transportación S.A. de C.V.
- 35) Comercializadora de Lácteos y Derivados S.A. de C.V.
- 36) Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
- 37) Comité Estatal Sistema Producto Bovinos Leche del Estado de Chiapas, A.C.
- 38) Comité Estatal Sistema Producto Leche de Chihuahua, A.C.
- 39) Consejo Agropecuario de la Comarca Lagunera, A.C.
- 40) Consejo Nacional para los productos lácteo -National Dairy Council, Inc.- (NDC)
- 41) Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A.C. (COFOCALEC)
- 42) Epigmenio Marín González
- 43) Ericca Express
- 44) Federación Internacional de Lechería Comité México -Fédération Internationale du lait, International Dairy Federation- (FIL-IDF)
- 45) Fletes Chihuahua S.A. de C.V.
- 46) Fundación Mexicana para la Salud A.C.
- 47) Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V. (ALPURA)
- 48) Gonzalo Rincón B. y Goytia
- 49) José Manuel Ortega Aceves
- 50) Juan Carlos Quiroz Pérez, Estudiante de la carrera de Ingeniero Agrónomo Especialista en Zootecnia de la Universidad Autónoma de Chapingo
- 51) Juventino Briones Longoria

- 52) Lechera Guadalajara S.A. de C.V. (Sello Rojo)
- 53) Liconsa S.A. de C.V. ((-Dirección de Producción; -Subdirección de Aseguramiento de la Calidad))
- 54) Líneas Unidas Industriales, S.A. de C.V.
- 55) Mudanzas Trager Internacional, S.A. de C.V.
- 56) Muebles y Mudanzas Amado, S.A. de C.V.
- 57) Nestlé México, S.A. de C.V.
- 58) Organismo Nacional de Certificación y Verificación Agroalimentaria, A.C.
- 59) Origen Transportes S.A. de C.V.
- 60) Porteadores del Centro, S.A. de C.V.
- 61) Presidencia Municipal de Torreón, Coahuila.
- 62) Presidencia Municipal de Viesca, Coahuila.
- 63) Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO)
-Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor
- 64) Refrigerados Hermanos Velasco Alcaraz S.A. de C.V.
- 65) Refrigerados Marín, S.A. de C.V.
- 66) Refrigerados Ventura, S.A. de C.V.
- 67) RSC Transportes
- 68) Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)
-Coordinación General de Ganadería
- 69) Secretaría de Economía (SE)
-Dirección General de Industrias Básicas
- 70) Servicios Especializados de Transporte y Logística S.A. de C.V.
- 71) Sindicato Nacional de Trabajadores de la Industria Láctea, Alimenticia, Similares y Conexos de la República Mexicana (SINDILAC).
- 72) Translíquidos Refrigerados López, S.A. de C.V.
- 73) Translíquidos Vázquez, S.A. de C.V.
- 74) Transpo, S.A. de C.V.
- 75) Transportadora Terrestre Serrano S.A. de C.V.
- 76) Transportadores de Líquidos del Norte, S.A. de C.V.
- 77) Transportadores Santana Marín
- 78) Transporte Público Federal Vilchis Jr.
- 79) Transportes Bautista
- 80) Transportes Cedillo
- 81) Transportes Cerón
- 82) Transportes Difeyro Servicios S.A. de C.V.
- 83) Transportes El Delfin , S.A. de C.V.
- 84) Transportes Especializados Tinoch, S.A. de C.V.
- 85) Transportes Flores
- 86) Transportes Garza Leal, S.A. de C.V.
- 87) Transportes Godínez

- 88) Transportes Grupo Enlaces
- 89) Transportes Internacionales J.C.V. S.A. de C.V.
- 90) Transportes José Luis Juárez Santos
- 91) Transportes Loval S.P.F. Calvillo, Aguascalientes, México;
- 92) Transportes Madusa
- 93) Transportes Marín
- 94) Transportes Monzalvo, S.A. de C.V.
- 95) Transportes Morales e Hijos, S.A. de C.V.
- 96) Transportes Nagar
- 97) Transportes Parga
- 98) Transportes Poncho Pañales, S.A. de C.V.
- 99) Transportes Posada S.A. de C.V.
- 100) Transportes Quezada
- 101) Transportes Refrigerado Palacios
- 102) Transportes Refrigerados Arroyo
- 103) Transportes Refrigerados Frio Bardi S.A. de C.V.
- 104) Transportes Refrigerados Lozano Trucking, S.A de C.V.
- 105) Transportes Sánchez
- 106) Transportes Soto y Landeros S.A. de C.V.
- 107) Transportes Téllez
- 108) Transportes Terrestres de León, S.A. de C.V.
- 109) Transportes Terrestres Máxima, S.A. de C.V.
- 110) Transportes Torres, S.A. de C.V.
- 111) Transportes Turbo Express S.A. de C.V.
- 112) Transportes Ultreras
- 113) Transportes y Fleamar, S.A. de C.V.
- 114) Transportes y Materiales Mana S.A. de C.V.
- 115) Trébol Logística, S.A. de C.V.
- 116) Unión Ganadera Regional de Aguascalientes (UGR AGUASCALIENTES)
- 117) Unión Ganadera Regional de Baja California (UGR DE BAJA CALIFORNIA)
- 118) Unión Ganadera Regional de Jalisco (UGR DE JALISCO)
- 119) Unión Ganadera Regional de la Huasteca Potosina (UGR DE LA HUASTECA POTOSINA)
- 120) Unión Ganadera Regional de la Laguna (UGR DE LA LAGUNA)
- 121) Unión Ganadera Regional de Querétaro (UGR DE QUERETARO)
- 122) Unión Ganadera Regional del Istmo de Tehuantepec (UGR ISTMO DE TEHUANTEPEC)
- 123) Unión Ganadera Regional del Norte de Oaxaca (UGR DEL NORTE DE OAXACA)
- 124) Unión Ganadera Regional del Norte de Puebla (UGR DEL NORTE DE PUEBLA)
- 125) Unión Ganadera Regional del Norte de Veracruz (UGR DEL NORTE DE VERACRUZ)
- 126) Unión Ganadera Regional del Norte del Estado de México (UGR DEL ESTADO DE MEXICO)

- 127) Unión Ganadera Regional del Sur de Veracruz (UGR DEL SUR DE VERACRUZ)
- 128) Unión Ganadera Regional Especializada de Tlaxcala (UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA)
- 129) Unión Ganadera Regional General del Estado de CAMPECHE (UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE)
- 130) Unión Nacional de Productores Pecuarios, A.C. (UNPP)

		<p>"Las denominaciones genérica y específica de los productos deberán corresponder a las características básicas de su composición", por lo que la denominación de leche adicionada con grasa vegetal es correcta. Toda vez que no se adiciona ningún otro ingrediente únicamente se extrae la grasa butírica y se adiciona grasa vegetal.</p> <p>(3).- De las Norma del Codex Alimentarius Stand 251-2006 en el apartado 7. ETIQUETADO –</p> <p>7.1 Denominación de Alimentos indica dos propuestas de denominación y adicionalmente señala que "Se podrá utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor"</p> <p>Por lo citado no se ve inconveniente en denominar el producto como leche adicionada de grasa vegetal o que permanezca con el nombre actual Leche con grasa vegetal.</p> <p>ANGLAC; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; ALPURA</p> <p>El cambio propuesto de denominación tiene sustento en los siguientes documentos: Del reglamento 1.- ARTICULO 10. Las denominaciones genérica y específica de los productos deberán corresponder a las características básicas de su composición, de acuerdo con las normas correspondientes. Cuando por su naturaleza, los productos carezcan de denominación genérica o específica, incluirán en la descripción del producto el nombre del ingrediente o ingredientes que los caractericen.</p>	<p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que: "La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>
--	--	--	--

		<p>2.- Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</p> <p>DEFINE:</p> <p>4.20 Estandarización de la leche: Ajuste del contenido de grasa butírica al nivel correspondiente de acuerdo con la denominación.</p> <p>La norma establece que puede incluso descremarse totalmente sin perder identidad como leche, ya que conserva los componentes que la caracterizan como: sólidos no grasos, la relación proteína, caseína, y es llamada leche descremada.</p> <p>Puede ser estandarizada a % diversos de grasa y seguir denominarse: LECHE semidescremada, leche descremada.</p> <p>3.- Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición, Especificaciones Nutrimientales</p> <p>DEFINICIONES:</p> <p>3.1 Adicionar: añadir uno o más nutrimentos, contenidos o no normalmente en el producto.</p> <p>3.3 Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición: productos a los que se les han introducido cambios por adición, disminución o eliminación de uno o más de sus nutrimentos, tales como hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas y minerales; y que forman parte de la dieta habitual.</p> <p>3.14 Nutrimento, sustancia que juega un papel metabólico y está habitualmente presente en la dieta.</p> <p>4.- MEZCLA</p> <p>No debe de formar parte de la denominación ya que es término que se usa en la química para definir un sistema esta esta conformado por dos sustancias combinadas de una manera tal que no se combinen químicamente y que se pueden separar con medios físicos.</p>	
--	--	--	--

		<p>Ejemplo: de la NOM-155</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="1312 251 1430 683">Leche condensada azucarada</td> <td data-bbox="1430 251 1568 683">La que ha sido obtenida mediante la evaporación del agua de la leche a través de presión reducida, a la que se le ha agregado sacarosa y/o dextrosa u otro edulcorante natural, hasta alcanzar una determinada concentración de grasa butírica y sólidos totales, ajustándose a las especificaciones descritas en la tabla</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1312 711 1430 1187">Leche saborizada (Con sabor a ... o sabor a ...)</td> <td data-bbox="1430 711 1568 1187">Cualquiera de las denominaciones incluidas en la presente norma oficial mexicana, a la que se ha incorporado de otros ingredientes como saborizantes, edulcorantes y colorantes naturales o artificiales, y que contiene al menos 85 % de leche apta para consumo humano, para cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 6, 7, 8 y 9.</td> </tr> </table> <p>En el reglamento, no se habla de mezclas a la combinación de sustancias para conformar otro sistema, se habla de adiciones caso Nectar.</p> <p>Nectar: Al producto elaborado con pulpa y jugo de frutas, adicionado de agua potable, azúcares, acidulantes, aromas naturales y acidulantes, No se le llama Mezcla de pulpa y jugo.</p>	Leche condensada azucarada	La que ha sido obtenida mediante la evaporación del agua de la leche a través de presión reducida, a la que se le ha agregado sacarosa y/o dextrosa u otro edulcorante natural, hasta alcanzar una determinada concentración de grasa butírica y sólidos totales, ajustándose a las especificaciones descritas en la tabla	Leche saborizada (Con sabor a ... o sabor a ...)	Cualquiera de las denominaciones incluidas en la presente norma oficial mexicana, a la que se ha incorporado de otros ingredientes como saborizantes, edulcorantes y colorantes naturales o artificiales, y que contiene al menos 85 % de leche apta para consumo humano, para cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 6, 7, 8 y 9.	
Leche condensada azucarada	La que ha sido obtenida mediante la evaporación del agua de la leche a través de presión reducida, a la que se le ha agregado sacarosa y/o dextrosa u otro edulcorante natural, hasta alcanzar una determinada concentración de grasa butírica y sólidos totales, ajustándose a las especificaciones descritas en la tabla						
Leche saborizada (Con sabor a ... o sabor a ...)	Cualquiera de las denominaciones incluidas en la presente norma oficial mexicana, a la que se ha incorporado de otros ingredientes como saborizantes, edulcorantes y colorantes naturales o artificiales, y que contiene al menos 85 % de leche apta para consumo humano, para cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 6, 7, 8 y 9.						

		<p>En cuanto a la normativa Internacional</p> <p>1. Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, cuyo apartado 4.2.2 indica:</p> <p>"Se usa el término de leche en aquella leche cuya composición se haya modificado mediante la adición y/o extracción de constituyentes de la leche, podrá denominarse con un nombre que incluya el término "leche", siempre que muy cerca de la denominación figure una descripción clara de la modificación a que se ha sometido la leche".</p> <p>Por lo tanto, la leche adicionada con grasa vegetal cumple con esta disposición.</p> <p>2.- De las Norma del Codex Alimentarius Stand 251-2006 en el apartado 7. ETIQUETADO – 7.1 Denominación de Alimentos indica dos propuestas de denominación y adicionalmente señala que "Se podrá utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor"</p> <p>En México se encuentran productos adicionados de grasa vegetal, además de la leche, existen quesos, crema y helados, así como lo establecen los siguientes ordenamientos:</p> <p>a) Reglamento de Control Sanitario de Bienes y servicios en los incisos f) y g) del punto III.1.6. Para la crema también se menciona su uso en el reglamento de control sanitario de bienes y servicios en el inciso III.1.5 y la NMX-F-731-COFOCALEC-2009. Y los helados se mencionan en el punto III.1.4 del mismo reglamento de control sanitario y la NOM-243-SSA1-2010.</p> <p>Adicionalmente, ALPURA menciona:</p> <p>"(...)</p> <p>3.14 Nutrimiento, sustancia que juega un papel metabólico y está habitualmente presente en la dieta.</p> <p>En este caso se adiciona a la leche descremada otro tipo de lípidos.</p> <p>(...)</p> <p>En las Norma del Codex Alimentarius Stand 250, 251 y 252 (...)</p>	
--	--	---	--

		<p>6.- Factores nutrimentales.</p> <p>El alimento base en este producto es la leche y solamente se ha utilizado grasa vegetal para modificar la composición de la grasa original, esta modificación puede ser beneficiosa para la salud de la población.</p> <p>Existen evidencias científicas robustas sobre el beneficio en la salud cardiovascular de los ácidos grasos omega 3 (los cuales también pueden ser de origen vegetal).</p> <p>El uso adecuado de ácidos grasos de origen vegetal con un balance entre omega 6: omega 3 de aproximadamente 3:1; tendría un efecto favorable en la salud de la población mexicana.</p> <p>También existen evidencias científicas sobre el beneficio de los ácidos grasos polinsaturados (origen vegetal) en la salud cardiovascular, en las dislipidemias, y en la regulación a nivel transcripcional de la glucemia.</p> <p>Las características nutrimentales de la leche: cantidad de proteínas, valor biológico de sus proteínas, minerales (calcio, fósforo, etc), vitaminas e hidratos de carbono, ubican a este producto como un alimento de alta calidad y valor.</p>	
	<p>DIRECCION GENERAL DE INDUSTRIAS BASICAS-SE</p> <p>Se sugiere que, considerando los argumentos anteriores, relativos al proceso que se sigue para la elaboración de la leche distribuida para el Programa de Abastecimiento Social de Leche (PASL) y su efecto en los consumidores de menores ingresos, se incorpore en el título del PROY-NOM-190-2012 las palabras "Leche con grasa vegetal" y "Mezcla de leche con grasa vegetal", para dar espacio a todos productos que de acuerdo a sus procesos de elaboración se comercialicen en el mercado nacional, brindando de esta manera información veraz y completa a los consumidores, a la vez que se evitarían posibles interpretaciones fiscales que pudieran derivar en un incremento del precio de este producto, sin dañar la labor del programa de abasto social de LICONSA, la imagen de dicho organismo público e incluso de la producción de leche nacional.</p>	<p>DIRECCION GENERAL DE INDUSTRIAS BASICAS-SE</p> <p>Al respecto la Dirección General de Industria Básica DGIB considera relevante que la denominación comercial contenga la palabra "Leche con grasa vegetal", lo anterior debido a la normatividad fiscal existente y para evitar algún posible problema de interpretación fiscal que lleve a plantear la posibilidad de tasar con IVA a este producto, lo cual derivaría en un incremento de su precio afectando severamente la economía de las familias mexicanas, especialmente las de menores ingresos.</p> <p>Es importante mencionar que en este proyecto de norma se clasificaría la Leche ofrecida a las familias de menores ingresos por parte de el programa de Abasto Social de Leche a través de LICONSA.</p>	

De conformidad con información de la Encuesta Nacional de Ingreso-Gasto de los Hogares, de INEGI, con datos de 2010 se observa que el gasto monetario destinado al consumo de leche en los primeros deciles de ingreso (familias con menores ingresos) es significativamente inferior al registrado en los tres deciles más altos. Ante esta situación, la opción de adquirir y consumir leche por parte de las familias de más bajos ingresos se encuentra en programas sociales como el de LICONSA, que brinda esta oportunidad de acceso al consumo de leche a casi 6 millones de personas en el país.

GASTO Y PRECIO PROMEDIO EN LECHE, 2010		
DECIL	GASTO (Miles de pesos)	PRECIO (Pesos/Litro)
TOTAL	12 916.879	14.30
I	543.508	15.29
II	789.685	14.23
III	992.396	15.07
IV	1 043.633	13.94
V	1 188.145	13.92
VI	1 381.065	13.54
VII	1 567.017	13.90
VIII	1 569.428	13.69
IX	1 763.042	14.27
X	2 109.161	15.16

Fuente: Elaboración propia con la base en la ENIGH 2010. INEGI

A lo anterior cabe agregar, que entre los diversos tipos de leche disponibles en los distintos segmentos que integran el mercado, en el caso del producto elaborado por LICONSA para el Programa de Abasto Social de Leche (PASL), el segmento en el que participa la leche de LICONSA alcanza a representar el 96% en ese mercado, en tanto que el porcentaje restante corresponde a productos elaborados para su venta entre otros estratos de la población, a precios regulares de mercado; a diferencia de la leche de LICONSA, que se comercializa a un precio menor (subsidiado) en un porcentaje que oscila entre 31% y 36%, respecto a marcas líderes en el mercado de las leches pasteurizadas y ultrapasteurizadas. Al objetivo social que LICONSA desempeña y cumple, conforme a evaluaciones realizadas en varias ocasiones por el Instituto de Salud Pública, es pertinente agregar y considerar el papel que de manera cada vez más importante lleva a cabo con los productores nacionales de leche, al apoyar la colocación y comercialización de su producción, a los que LICONSA ha incorporado como una de sus principales fuentes de

		abastecimiento de materia prima.																																								
		<p>CAPTACION DE LECHE FLUIDA NACIONAL DE LICONSA</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Año</th> <th>Millones de litros</th> <th>Var. %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>2001</td><td>24.9</td><td>2.5</td></tr> <tr><td>2002</td><td>95.7</td><td>284.3</td></tr> <tr><td>2003</td><td>163.1</td><td>91.3</td></tr> <tr><td>2004</td><td>149.9</td><td>-18.1</td></tr> <tr><td>2005</td><td>278.4</td><td>85.7</td></tr> <tr><td>2006</td><td>446.9</td><td>60.5</td></tr> <tr><td>2007</td><td>382.5</td><td>-14.4</td></tr> <tr><td>2008</td><td>609.5</td><td>59.4</td></tr> <tr><td>2009</td><td>631.5</td><td>3.6</td></tr> <tr><td>2010</td><td>698.0</td><td>10.5</td></tr> <tr><td>2011</td><td>706.8</td><td>1.3</td></tr> <tr><td>2012^{*)}</td><td>700.0</td><td>-1.0</td></tr> </tbody> </table> <p><small>*) Meta de captación aprobada en Sesión 323 del H. Consejo de Admon. Fuente: LICONSA.</small></p> <p>Adicionalmente, la DGIB considera que un cambio en la denominación comercial de la leche del PASL, eventualmente también puede afectar o repercutir en la valoración que la sociedad haga tanto de la materia prima, como del producto que LICONSA distribuye a precio subsidiado entre la población. Este programa de abasto social, tiene una alta valoración entre la sociedad, el cambio en la denominación puede inducir a que la población considere que consume un producto con una calidad inferior.</p> <p>A la fecha LICONSA está constituida como una empresa de participación estatal mayoritaria que trabaja con el propósito de mejorar los niveles de nutrición de millones de mexicanos, contribuyendo así a su incorporación al desarrollo del país, mediante el apoyo a la alimentación de familias en condiciones de pobreza patrimonial, con leche de excelente calidad, a precio subsidiado.</p> <p>Asimismo, los beneficios de la leche LICONSA fortificada tienen como población objetivo niñas y niños de 6 meses a 12 años y niñas hasta los 15 años de edad; mujeres de entre 45 y 59 años y en periodo de gestación y lactancia.</p>	Año	Millones de litros	Var. %	2001	24.9	2.5	2002	95.7	284.3	2003	163.1	91.3	2004	149.9	-18.1	2005	278.4	85.7	2006	446.9	60.5	2007	382.5	-14.4	2008	609.5	59.4	2009	631.5	3.6	2010	698.0	10.5	2011	706.8	1.3	2012 ^{*)}	700.0	-1.0	
Año	Millones de litros	Var. %																																								
2001	24.9	2.5																																								
2002	95.7	284.3																																								
2003	163.1	91.3																																								
2004	149.9	-18.1																																								
2005	278.4	85.7																																								
2006	446.9	60.5																																								
2007	382.5	-14.4																																								
2008	609.5	59.4																																								
2009	631.5	3.6																																								
2010	698.0	10.5																																								
2011	706.8	1.3																																								
2012 ^{*)}	700.0	-1.0																																								
	<p>FUNDACION MEXICANA PARA LA SALUD A.C. "(...) reiteramos nuestra propuesta de que la denominación del producto en la NOM-190-SCFI-2012, sea "Mezcla de Leche y Grasa Vegetal" (...)"</p>	<p>FUNDACION MEXICANA PARA LA SALUD A.C. "(...) para ser concordante este concepto con las normas CODEX (...)"</p> <ul style="list-style-type: none"> • CODEX STAN 250-2006 "Mezclas de leche evaporada" 	<p>FUNDACION MEXICANA PARA LA SALUD A.C. CANAINCA FIL-IDF Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su</p>																																							

		desnatada (descremada) y grasa vegetal"	Reglamento, el CCNNSUIIPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que
		<p>(Anexo).</p> <ul style="list-style-type: none"> • CODEX STAN 251-2006 "Norma del Codex para Mezclas de Leche Desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (Anexo). • CODEX STAN 252-2006 "Norma del Codex para Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (descremada) y Grasa Vegetal (Anexo). <p>Esta denominación logra que los productos que actualmente se denominan leche con grasa vegetal se comercialicen expresando claramente su contenido, a través de su denominación comercial en la etiqueta (...)"</p>	<p>la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente: "Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor."</p> <p>Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la conjunción "y" por la preposición "con"</p>
	<p>CANAINCA</p> <p>"(...) es recomendable que la denominación que se establezca diferencia claramente a este producto de la leche, objetivo que se alcanza de manera plena con la denominación propuesta por la autoridad: "Mezcla de Leche y Grasa Vegetal" (...)"</p>	<p>CANAINCA</p> <p>"(...) La denominación actual "Leche con grasa vegetal" puede generar confusión en los consumidores al pensar que están adquiriendo leche. Lo que hace necesario ajustar esta denominación comercial.</p> <p>Si bien la Leche con Grasa Vegetal es un producto elaborado a partir de la leche, presenta una alteración en su composición original, al ser extraída en su mayoría la grasa butírica y ser reemplazada por grasa vegetal comestible.</p> <p>La denominación de leche se encuentra claramente definida por el CODEX Alimentarius en la Norma General del CODEX para el uso de Términos Lecheros CODEX STAN 206-1999, la cual señala en su apartado 2.1:</p> <p>"Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior"</p> <p>(...)</p> <p>En adición las normas de CODEX 250, 251 y 252 utilizan este tipo de denominaciones (Mezcla de leche y grasa vegetal)</p> <p>La denominación comercial propuesta "Mezcla de Leche con Grasa Vegetal" aporta elementos para evitar posibles confusiones, convirtiéndose la normatividad en una herramienta que permita</p>	

		decisiones de compra más certera por parte de los consumidores. (...)"	
	<p>FIL-IDF "(...) proponemos que la denominación "Mezcla de Leche y Grasa Vegetal" (énfasis en la letra "y" en lugar de la palabra "con") (...)"</p>	<p>FIL-IDF "(...) se hace necesario ajustar esta denominación comercial para dar cumplimiento a los acuerdos internacionales de los signatarios del Codex Alimentarius. La denominación de leche se encuentra claramente definida por el CODEX Alimentarius en la Norma General del CODEX para el uso de Términos Lecheros CODEX STAN 206-1999, la cual señala en su apartado 2.1: "Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". En los Estados Unidos de América, el CFR en el Título 21 apartado 131 establece que: "Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 ¼ por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada". Esta definición no incluye la leche a la que la grasa de la leche ha sido sustituida en parte o en su totalidad por otra grasa animal o vegetal. Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que: "La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción</p>	

		mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción.	
		<p>De este modo, es un hecho contundente que en el ámbito internacional, a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no se le denomina leche. (...)</p> <p>En consecuencia, es necesario que la denominación que se establezca diferencie claramente a este producto de la leche, objetivo que se alcanza de manera plena con la denominación propuesta por la autoridad: "Mezcla de Leche con Grasa Vegetal". No obstante, para hacer concordante este concepto con las Normas del CODEX vigentes, proponemos que la denominación sea: "Mezcla de Leche y Grasa Vegetal" (énfasis en la letra "y" en lugar de la palabra "con"). Tal como aparece en los documentos oficiales impresos y electrónicos que aparecen en el sitio electrónico de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).</p> <ul style="list-style-type: none"> • CODEX STAN 250-2006 "Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal" (Anexo). • CODEX STAN 251-2006 "Norma del Codex para Mezclas de Leche Desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (Anexo). • CODEX STAN 252-2006 "Norma del Codex para Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (descremada) y Grasa Vegetal (Anexo). <p>Esta denominación logra que los productos que actualmente se denominan leche con grasa vegetal se comercialicen expresando claramente su contenido, a través de su denominación comercial en la etiqueta (...)"</p>	
	<p>NDC "(...) reiteramos nuestra conformidad con que la denominación del producto en la NOM-190-SCFI-2012, Mezcla de Leche con Grasa Vegetal- Denominaciones, especificaciones físico químicas, información comercial y métodos de prueba, sea "Mezcla de Leche con Grasa Vegetal" (...)"</p>	<p>NDC "(...) A partir de la modificación de la NOM-155-SCFI-2003- Leche, Producto Lácteo y Producto Lácteo Combinado- Denominaciones, especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos</p>	<p>NDC UNPP MUEBLES Y MUDANZAS AMADO, S.A. DE C.V.; REFRIGERADOS HERMANOS VELASCO ALCARAZ S.A. DE C.V.; TRANSPORTES LOVAL S.P.F. CALVILLO,</p>

		<p>de prueba, se crea un vacío normativo en lo referente a la actualmente denominada "Leche con Grasa Vegetal", generando</p>	<p>AGUASCALIENTES, MEXICO; ALDAFA TRANSPORTES S.A. DE C.V.; ARTURO DIAZ LOPEZ (DILA); AUTOLINEAS SAN MATEO S.A. DE C.V.; AUTOTRANSPORTES GRUPO</p>
		<p>la posibilidad de confusión entre los consumidores, ya que algunos productores podrían omitir información comercial necesaria, sin sujetarse a sanción alguna por este hecho, generando que los consumidores no cuenten con información completa y se vicie su decisión de compra. (...)"</p>	<p>J.B. S.A. DE C.V.; AUTOTRANSPORTES JJ LOPEZ S.A. DE C.V.; AUTOTRANSPORTES LORESA, S.A. DE C.V.; AUTOTRANSPORTES TIZAYUCA; AUTOTRANSPORTES VILLEGAS TRUCKING; CNN TRANSPORTACION S.A. DE C.V.; EPIGMENIO MARIN GONZALEZ; ERICCA EXPRESS; FLETES CHIHUAHUA S.A. DE C.V.; GONZALO RINCON B. Y GOYTIA; JOSE MANUEL ORTEGA ACEVES; JUVENTINO BRIONES LONGORIA; LINEAS UNIDAS INDUSTRIALES, S.A. DE C.V.; MUDANZAS TRAGER INTERNACIONAL, S.A. DE C.V.; ORIGEN TRANSPORTES S.A. DE C.V.; PORTEADORES DEL CENTRO, S.A. DE C.V.; REFRIGERADOS MARIN, S.A. DE C.V.; RSC TRANSPORTES; SERVICIOS ESPECIALIZADOS DE TRANSPORTE Y LOGISTICA S.A. DE C.V.; TRANSPORTADORA TERRESTRE SERRANO S.A. DE C.V.; TRANSPORTADORES DE LIQUIDOS DEL NORTE, S.A. DE C.V.; TRANSPORTADORES SANTANA MARIN; TRANSPORTE PUBLICO FEDERAL VILCHIS JR.; TRANSPORTES BAUTISTA; TRANSPORTES CEDILLO; TRANSPORTES CERON; TRANSPORTES DIFEYRO SERVICIOS S.A. DE C.V.; TRANSPORTES EL DELFIN, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES FLORES; TRANSPORTES GARZA LEAL, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES GODINEZ; TRANSPORTES GRUPO ENLACES; TRANSPORTES INTERNACIONALES J.C.V. S.A. DE C.V.; TRANSPORTES JOSE LUIS JUAREZ SANTOS; TRANSPORTES MADUSA; TRANSPORTES MARIN; TRANSPORTES NAGAR; TRANSPORTES PARGA; TRANSPORTES POSADA S.A. DE C.V.; TRANSPORTES QUEZADA; TRANSPORTES REFRIGERADO PALACIOS; TRANSPORTES REFRIGERADOS ARROYO; TRANSPORTES REFRIGERADOS FRIO BARDI S.A. DE C.V.; TRANSPORTES SANCHEZ; TRANSPORTES SOTO Y LANDEROS S.A. DE C.V.; TRANSPORTES TELLEZ; TRANSPORTES TERRESTRES DE LEON, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES TERRESTRES MAXIMA, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES TURBO EXPRESS S.A. DE C.V.; TRANSPORTES ULTRERAS; TRANSPORTES Y FLEMAR, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES Y MATERIALES MANA S.A. DE C.V.; REFRIGERADOS VENTURA, S.A. DE C.V.; TRANSLIQUIDOS REFRIGERADOS LOPEZ, S.A. DE C.V.; TRANSLIQUIDOS VAZQUEZ, S.A. DE C.V.; TRANSPON, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES ESPECIALIZADOS TINOCH, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES GARZA LEAL, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES MONZALVO, S.A., DE C.V.; TRANSPORTES MORALES E HIJOS, S.A. DE</p>
	<p>UNPP "(...) Estamos de acuerdo en la denominación comercial contenida en este proyecto de norma: "Mezcla de Leche con Grasa Vegetal" (...)"</p>	<p>UNPP "(...) este proyecto de norma: "Mezcla de Leche con Grasa Vegetal", (...) es concordante con la normatividad internacional, señaladamente las normas CODEX STAN 250, 251 y 252. (...) Creemos firmemente que más información para el consumidor significa mayor transparencia y madurez en los mercados y ello beneficia a toda la cadena productiva, incluyendo desde luego a los productores primarios. (...)"</p>	
	<p>MUEBLES Y MUDANZAS AMADO, S.A. DE C.V.; REFRIGERADOS HERMANOS VELASCO ALCARAZ S.A. DE C.V.; TRANSPORTES LOVAL S.P.F. CALVILLO, AGUASCALIENTES, MEXICO; ALDAFA TRANSPORTES S.A. DE C.V.; ARTURO DIAZ LOPEZ (DILA); AUTOLINEAS SAN MATEO S.A. DE C.V.; AUTOTRANSPORTES GRUPO J.B. S.A. DE C.V.; AUTOTRANSPORTES JJ LOPEZ S.A. DE C.V.; AUTOTRANSPORTES LORESA, S.A. DE C.V.; AUTOTRANSPORTES TIZAYUCA; AUTOTRANSPORTES VILLEGAS TRUCKING; CNN TRANSPORTACION S.A. DE C.V.; EPIGMENIO MARIN GONZALEZ; ERICCA EXPRESS; FLETES CHIHUAHUA S.A. DE C.V.; GONZALO RINCON B. Y GOYTIA; JOSE MANUEL ORTEGA ACEVES; JUVENTINO BRIONES LONGORIA; LINEAS UNIDAS INDUSTRIALES, S.A. DE C.V.; MUDANZAS TRAGER INTERNACIONAL, S.A. DE C.V.; ORIGEN TRANSPORTES S.A. DE C.V.; PORTEADORES DEL CENTRO, S.A. DE C.V.; REFRIGERADOS MARIN, S.A. DE C.V.; RSC TRANSPORTES; SERVICIOS ESPECIALIZADOS DE TRANSPORTE Y LOGISTICA S.A. DE C.V.; TRANSPORTADORA TERRESTRE SERRANO S.A. DE C.V.; TRANSPORTADORES DE LIQUIDOS DEL NORTE, S.A. DE C.V.; TRANSPORTADORES SANTANA MARIN; TRANSPORTE PUBLICO FEDERAL VILCHIS JR.; TRANSPORTES BAUTISTA; TRANSPORTES CEDILLO; TRANSPORTES CERON; TRANSPORTES DIFEYRO SERVICIOS S.A. DE C.V.; TRANSPORTES EL DELFIN, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES FLORES; TRANSPORTES GARZA LEAL, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES GODINEZ; TRANSPORTES GRUPO ENLACES; TRANSPORTES INTERNACIONALES J.C.V. S.A. DE C.V.; TRANSPORTES JOSE LUIS JUAREZ SANTOS; TRANSPORTES MADUSA; TRANSPORTES MARIN; TRANSPORTES NAGAR; TRANSPORTES POSADA S.A. DE C.V.; TRANSPORTES QUEZADA; TRANSPORTES</p>	<p>MUEBLES Y MUDANZAS AMADO, S.A. DE C.V.; REFRIGERADOS HERMANOS VELASCO ALCARAZ S.A. DE C.V.; TRANSPORTES LOVAL S.P.F. CALVILLO, AGUASCALIENTES, MEXICO; ALDAFA TRANSPORTES S.A. DE C.V.; ARTURO DIAZ LOPEZ (DILA); AUTOLINEAS SAN MATEO S.A. DE C.V.; AUTOTRANSPORTES GRUPO J.B. S.A. DE C.V.; AUTOTRANSPORTES JJ LOPEZ S.A. DE C.V.; AUTOTRANSPORTES LORESA, S.A. DE C.V.; AUTOTRANSPORTES TIZAYUCA; AUTOTRANSPORTES VILLEGAS TRUCKING; CNN TRANSPORTACION S.A. DE C.V.; EPIGMENIO MARIN GONZALEZ; ERICCA EXPRESS; FLETES CHIHUAHUA S.A. DE C.V.; GONZALO RINCON B. Y GOYTIA; JOSE MANUEL ORTEGA ACEVES; JUVENTINO BRIONES LONGORIA; LINEAS UNIDAS INDUSTRIALES, S.A. DE C.V.; MUDANZAS TRAGER INTERNACIONAL, S.A. DE C.V.; ORIGEN TRANSPORTES S.A. DE C.V.; PORTEADORES DEL CENTRO, S.A. DE C.V.; REFRIGERADOS MARIN, S.A. DE C.V.; RSC TRANSPORTES; SERVICIOS ESPECIALIZADOS DE TRANSPORTE Y LOGISTICA S.A. DE C.V.; TRANSPORTADORA TERRESTRE SERRANO S.A. DE C.V.; TRANSPORTADORES DE LIQUIDOS DEL NORTE, S.A. DE C.V.; TRANSPORTADORES SANTANA MARIN; TRANSPORTE PUBLICO FEDERAL VILCHIS JR.; TRANSPORTES BAUTISTA; TRANSPORTES CEDILLO; TRANSPORTES CERON; TRANSPORTES DIFEYRO SERVICIOS S.A. DE C.V.; TRANSPORTES EL DELFIN, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES FLORES; TRANSPORTES GARZA LEAL, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES GODINEZ; TRANSPORTES GRUPO ENLACES; TRANSPORTES INTERNACIONALES J.C.V. S.A. DE C.V.; TRANSPORTES JOSE LUIS JUAREZ SANTOS; TRANSPORTES MADUSA; TRANSPORTES MARIN; TRANSPORTES NAGAR; TRANSPORTES POSADA S.A. DE C.V.; TRANSPORTES QUEZADA; TRANSPORTES</p>	

	REFRIGERADO PALACIOS; TRANSPORTES REFRIGERADOS ARROYO; TRANSPORTES REFRIGERADOS FRIO BARDI S.A. DE C.V.; TRANSPORTES SANCHEZ; TRANSPORTES SOTO Y LANDEROS S.A. DE C.V.; TRANSPORTES TELLEZ;	S.A. DE C.V.; PORTEADORES DEL CENTRO, S.A. DE C.V.; REFRIGERADOS MARIN, S.A. DE C.V.; RSC TRANSPORTES; SERVICIOS ESPECIALIZADOS	C.V.; TRANSPORTES PONCHO PAÑALES, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES REFRIGERADOS LOZANO TRUCKING, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES TORRES, S.A. DE C.V.; TREBOL LOGISTICA, S.A. DE C.V.;
	TRANSPORTES TERRESTRES DE LEON, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES TERRESTRES MAXIMA, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES TURBO EXPRESS S.A. DE C.V.; TRANSPORTES ULTRERAS; TRANSPORTES Y FLEMAR, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES Y MATERIALES MANA S.A. DE C.V.; REFRIGERADOS VENTURA, S.A. DE C.V.; TRANSLIQUIDOS REFRIGERADOS LOPEZ, S.A. DE C.V.; TRANSLIQUIDOS VAZQUEZ, S.A. DE C.V.; TRANSPO, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES ESPECIALIZADOS TINOCH, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES GARZA LEAL, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES MONZALVO, S.A., DE C.V.; TRANSPORTES MORALES E HIJOS, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES PONCHO PAÑALES, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES REFRIGERADOS LOZANO TRUCKING, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES TORRES, S.A. DE C.V.; TREBOL LOGISTICA, S.A. DE C.V.; "(...) Manifestamos nuestra conformidad con la denominación propuesta "Mezcla de Leche con Grasa Vegetal" (...)"	DE TRANSPORTE Y LOGISTICA S.A. DE C.V.; TRANSPORTADORA TERRESTRE SERRANO S.A. DE C.V.; TRANSPORTADORES DE LIQUIDOS DEL NORTE, S.A. DE C.V.; TRANSPORTADORES SANTANA MARIN; TRANSPORTE PUBLICO FEDERAL VILCHIS JR.; TRANSPORTES BAUTISTA; TRANSPORTES CEDILLO; TRANSPORTES CERON; TRANSPORTES DIFEYRO SERVICIOS S.A. DE C.V.; TRANSPORTES EL DELFIN, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES FLORES; TRANSPORTES GARZA LEAL, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES GODINEZ; TRANSPORTES GRUPO ENLACES; TRANSPORTES INTERNACIONALES J.C.V. S.A. DE C.V.; TRANSPORTES JOSE LUIS JUAREZ SANTOS; TRANSPORTES MADUSA; TRANSPORTES MARIN; TRANSPORTES NAGAR; TRANSPORTES PARGA; TRANSPORTES POSADA S.A. DE C.V.; TRANSPORTES QUEZADA; TRANSPORTES REFRIGERADO PALACIOS; TRANSPORTES REFRIGERADOS ARROYO; TRANSPORTES REFRIGERADOS FRIO BARDI S.A. DE C.V.; TRANSPORTES SANCHEZ; TRANSPORTES SOTO Y LANDEROS S.A. DE C.V.; TRANSPORTES TELLEZ; TRANSPORTES TERRESTRES DE LEON, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES TERRESTRES MAXIMA, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES TURBO EXPRESS S.A. DE C.V.; TRANSPORTES ULTRERAS; TRANSPORTES Y FLEMAR, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES Y MATERIALES MANA S.A. DE C.V.; REFRIGERADOS VENTURA, S.A. DE C.V.; TRANSLIQUIDOS REFRIGERADOS LOPEZ, S.A. DE C.V.; TRANSLIQUIDOS VAZQUEZ, S.A. DE C.V.; TRANSPO, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES ESPECIALIZADOS TINOCH, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES GARZA LEAL, S.A. DE C.V.;	SINDILAC PRESIDENCIA MUNICIPAL DE VIESCA PRESIDENCIA MUNICIPAL DE TORREON Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que se trata de un comentario de apoyo a la propuesta de normal, el cual no implica modificación alguna a la redacción de la norma.

		TRANSPORTES MONZALVO, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES MORALES E HIJOS, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES PONCHO PAÑALES, S.A. DE C.V.; TRANSPORTES	
		REFRIGERADOS LOZANO TRUCKING, S.A DE C.V.; TRANSPORTES TORRES, S.A. DE C.V.; TREBOL LOGISTICA, S.A. DE C.V.; "(...) aporta más información para el consumidor y ello genera mercados maduros, diferenciados y eficientes que redundan en el fortalecimiento de la cadena productiva, la cual incluye desde luego a los servicios como el transporte. (...)"	
	SINDILAC "(...) es recomendable que la denominación que se establezca diferencie claramente a este producto de la leche, objetivo que se alcanza de manera plena con la denominación propuesta por la autoridad: "Mezcla de Leche con Grasa Vegetal". (...)"	SINDILAC "(...) Si bien la Leche con Grasa Vegetal es un producto elaborado a partir de la leche, presenta una modificación en su composición original, al ser extraída en su mayoría la grasa butírica y ser reemplazada por grasa vegetal comestible. La denominación de leche se encuentra claramente definida por el CODEX Alimentarius en la Norma General del CODEX para el uso de Términos Lecheros CODEX STAN 206-1999, la cual señala en su apartado 2.1: "Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". (...) En adición las normas de CODEX 250, 251 Y 252 utilizan este tipo de denominaciones (Mezcla de leche ... y grasa vegetal) (...)"	
	PRESIDENCIA MUNICIPAL DE VIESCA; PRESIDENCIA MUNICIPAL DE TORREON "(...) consideramos pertinente se establezca la denominación propuesta por la autoridad: "Mezcla de Leche con Grasa Vegetal"	PRESIDENCIA MUNICIPAL DE VIESCA; PRESIDENCIA MUNICIPAL DE TORREON "(...) La denominación actual "Leche con grasa vegetal" puede generar confusión en los consumidores al pensar que están adquiriendo leche. Lo que hace necesario ajustar esta denominación comercial. Si bien la Leche con Grasa Vegetal es un producto	

		<p>elaborado a partir de la leche, presenta una alteración en su composición original, al ser extraída en su mayoría la grasa butírica y ser reemplazada por grasa vegetal comestible. (...)”</p>	
<p>1. Objetivo El presente proyecto de norma oficial mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de mezcla de leche con grasa vegetal, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones físico-químicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>El presente proyecto de norma oficial mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche adicionada con grasa vegetal, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones físico-químicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.</p> <p>El utilizar la palabra Mezcla, implica que el perfil del producto tiene una calidad y cualidades diferentes a la leche adicionada con grasa vegetal y es similar al alimento lácteo; esto se sustenta en la Norma del Codex Alimentarius Stand 251-2006, Norma del Codex para mezclas de Leche Desnatada (descremada) y Grasa Vegetal, en el punto 3 Composición Esencial y Factores de Calidad, en la cual se indica que las materias primas que se pueden utilizar en los productos denominados MEZCLAS, pueden ser: Leche desnatada y Leche desnatada en polvo, <u>otros sólidos lácteos no grasos</u> y grasas/aceites vegetales comestibles. Asimismo se permiten los siguientes productos lácteos para ajustar el contenido de proteínas: <u>concentrados de leche, filtrado de leche y lactosa</u>. Por lo tanto el producto denominado MEZCLA es un producto modificado en su estructura para ajustar el nivel de proteína, cuestión que en el caso de la leche descremada adicionada con grasa vegetal no ocurre.</p> <p>Adicionalmente ALPURA menciona: “(…)”</p> <p>Por lo tanto el producto denominado MEZCLA es un producto modificado en su estructura para ajustar el nivel de proteína, cuestión que en el caso de la leche descremada adicionada con grasa vegetal no ocurre, una vez que se usa leche</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:</p> <p>“2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior”.</p> <p>Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:</p> <p>“Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada”.</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>“La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción”.</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>	

		<p>descremada y se le adiciona otro tipo de lípidos.</p> <p>También considerar los argumentos presentados en la justificación del título del presente proyecto de norma NOM-190_SCFI 2012 (...)"</p>	
	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>El presente proyecto de norma oficial mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de mezcla de leche y con grasa vegetal, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>Se solicita se adecue a lo indicado internacionalmente</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente: "Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor." Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la conjunción "y" por la preposición "con"</p>
		<p>CANILEC</p> <p>CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que el promovente no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.</p>
<p>2. Campo de aplicación</p> <p>El presente proyecto de norma oficial mexicana es aplicable a los diferentes tipos de mezcla de leche con grasa vegetal, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>2. CAMPO DE APLICACION</p> <p>El presente proyecto de norma oficial mexicana es aplicable a los diferentes tipos de de leche adicionada con grasa vegetal, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en el presente proyecto de norma oficial mexicana El presente proyecto de norma oficial mexicana es aplicable a los diferentes tipos de mezcla de leche con grasa vegetal, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en el presente proyecto de norma oficial mexicana.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u> con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.</p> <p>En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA,</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que: "Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de</p>

		AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES,	81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada.
		UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, UGR DE JALISCO Y ALPURA mencionan: Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.	Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que: "La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción". De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.
	NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. 2. Campo de aplicación El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de mezcla de leche y en grasa vegetal, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.	NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita se adecue a lo indicado internacionalmente	NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente: "Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor." Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la conjunción "y" por la preposición "con"
		CANILEC CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados.	CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que el promovente no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.
3. Referencias Para la correcta aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se deben consultar las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que la sustituyan: NOM-002-SCFI-1993 Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1993. NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002. NOM-030-SCFI-2006 Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010. NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con	COFOCALEC 3. Referencias Para la correcta aplicación de esta norma oficial mexicana, se deben consultar las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que la sustituyan: NOM-002-SCFI-1993 Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1993. NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 1993. NOM-030-SCFI-2006 Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de	COFOCALEC Se sugiere ordenar las referencias normativas por número consecutivo. Asimismo, se propone incluir las normas mexicanas NMX-F-736/1-COFOCALEC-2012 Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Identificación de proteínas en leche - Parte 1: Determinación de la composición de las proteínas propias de la leche por electroforesis capilar de zona - Método de prueba, y NMX-F-736/2-COFOCALEC-2012 Sistema Producto Leche -	COFOCALEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, por lo cual se ordenan las referencias normativas por número consecutivo. Respecto de la propuesta de incluir las referencias a las normas mexicanas NMX-F-736/1-COFOCALEC-2012 y NMX-F-736/2-COFOCALEC-2012, con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que actualmente la propuesta de norma contempla un método de prueba para la determinación de proteína, en este sentido, la inclusión de los métodos de prueba propuestos

<p>modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.</p> <p>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>NOM-243-SSA1-2010 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de septiembre de 2010.</p>	<p>etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificación en su composición. Especificaciones nutrimentales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.</p>	<p>Alimentos - Lácteos - Identificación de proteínas en leche - Parte 2: Determinación de proteínas de origen vegetal mediante electroforesis capilar en gel - Método de prueba, para determinar el origen de las proteínas.</p>	<p>se analizará en conjunto con el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor de la PROFECO.</p>
<p>NMX-F-744-COFOCALEC-2011 Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo – método de prueba gravimétrico (Método de referencia) (Cancela a la NMX-F-210-1971). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio de 2011.</p> <p>NMX-F-490-1999-NORMEX Alimentos-Aceites y grasas-Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por cromatografía de gases. Cancela a la NMX-F-490-1987. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de marzo de 1999.</p> <p>NMX-F-737-COFOCALEC-2010 Sistema producto leche - alimentos-lácteos - Determinación de la densidad en leche fluida y fórmula láctea-Método de prueba (Esta norma mexicana cancela a la NMX-F-424-S-1982). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de julio de 2010.</p>	<p>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>NOM-243-SSA1-2010 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de septiembre de 2010.</p> <p>NMX-F-490-1999-NORMEX Alimentos-Aceites y grasas-Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por cromatografía de gases. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de marzo de 1999.</p> <p>NMX-F-736/1-COFOCALEC-2012 Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Identificación de proteínas en leche – Parte 1: Determinación de la composición de las proteínas propias de la leche por electroforesis capilar de zona – Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 19 de junio de 2012.</p> <p>NMX-F-736/2-COFOCALEC-2012 Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos - Identificación de proteínas en leche - Parte 2: Determinación de proteínas de origen vegetal mediante electroforesis capilar en gel - Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 19 de junio de 2012.</p> <p>NMX-F-737-COFOCALEC-2010 Sistema producto leche - alimentos-lácteos – Determinación de la densidad en leche fluida y fórmula láctea-Método de prueba (Esta norma mexicana cancela a la NMX-F-424-S-1982). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de julio de 2010.</p> <p>NMX-F-744-COFOCALEC-2011 Sistema Producto Leche- Alimentos-Lácteos-Determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo-método de prueba gravimétrico (Método de referencia) (Cancela a la NMX-F-210-1971). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio de 2011.</p>	<p>Fundamentación Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.5.</p>	
	<p>COORDINACION GENERAL DE GANADERIA-SAGARPA 3. Referencias Para la correcta aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se deben consultar las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que la sustituyan: NOM-002-SCFI-1993 Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1993. NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002. NOM-030-SCFI-2006 Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada en</p>		<p>COORDINACION GENERAL DE GANADERIA-SAGARPA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUIIPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que actualmente la propuesta de norma contempla un método de prueba para la determinación de proteína, en este sentido, la inclusión de los métodos de prueba propuestos se analizará en conjunto con el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor de la PROFECO.</p>

	<p>el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.</p> <p>NOM-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>NOM-243-SSA1-2010 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de septiembre de 2010.</p> <p>NMX-F-744-COFOCALEC-2011 Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo – método de prueba gravimétrico (Método de referencia) (Cancela a la NMX-F-210-1971). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio de 2011.</p> <p>NMX-F-490-1999-NORMEX Alimentos-Aceites y grasas-Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por cromatografía de gases. Cancela a la NMX-F-490-1987. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de marzo de 1999.</p> <p>NMX-F-737-COFOCALEC-2010 Sistema producto leche - alimentos-lácteos - Determinación de la densidad en leche fluida y fórmula láctea-Método de prueba (Esta norma mexicana cancela a la NMX-F-424-S-1982). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de julio de 2010.</p> <p>NMX-F-736/1-COFOCALEC-2012 Sistema producto leche-alimentos-lácteos-identificación de proteínas en leche-parte 1: determinación de la composición de las proteínas propias de la leche por electroforesis capilar de zona-método de prueba.</p> <p>NMX-F-736/2-COFOCALEC-2012 Sistema producto leche-alimentos-lácteos-identificación de proteínas en leche-parte 2: determinación de proteínas de origen vegetal mediante electroforesis capilar en gel-método de prueba.</p>		
	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.; CANILEC Agregar: NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2012 NOM-183-SCFI-2012, Producto lácteo y producto lácteo combinado-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>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.; CANILEC Se solicita incluir las NOM-155 y NOM-183. Ya que son normas ligadas en el marco jurídico</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.; CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó y el comentario y decidió no aceptarlo, ya que si bien las normas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-183-SCFI-2012 guardan relación con la norma propuesta, se trata de tres instrumentos regulatorios distintos, donde la aplicación de una, no depende de la consulta de las otras dos.</p>
		<p>CANILEC Se solicita que el método de prueba "Determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo – método de prueba gravimétrico (Método de referencia)" identificado en la NMX-F-744-COFOCALEC-2011 se considere dentro del cuerpo del presente proyecto de norma dentro del apartado de métodos de prueba.</p>	<p>CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que el método propuesto se encuentra contemplado dentro del apartado de referencias del proyecto de norma.</p>
<p>4. Definiciones Para efectos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, aplican las definiciones siguientes:</p>		<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita que se eliminen definiciones que esta consideraras en los ordenamientos que están en las</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que</p>

		referencias, además de que se eliminen las referencias a la denominación en las definiciones. Asimismo, se considera inadecuado repetir la denominación de los productos objeto de la norma en cada una de las definiciones, estas debieran ser generales.	las definiciones consideradas dentro del apartado "Definiciones" del proyecto de norma son necesarias para el entendimiento de ciertos términos utilizados a lo largo del texto.
4.1 Aditivo Cualquier sustancia permitida que, sin tener propiedades nutritivas, se incluya en la formulación de los productos y que actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, para favorecer ya sea su estabilidad, conservación, apariencia o aceptabilidad.	COFEPRIS 4.1 Aditivo Cualquier sustancia permitida que, sin tener propiedades nutritivas, se incluya en la formulación de los productos y que actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, para favorecer ya sea su estabilidad, conservación, apariencia o aceptabilidad.	COFEPRIS Se propone eliminar el término aditivo y su definición, considerando que dicho término no se utiliza dentro de las disposiciones establecidas en el proyecto de norma.	COFEPRIS Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que el término "Aditivo" se emplea en otra definición, específicamente en la definición de "Ingrediente"
	COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS S.A. DE C.V.; CANACINTRA - RAMA 61 - 41. Aditivo (Aditivo Alimentario). Cualquier sustancia que en cuanto tal, no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidas las organolépticas). Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al producto para mantener o mejorar cualidades nutricionales.	COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS S.A. DE C.V. CANACINTRA - RAMA 61 - "(...) La definición que se propone es la misma que aparece en el "Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias" publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de Julio del 2012 (...)"	COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS S.A. DE C.V. CANACINTRA - RAMA 61 - NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando la redacción del numeral 4.1 de la norma como sigue: 4.1 Aditivo alimentario (Aditivo): Cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos). Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al producto para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.
	NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC 4.1 Aditivo Aditivo alimentario (Aditivo): Cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos). Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al producto para mantener o mejorar las cualidades nutricionales;	NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita que se maneje la definición del ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS Solicita que se incluya la definición que esta en el documento que se ha trabajado en el acuerdo de aditivos	
	COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS S.A. DE C.V. CANACINTRA - RAMA 61 - Proponen la adición de un numeral no contemplado en el proyecto. 4.19 bis Estandarización: Proceso por el cual se ajusta el contenido de grasa y/o proteína y/o sólidos de la Mezcla de	COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS S.A. DE C.V. CANACINTRA - RAMA 61 - "(...) Se ha expresado la necesidad de estandarizar la leche de la que se parte para	COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS S.A. DE C.V. CANACINTRA - RAMA 61 - NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de

	<p>Leche con Grasa Vegetal, al nivel correspondiente de acuerdo a su denominación</p>	<p>elaborar los productos que el sector fabrica. Situación que no exclusiva en México, está bien documentada y ampliamente realizada en el mundo. En México la definición de estandarización está claramente incorporada en la NOM-181-SCFI-2010 (Anexo), la cual indica en su numeral 3.3:</p>	<p>la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo quedando definido el concepto "estandarización", en el numeral 4.20 de la norma definitiva.</p>
		<p>3.3 Estandarización de la leche <i>Estandarización de la leche es el ajuste del contenido de grasa y sólidos no grasos a una proporción determinada de los componentes propios de la misma.</i> En la legislación de los Estados Unidos de Norteamérica (CFR 21), están incluidos para efectuar el ajuste de la composición de la leche no solo los componentes que aportan grasa, también los que aportan proteína, mencionando lo siguiente: "CFR 21- 131.110 Milk. 4. <i>Description. Milk is the lacteal secretion, practically free fromcolostrum, obtained by the complete milking of one or more healthy cows. Milk that is in final package form for beverage use shall have been pasteurized or ultrapasteurized, and shall contain not less than 8¼ percent milk solids not fat and not less than 3¼ percent milk fat. Milk may have been adjusted by separating part of the milk therefrom, or by adding there to</i></p>	

		<p><i>cream, concentrated milk, dry whole milk, skim milk, concentrated skim milk, or nonfat dry milk. Milk may be homogenized.</i></p> <p>Por otra parte, en las Normas Codex para las leches evaporadas (CODEX STAND A3 1971, Rev 1999), las leches condensadas (CODEX STAND A4 1971, Rev 1999), leches evaporadas con grasa vegetal (CODEX STAND 250-2006) entre otras, permite el ajuste de proteínas con retentado de la leche (Concentrados de proteína de leche mediante ultrafiltración) y Permeado de la leche (Concentrados de proteína y grasa de la leche por ultrafiltración de leche, leche parcialmente descremada y leche descremada), es decir proteína (anexo) (...)"</p>	
	<p>ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V.; CANILEC 4.XX Estandarización: Ajuste del contenido de grasa y sólidos lácteos para cumplir con las características de acuerdo a su denominación.</p>	<p>ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita incorporar la definición de Estandarización de acuerdo a lo establecido en la norma del Codex STAN 250 y Codex Stan 251 por lo que propone la redacción.</p>	
		<p>CANILEC Se solicita incorporar la definición de Estandarización de acuerdo a lo establecido en la norma del CODEX STAN 250-2006 por lo que propone la redacción, este termino aparece en el cuerpo de este proyecto en su numeral 10.3.</p>	
<p>4.2 Agua para uso y consumo humano Aquella que no contiene contaminantes objetables ya sean químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos al ser humano.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC 4.1 Agua para consumo humano, a la que para su comercialización no debe contener materia extraña, ni contaminantes, ya sean químicos, físicos o microbiológicos, de acuerdo a los límites establecidos en esta norma, que puede ser sometida a tratamiento fisicoquímico para eliminar éstos, y que puede ser carbonatada o adicionarle minerales, así como las definidas en el Reglamento.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Solicita que se incluya la definición que esta en el PNOM-201</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, por considerar que la definición propuesta en el proyecto de norma es lo suficientemente clara.</p>
<p>4.3 Alimento Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido o líquido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición.</p>	<p>COFEPRIS 4.3 Alimento Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido, o líquido, natural o transformado, que proporciona al organismo elementos para su nutrición. 4.X Bebida no alcohólica Cualquier líquido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición.</p>	<p>COFEPRIS Se plantea sustituir la definición del término "alimento" e incorporar el término y la definición de "bebida no alcohólica", conforme se encuentra establecido en el Artículo 215, Fracciones I. y II. de la Ley General de Salud.</p>	<p>COFEPRIS Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo, modificando la redacción del numeral 4.3 para quedar como sigue: 4.3 Alimento Cualquier sustancia o producto, sólido o semisólido, natural o transformado, que</p>

			proporcione al organismo elementos para su nutrición. Adicionalmente, se incluye la definición de Bebida no alcohólica, toda vez que es utilizada en el cuerpo de la norma, para quedar como sigue: 4.6 Bebida no alcohólica Cualquier líquido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición.
4.4 Almacenamiento Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo o sitio específico, la mezcla de leche con grasa vegetal para su conservación, custodia, suministro futuro procesamiento o venta	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA 4.4 Almacenamiento Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo o sitio específico, la leche adicionada con grasa vegetal para su conservación, custodia, suministro futuro procesamiento o venta.	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Se propone sustituir la palabra mezcla de leche con grasa vegetal por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u> . En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:
		DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, UGR DE JALISCO Y ALPURA mencionan: Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.	"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 ¼ por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada". Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que: "La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción". De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le

			ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.
	<p>CANILEC 4.8 Almacenamiento Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo o sitio específico, la mezcla de leche con grasa vegetal para su conservación, custodia, suministro futuro, procesamiento o venta.</p>	<p>CANILEC Se solicita que se incluya una coma después de "futuro" y que se elimine la denominación del producto.</p>	<p>CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando la redacción del numeral 4.4 de la norma, de la siguiente manera: 4.4 Almacenamiento Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo o sitio específico, la mezcla de leche con grasa vegetal para su conservación, custodia, suministro futuro, procesamiento o venta.</p>
<p>4.9 Calostro Secreción de la glándula mamaria obtenida en el periodo comprendido de 5 días antes a 5 días después del parto, que difiere de la leche principalmente por su alto contenido de inmunoglobulinas (anticuerpos), células somáticas, cloruros y la presencia de eritrocitos, y cuyo color va del amarillo al rosado.</p>		<p>CANILEC Se solicita eliminar dado que no esta en el cuerpo de la norma</p>	<p>CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo, eliminando la definición de "calostro", debido a que esta no se utiliza en el cuerpo de la norma</p>
<p>4.10 Clarificación Proceso por el cual se eliminan de la mezcla de leche con grasa vegetal las impurezas macroscópicas, los grumos y de manera parcial los microorganismos, leucocitos y otras células, principalmente mediante una centrifugación continua.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>4.11 Clarificación Proceso por el cual se eliminan de la leche las impurezas macroscópicas, los grumos y de manera parcial los microorganismos, leucocitos y otras células, principalmente mediante una centrifugación continua.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:</p>
		<p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche, con la finalidad de homologar con la definición descrita en la NOM-155-SCFI-2012.</p>	<p>"2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".</p> <p>Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:</p> <p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de</p>

			<p>los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>
	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. 4.8 Clarificación Proceso por el cual se eliminan de la mezcla de leche con grasa vegetal las impurezas macroscópicas, los grumos y de manera parcial los microorganismos, levaduras y otras células, principalmente mediante una centrifugación continua.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Se propone que se elimine dado que es un tema que compete a la norma NOM-155</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que el término "clarificación" es utilizado en la redacción de otra definición del proyecto de norma.</p>
		<p>CANILEC Se solicita eliminar dado que se omitió de la definición de Mezcla de leche con grasa vegetal</p>	
<p>4.9 Colorante Sustancia natural o sintética que imparte color a los alimentos, tales como tartracina, eritrosina, betacaroteno y extractos de origen vegetal.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC 4.9 Colorante Sustancia natural o sintética que imparte color a los alimentos, tales como tartracina, eritrosina, betacaroteno y extractos de origen vegetal.</p> <p>COFEPRIS 4.9 Colorante Sustancia que da o imparte color a un producto.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.; CANILEC Se solicita que se eliminen los ejemplos de esta definición</p> <p>COFEPRIS Se propone sustituir la definición del término "colorante", para ser acorde con el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias (Acuerdo).</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.; CANILEC COFEPRIS Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, modificando la redacción del numeral 4.9 para homologarla conforme a la definición de "colorante" que se establece en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado en el DOF el 16 de julio de 2012, para quedar como sigue: 4.9 Colorante Sustancia que da o restituye color a un producto.</p>
<p>4.10 Concentración Proceso por el que se disminuye la cantidad de agua de la mezcla de leche con grasa vegetal manteniendo una cierta cantidad de humedad por el proceso de evaporación, ósmosis inversa, ultrafiltración, adición de sólidos lácteos u otros procesos.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA 4.10 Concentración Proceso por el que se disminuye la cantidad de agua de la leche adicionada con grasa vegetal, manteniendo una cierta cantidad de humedad por el proceso de evaporación, ósmosis inversa, ultrafiltración, adición de sólidos lácteos u otros procesos.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Se propone sustituir la palabra mezcla de leche con grasa vegetal por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u>. En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITE ESTATAL</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el Code of Federal Regulations</p>

	<p>SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, UGR DE JALISCO Y ALPURA mencionan: Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>(CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que: "Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada". Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que: "La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción". De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>	
	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.; CANILEC 4.10 Concentración Proceso por el que se disminuye la cantidad de agua del producto de la mezcla de leche con grasa vegetal manteniendo una cierta cantidad de humedad por el proceso de evaporación, ósmosis inversa, ultrafiltración, adición de sólidos lácteos u otros procesos.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. La propuesta es que se maneje el cambio de definición incluyendo sólo producto</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la definición se adapta al objeto de la regulación.</p>
		<p>CANILEC Se solicita un cambio en la redacción donde incluya el término producto en lugar de la denominación del producto</p>	
<p>4.12 Contenido Cantidad de producto preenvasado que por su naturaleza puede cuantificarse para su comercialización, por cuenta numérica de unidades de producto.</p>	<p>COFOCALEC Considerando que no se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar los términos: adulteración, contenido, declaración de propiedades nutrimentales, declaración nutrimental, filtración y nutrimento.</p>	<p>COFOCALEC Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no eliminar la definición de "Contenido", toda vez que es utilizada en el cuerpo de la norma.</p>
<p>4.13 Contenido neto Cantidad de mezcla de leche con grasa vegetal preenvasada que permanece después de que se han hecho todas las deducciones de tara cuando sea el caso.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA 4.14 Contenido neto Cantidad de leche adicionada con grasa vegetal preenvasada que permanece después de que se han hecho todas las deducciones de tara cuando sea el caso.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p>

		<p>DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u>, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.</p> <p>En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, UGR DE JALISCO Y ALPURA mencionan:</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:</p> <p>"2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".</p> <p>Adicionalmente, el oedeo f Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:</p> <p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 ¼ por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>
	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.; CANILEC</p> <p>4.13 Contenido neto</p> <p>Cantidad de producto preenvasado mezcla de leche con grasa vegetal preenvasada que permanece después de que se han hecho todas las deducciones de tara cuando sea el caso.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>Se solicita que se elimine la denominación del producto</p> <p>CANILEC</p> <p>Se solicita un cambio en la redacción donde incluya el término producto en lugar de la denominación del producto</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>CANILEC</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la definición se adapta al objeto de la regulación.</p>
<p>4.14 Denominación</p> <p>Nombre asignado a la mezcla de leche con grasa vegetal a partir del proceso al que son sometidos y a sus especificaciones fisicoquímicas (ver definición de proceso).</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>4.14 Denominación</p> <p>Nombre asignado al producto que describe las características</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD;</p> <p>1. <u>En el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios – Artículo 10</u></p> <p>Se establece la forma de construir la denominación de los productos:</p> <p><i>Las denominaciones genérica y específica de los productos</i></p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN</p>

	<p>de su composición y al proceso al que es sometido.</p>	<p><i>deberán corresponder a las características básicas de su composición</i>, por lo que la denominación de leche adicionada con grasa vegetal es correcta. Toda vez que no se adiciona ningún otro ingrediente únicamente se extrae la grasa butírica y se adiciona grasa vegetal.</p> <p>ANGLAC; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>2. En el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios – Artículo 10 Se establece la forma de construir la denominación de los productos: <i>Las denominaciones genérica y específica de los productos deberán corresponder a las características básicas de su composición</i>.</p>	<p>CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que: "Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada". Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que: "La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción". De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>
	<p>odeo MEXICO, S.A. DE C.V.; CANILEC 4.15 Denominación Nombre asignado del producto la mezcla de leche con grasa vegetal a partir del proceso al que son sometidos y a sus especificaciones fisicoquímicas (ver definición de proceso).</p>	<p>odeo MEXICO, S.A. DE C.V. La propuesta es que se maneje el cambio de definición incluyendo sólo producto</p> <p>CANILEC Se solicita un cambio en la redacción donde incluya el término producto en lugar de la denominación del producto</p>	<p>odeo MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la definición se adapta al objeto de la regulación.</p>
<p>4.16 Deshidratación Método de conservación de la mezcla de leche con grasa vegetal que consiste en reducir su contenido de agua hasta un límite máximo de 4%.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES;</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES;</p>

	<p>4.17 Deshidratación Método de conservación de la leche adicionada con grasa vegetal que consiste en reducir su contenido de agua hasta un límite máximo de 4%.</p>	<p>DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u>, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo. En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE UGR DEL NORTE DE OAXACA, UGR DE JALISCO Y ALPURA mencionan: Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el odeo f Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que: "Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 ¼ por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada". Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que: "La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción". De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>
	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC 4.15 Deshidratación Método de conservación del producto de la mezcla de leche con grasa vegetal que consiste en reducir su contenido de agua hasta un límite máximo de 4%.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC La propuesta es que se maneje el cambio de definición incluyendo sólo producto CANILEC Se solicita un cambio en la redacción donde incluya el término producto en lugar de la denominación del producto</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la definición se adapta al objeto de la regulación.</p>
<p>4.16 Edulcorante Sustancia que produce la sensación de dulzura, de origen natural Ejemplos: sacarosa, fructuosa, glucosa, miel, melazas o sintéticos Ejemplo: sacarina, aspartame (aspartame), acesulfamo K (acesulfame K).</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC COFEPRIS 4.16 Edulcorante Sustancias diferentes de los mono y disacáridos, que imparten un sabor dulce a los productos.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Se solicita que se elimine los ejemplos CANILEC Se solicita que se incluya la definición que esta en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC COFEPRIS Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando la redacción del numeral 4.16 de la siguiente manera:</p>

		<p>alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias</p> <p>COFEPRIS</p> <p>Se propone sustituir la definición del término "edulcorante", para ser acorde con el Acuerdo.</p>	<p>4.16 Edulcorante</p> <p>Sustancias diferentes de los mono y disacáridos, que imparten un sabor dulce a los productos.</p>
<p>4.17 Embalaje</p> <p>Material que envuelve, contiene y protege a la mezcla de leche con grasa vegetal preenvasada, para efectos de su almacenamiento y transporte.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>4.17 Embalaje</p> <p>Material que envuelve, contiene y protege a la leche adicionada con grasa vegetal preenvasada, para efectos de su almacenamiento y transporte.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con <u>grasa vegetal</u>, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.</p> <p>En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:</p> <p>"2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".</p> <p>Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:</p> <p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada,</p>
		<p>CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, UGR DE JALISCO Y ALPURA mencionan:</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>

	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.; CANILEC 4.17 Embalaje Material que envuelve, contiene y protege al producto la mezcla de leche con grasa vegetal preenvasada los productos preenvasados, para efectos de su almacenamiento y transporte.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita que se elimine la denominación del producto</p> <p>CANILEC Se solicita un cambio en la redacción donde incluya el término producto en lugar de la denominación del producto</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la definición se adapta al objeto de la regulación.</p>
<p>4.18 Envasado aséptico Al proceso que reúne las condiciones de esterilidad comercial para evitar la presencia de microorganismos en el producto durante el envasado.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. 4.18 Envasado aséptico Al proceso que reúne las condiciones de esterilidad comercial para evitar la presencia de microorganismos en el producto durante el envasado.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita que se elimine dado que no aparece en el cuerpo de la norma</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que el término "envasado aséptico" es utilizado en el texto de la norma.</p>
<p>4.19 Envase Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenida la mezcla de leche con grasa vegetal preenvasada para su venta al consumidor.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA 4.19 Envase Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenida la leche adicionada con grasa vegetal preenvasada para su venta al consumidor.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u>, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo. En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, UGR DE JALISCO Y ALPURA mencionan: Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u>, con base a lo</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que: "Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada". Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que: "La denominación «leche» se reservará</p>

		descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.	exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción". De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.
4.20 Etiqueta Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida o sobrepuesta al envase de la mezcla de leche con grasa vegetal preenvasada o, cuando no sea posible por las características del producto de que se trate, al embalaje.	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA 4.20 Etiqueta – Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida o sobrepuesta al envase del producto preenvasado o, cuando no sea posible por las características del producto de que se trate, al embalaje.	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Considerar la definición de la Norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados –Información comercial y sanitaria.	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que la definición propuesta en el proyecto de norma es la misma que contempla la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados –Información comercial y sanitaria, adaptada al producto objeto de la regulación propuesta.
		odeo MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita que se elimine la denominación del producto dentro de la definición y que se maneje la definición de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010	odeo MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la definición es la misma de de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, adaptada al objeto de la regulación.
	CANILEC 4.20 Etiqueta Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida, sobrepuesta o fijada al envase del producto preenvasado o, cuando no sea posible por las características del producto, al embalaje.	CANILEC Se solicita se homologue la definición del término etiqueta de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.	
4.21 Evaporación Proceso térmico por el cual se elimina gradualmente agua de la mezcla de leche con grasa vegetal en forma de vapor, obteniendo un producto concentrado. Dicho proceso puede ir acompañado de la aplicación de vacío.	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA 4.21 Evaporación Proceso térmico por el cual se elimina gradualmente agua de la leche adicionada con grasa vegetal en forma de vapor, obteniendo un producto concentrado. Dicho proceso puede ir acompañado de la aplicación de vacío.	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos

		<p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u>, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.</p> <p>En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, UGR DE JALISCO Y ALPURA mencionan:</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".</p> <p>Adicionalmente, el o deo f Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:</p> <p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 ¼ por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>
	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.; CANILEC 4.21 Evaporación Proceso térmico por el cual se elimina gradualmente agua del producto de la mezcla de leche con grasa vegetal en forma de vapor, obteniendo un producto concentrado. Dicho proceso puede ir acompañado de la aplicación de vacío.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita que se elimine la denominación del producto</p> <p>CANILEC Se solicita un cambio en la redacción donde incluya el término producto en lugar de la denominación del producto</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la definición se adapta al objeto de la regulación.</p>
<p>4.24 Filtración Proceso por el cual se separan de la mezcla de leche con grasa vegetal, las partículas microscópicas ajenas o no al producto.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA 4.24 Filtración Proceso por el cual se separan de la leche adicionada con grasa vegetal las partículas macroscópicas ajenas al producto.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos</p>

	<p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u> con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.</p> <p>En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE UGR DEL NORTE DE OAXACA, UGR DE JALISCO Y ALPURA mencionan:</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".</p> <p>Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:</p> <p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>	
	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. 4.24 Filtración Proceso por el cual se separan del producto de la mezcla de leche con grasa Vegetal, las partículas microscópicas ajenas o no al producto.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita que se elimine la denominación del producto</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la definición se adapta al objeto de la regulación.</p>
	<p>CANILEC 4.24 Filtración Proceso por el cual se separan del producto de la mezcla de leche con grasa Vegetal, las partículas microscópicas ajenas o no al producto.</p>	<p>CANILEC Se solicita un cambio en la redacción donde incluya el término producto en lugar de la denominación del producto</p>	
<p>4.25 Grasa vegetal Es el producto obtenido de la extracción de los aceites comestibles de las plantas permitidas para consumo humano, que haya sido sometido a extracción y, en su caso, refinación, lavado, deodorizado, blanqueo, hibernación o desencerado, winterización, entre otros procesos.</p>	<p>COFOCALEC Considerando que no se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar los términos: adulteración, contenido, declaración de propiedades nutrimentales, declaración nutrimental, filtración y nutrimento.</p>	<p>COFOCALEC Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, conservando la definición de "filtración" debido a que es utilizada en el cuerpo de la norma.</p>
	<p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS S.A. DE C.V. CANACINTRA - RAMA 61 - 4.25 Grasa o aceite vegetal: Producto lipídico sólido o líquido, obtenido mediante la extracción de las plantas aptas para consumo humano, refinado, blanqueado y deodorizado, sometido o no a fraccionamiento, hidrogenación o interesterificación, entre otros procesos.</p>	<p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS S.A. DE C.V. CANACINTRA - RAMA 61 - "(...) La definición que propone el proyecto de NOM, se considera obsoleta ya que la industria de los aceites y grasas ha avanzado en otros procesos que no se mencionan en dicha definición, dado que además de que una</p>	<p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS S.A. DE C.V. CANACINTRA - RAMA 61 - NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 de su Reglamento, El CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que la definición del proyecto de norma es lo suficientemente clara.</p>

		grasa para consumo humano sea RBD (refinada, blanqueada y deodorizada) dependiendo de las aplicaciones de las mismas pueden pasar por procesos como: hidrogenación, interesterificación ó fraccionamiento para que obtengan ciertas características como modificar sus puntos de fusión o modificar su curva de sólidos (Referencias NMX-F-016-SCFI-2007 AlimentosMargarinas para Mesa, NMX-F-165-SCFI-2007- AlimentosMargarinas para uso industrial, Capítulo 6 del Handbook Vegetable Oils and fats de AAK pago 100 (...).)	
	NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.; CANILEC 4.X Aceite y grasa vegetal Es el producto obtenido a partir de las plantas permitidas para aceites vegetales comestibles, aptos para consumo humano, que haya sido sometido a extracción y, en su caso, refinación, lavado, deodorizado, blanqueo, hibernación o desecnerado, winterización, entre otros procesos.	NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita que se revise los aceites y grasas que pueden ser empleados, por lo que se propone una mejor redacción CANILEC Se solicita que se maneje una definición para aceite y grasa vegetal, dado que se considera dentro de este proyecto de norma.	
4.28 Lactosa Azúcar propia de la leche.	CANILEC 4.28 Lactosa Es el disacárido propio de la leche	CANILEC Se solicita se modifique la redacción para dar claridad de que es un disacárido.	CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que si bien la lactosa es un disacárido, también se le conoce como el azúcar propia de la leche.
4.31 Mezcla de Leche con grasa vegetal para consumo humano Es la mezcla de leche con grasa vegetal que debe ser sometida a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede ser sometida a operaciones tales como clarificación, homogeneización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO
	Leche adicionada con grasa vegetal para consumo humano. Es la leche adicionada con grasa vegetal que debe ser sometida a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede ser sometida a operaciones como homogeneización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.	ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Se propone sustituir la palabra <u>Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal</u> , con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo. En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITE ESTATAL	DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:

		<p>SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL UGR DEL NORTE DE OAXACA, UGR DE JALISCO Y ALPURA mencionan: Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>
	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. 4.31 Mezcla de Leche y grasa vegetal Es el alimento resultante de la mezcla de leche y con grasa vegetal que debe ser sometida a tratamientos térmicos y tecnológicos propios, pudiendo ser entre ellos, homogenización, concentración, evaporación, etc. y que cumpla con las especificaciones de su denominación.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita que esta definición se debe ajustar a lo establecido en el Codex STAN 250</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC COFEPRIS COFOCALEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió modificar la redacción del numeral 4.31 del proyecto de norma, para quedar como sigue: 4.32 Mezcla de Leche con grasa vegetal para consumo humano Es el producto que cumple con lo descrito en el punto 6.1.1.1 de esta Norma Oficial Mexicana, sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede ser sometida a operaciones tales como clarificación, homogeneización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.</p>
	<p>CANILEC 4.31 Mezcla de Leche con grasa vegetal para consumo humano Es la mezcla de leche con grasa vegetal que debe ser sometida a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede ser sometida a operaciones tales como estandarización, clarificación, homogeneización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.</p>	<p>CANILEC CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados. Adicional a lo anterior, se solicita que se incluya en la definición el término "estandarización" en concordancia con lo solicitado anteriormente, eliminando el término clarificación.</p>	
	<p>COFEPRIS 4.31 Mezcla de Leche con grasa vegetal para consumo humano Es la mezcla de leche descremada con grasa vegetal que debe ser sometida a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además, puede ser sometida a operaciones tales como clarificación, homogeneización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.</p>	<p>COFEPRIS Se propone modificar la definición de mezcla de leche con grasa vegetal para consumo humano, para homologar con las Normas Oficiales del Codex: CODEX STAN 250-2006, CODEX STAN 251-2006 y CODEX STAN 252-2006. Asimismo, se observa sustituir la letra "L" mayúscula por minúscula en la primera palabra "leche".</p>	
	<p>COFOCALEC Se sugiere modificar de acuerdo con lo siguiente: Mezcla de leche con grasa vegetal para consumo humano, el producto que cumple con lo descrito en el punto 6.1.1.1 de esta Norma Oficial Mexicana, sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del</p>	<p>COFOCALEC Fundamentación Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-</p>	

	producto; además puede ser sometida a operaciones tales como clarificación, homogeneización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.	013/1-1977 Puntos 1.2 y 1.3.	
4.32 Microfiltración Es el procedimiento mediante el cual se concentran las moléculas suspendidas y se lleva a cabo por una membrana de 0,05 micrones a 10 micrones de porosidad, de tal forma que sólo quedan retenidas las moléculas suspendidas, lo cual se logra con presiones de 10 kPa a 50 kPa (0,1 kgf/cm2 a 5 kgf/cm2).		ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. Eliminar por estar considerada en la NOM-155	ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que la definición es utilizada en el cuerpo de la norma.
4.33 Muestra Total de unidades de producto provenientes de un lote y que representan las características y condiciones del mismo.		ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. Eliminar por estar considerada en la NOM-155	ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que la definición es utilizada en el cuerpo de la norma.
4.34 Nutrimiento Cualquier sustancia incluyendo a las proteínas, aminoácidos, grasas o lípidos, carbohidratos o hidratos de carbono, agua, vitaminas y nutrimentos inorgánicos (minerales) consumida normalmente como componente de un alimento o bebida no alcohólica que: a) Proporciona energía; o b) Es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o c) Cuya carencia haga que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.		ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. Eliminar por estar considerada en la NOM-155 y NOM-051-SCFI/SSA	ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. COFOCALEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo, eliminando la definición de "nutrimiento" toda vez que no es utilizada en el cuerpo de la norma.
	COFOCALEC Considerando que no se encuentran en el texto del proyecto de norma oficial mexicana, se propone eliminar los términos: adulteración, contenido, declaración de propiedades nutrimentales, declaración nutrimental, filtración y nutrimento.	COFOCALEC Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.	
4.35 Osmosis inversa Sistema de concentración de líquidos, que consiste en hacer pasar a través de una membrana semipermeable (0,1 a 1,0 nanómetros de porosidad) aplicando una presión hidráulica para contrarrestar la presión osmótica del líquido.		ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. Eliminar por estar considerada en la NOM-155	ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, conservando la definición de "Osmosis inversa", toda vez que es utilizada en el cuerpo de la norma, específicamente dentro de la Tabla 1
4.36 Pasteurización Al tratamiento térmico al que se somete la mezcla de leche con grasa vegetal, consistente en una relación de temperatura y tiempo que garantice la destrucción de microorganismos patógenos y la inactivación de algunas enzimas.	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS; A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO
	4.36 Pasteurización Al tratamiento térmico al que se somete la leche adicionada con grasa vegetal, consistente en una relación de temperatura y tiempo que garantice la destrucción de microorganismos patógenos y la inactivación de algunas enzimas.	NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal , con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo. En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITE ESTATAL	DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece

	<p>SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE UGR DEL NORTE DE OAXACA, UGR DE JALISCO Y ALPURA mencionan:</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>que:</p> <p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>	
		<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Eliminar por estar considerada en la NOM-155</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que la definición es utilizada en el cuerpo de la norma.</p>
	<p>CANILEC 4.36 Pasteurización Al tratamiento térmico al que se somete el producto la mezcla de leche con grasa vegetal, consistente en una relación de temperatura y tiempo que garantice la destrucción de microorganismos patógenos y la inactivación de algunas enzimas.</p>	<p>CANILEC Se solicita un cambio en la redacción donde incluya el término producto en lugar de la denominación del producto</p>	<p>CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la definición se adapta al objeto de la regulación.</p>
<p>4.37 Proceso Conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de la mezcla de leche con grasa vegetal.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>4.37 Proceso Conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de la leche adicionada con grasa vegetal.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de</p>

	<p>DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u>, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo. En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE UGR DEL NORTE DE OAXACA, UGR DE JALISCO Y ALPURA mencionan: Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u>, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo. En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE UGR DEL NORTE DE OAXACA, UGR DE JALISCO Y ALPURA mencionan: Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que: "Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada". Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No. 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que: "La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción". De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>
		<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Eliminar por estar considerada en la NOM-155</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la definición se utiliza en el cuerpo de la norma.</p>
<p>4.38 Producto preenvasado El producto que es colocado en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterado, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.</p>		<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Eliminar por estar considerada en la NOM-155 y NOM-051-SCFI/SSA</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la definición se utiliza en el cuerpo de la norma.</p>
<p>4.39 Saborizante Sustancias que imparten sabor a los alimentos de origen natural o sintético (ejemplo: extractos vegetales y de frutas, sabor artificial a plátano y fresa).</p>	<p>CANILEC 4.39 Saborizante Sustancia o mezcla de sustancias con o sin otros aditivos que se utilizan para proporcionar o intensificar el sabor o aroma de los productos.</p> <p>COFEPRIS 4.39 Saborizante (aromatizante).</p>	<p>CANILEC Se solicita que se incluya la definición que esta en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias</p> <p>COFEPRIS Se postula sustituir el término y la</p>	<p>CANILEC COFEPRIS Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando la redacción de la definición como sigue: 4.39 Saborizante Sustancia o mezcla de sustancias con o sin otros aditivos que se utilizan para proporcionar o intensificar el sabor o aroma de los productos.</p>

	<p>Sustancia o mezcla de sustancias con o sin otros aditivos que se utilizan para proporcionar o intensificar el sabor o aroma de los productos.</p> <p>Saborizante sintético artificial (sustancia que no ha sido aún identificada en productos naturales procesados o no y que son aptas para su consumo).</p> <p>Saborizante idéntico al natural (sustancias químicamente aisladas a partir de materias primas aromáticas u obtenidas sintéticamente, químicamente idénticas a las sustancias presentes en productos naturales procesados o no y que son aptas para consumo humano).</p> <p>Saborizante natural (preparación de sustancias o sus mezclas obtenidas exclusivamente por procesos físicos, microbiológicos o enzimáticos a partir de vegetales o de materias primas de origen animal en su estado natural o procesadas o por fermentación y que son aptas para consumo humano).</p>	definición de "saborizante", para ser acorde con el Acuerdo.	
<p>4.40 Sólidos lácteos Son los componentes propios de la leche como: proteínas, caseína, lactoalbúminas, lactosa, grasa, sales minerales, entre otros.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Eliminar esta definición</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO</p> <p>No aplica para esta norma ya que de incluirla se estaría refiriendo a un producto lácteo como se indica en la NOM-183-SCFI-2011 Producto lácteo y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la definición que se propone eliminar es utilizada en el texto de la norma</p>
		<p>ALPURA En la elaboración de este producto no se utilizan sólidos lácteos, tal como lo establece el numeral 6.1.1.1. Denominación comercial, del presente proyecto de norma, la cual describe la elaboración a partir de leche</p>	
		<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Eliminar por estar considerada en la NOM-155</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la definición se utiliza en el cuerpo de la norma.</p>
<p>4.41 Suero de leche Líquido obtenido de la coagulación de la caseína de la leche, mediante la acción de</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS,</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA</p>

enzimas coagulantes de origen animal, vegetal o microbiano, por la adición de ácidos orgánicos o minerales de grado alimentario; acidificación por intercambio iónico hasta alcanzar el punto isoeléctrico de la caseína.	<p>A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Eliminar esta definición</p>	<p>ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>No aplica para esta norma ya que de incluirla se estaría refiriendo a un producto lácteo como se indica en la NOM-183-SCFI-2011 Producto lácteo y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba</p> <p>ALPURA En la elaboración de este producto no se utilizan sólidos lácteos, tal como lo establece el numeral 6.1.1.1. Denominación comercial, del presente proyecto de norma, la cual describe la elaboración a partir de leche</p> <p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Eliminar por estar considerada en la NOM-155</p>	<p>PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. ALPURA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo, en virtud de que, la definición que se propone eliminar no es utilizada en el texto de la norma</p>
<p>4.42 Ultrafiltración Proceso de concentración semejante a la ósmosis inversa, pero que se lleva a cabo por una membrana de 1 nanómetro a 200 nanómetros de porosidad, por lo que sólo quedan retenidas las moléculas de alto peso molecular.</p>		<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Eliminar por estar considerada en la NOM-155</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la definición se utiliza en el cuerpo de la norma.</p>
<p>4.43 Ultrapasteurización Proceso al cual es sometido el producto a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.</p>		<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Eliminar por estar considerada en la NOM-155</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la definición se utiliza en el cuerpo de la norma.</p>
	<p>COFOCALEC Se propone incluir las siguientes definiciones: Leche descremada, el producto obtenido de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, que ha sido sometida a un proceso de descremado para retirar parcial o totalmente su contenido de grasa butírica. Leche descremada en polvo (o deshidratada), la que ha sido sometida a un proceso de deshidratación, previo descremado. Leche descremada rehidratada, la que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano o purificada, a la leche descremada en polvo.</p>	<p>COFOCALEC Fundamentación Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 3.2.6.</p>	<p>COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que las definiciones propuestas no se utilizan dentro del cuerpo de la norma.</p>
<p>5. Símbolos y abreviaturas Cuando en este proyecto de norma oficial mexicana se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas, se entiende por: °C grados Celsius;</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA;</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA;</p>

<p>°H grados Horvet; g gramo; mL, ml mililitros; g/L, g/L gramos por litro; g/mL, g/ml gramos por mililitro; mg/L, mg/l miligramos por litro; ± más o menos; m/m masa por masa; mín. mínimo; máx. máximo; kPa kilo pascales; MPa mega pascales; kgf/cm² kilogramos fuerza por centímetro cuadrado; % porcentaje. HPLC Cromatografía líquida de alta eficacia (High performance liquid chromatography)</p>	<p>UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; COFEPRIS g/L, g/l gramos por litro;</p>	<p>DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; CANILEC Homologación de las unidades CANILEC solicita incluir la abreviatura g/l COFEPRIS Se plantea corregir la segunda opción de la abreviatura de la unidad de medida "gramo por litro".</p>	<p>AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO CANILEC COFEPRIS Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando la redacción del numeral cinco, como sigue: 5. Símbolos y abreviaturas Cuando en este proyecto de norma oficial mexicana se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas, se entiende por: °C grados Celsius; °H grados Horvet; g gramo; mL, ml mililitros; g/L, g/l gramos por litro; g/mL, g/ml gramos por mililitro; mg/L, mg/l miligramos por litro; ± más o menos; m/m masa por masa; mín. mínimo; máx. máximo; kPa kilo pascales; MPa mega pascales; kgf/cm² kilogramos fuerza por centímetro cuadrado; % porcentaje. HPLC Cromatografía líquida de alta eficacia (High performance liquid chromatography)</p>
<p>6.1.1 La mezcla de leche con grasa vegetal se denomina comercialmente conforme a la descripción de la tabla 1:</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p>
<p>6.1.1 La leche adicionada con grasa vegetal se denomina comercialmente conforme a la descripción de la tabla 1:</p>	<p>6.1.1 La leche adicionada con grasa vegetal se denomina comercialmente conforme a la descripción de la tabla 1: Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal con base a lo descrito en la justificación del punto 4.14 y la justificación del objetivo. En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta,</p>	<p>NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal con base a lo descrito en la justificación del punto 4.14 y la justificación del objetivo. En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta,</p>	<p>DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".</p>

		<p>ANGLAC, COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, ALPURA Y UGR DE JALISCO mencionan:</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:</p> <p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>
	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>6.1.1 La mezcla de leche y con grasa vegetal se denomina comercialmente conforme a la descripción de la tabla 1:</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>Solicita cambiar el nombre del producto.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente:</p> <p>"Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor."</p> <p>Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la conjunción "y" por la preposición "con"</p>
		<p>CANILEC</p> <p>CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que el romoverte no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.</p>
<p>6.1.1.1 Mezcla de Leche con grasa vegetal</p> <p>Para efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, es el producto elaborado a partir de la leche, con agua potable, o por extracción parcial del agua y adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de ambos, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales propias de su denominación.</p>	<p>COFEPRIS</p> <p>6.1.1.1 Mezcla de Leche con grasa vegetal</p> <p>Para efectos de este Proyecto de esta Norma Oficial Mexicana, es el producto elaborado a partir de la leche, con agua potable, o por extracción parcial del agua y adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de ambos, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y</p>	<p>COFEPRIS</p> <p>La definición propuesta en el proyecto de norma unifica las definiciones establecidas en las Normas Oficiales del Codex: CODEX STAN 250-2006, CODEX STAN 251-2006 y CODEX STAN 252-2006</p>	<p>COFEPRIS</p> <p>COFOCALEC</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió modificar la redacción del numeral 6.1.1.1, para quedar como sigue:</p> <p>6.1.1.1 Mezcla de Leche con grasa vegetal</p>

	<p>sensoriales propias de su denominación conforme se establece en el inciso 4.31, el cual presenta diversas denominaciones comerciales con base en su composición y en los procesos al que se someta, definidas en la tabla 1.</p>	<p>concernientes solamente a la mezcla de leche con grasa vegetal evaporada, mezcla de leche con grasa vegetal en polvo y mezcla de leche con grasa condensada azucarada, lo cual es incorrecto debido a que cada tipo de mezcla de leche con grasa vegetal tiene sus propias características por lo que se propone modificar la definición de mezcla de leche con grasa vegetal, a fin de armonizar con las definiciones 4.25 Grasa vegetal y 4.31 Mezcla de leche desgrasada con grasa vegetal para consumo humano propuestas en el proyecto de norma. Asimismo, se observa sustituir la letra "L" mayúscula por minúscula en la palabra "leche".</p>	<p>Para efectos de esta Norma Oficial Mexicana, es el producto elaborado a partir de la leche, a la cual se le sustituye la mayor parte de la grasa butírica por grasa vegetal comestible, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales propias de su denominación.</p>
	<p>COFOCALEC Se sugiere modificar la descripción del punto 6.1.1.1 de acuerdo con lo siguiente: 6.1.1.1 Mezcla de Leche con grasa vegetal Para efectos de esta Norma Oficial Mexicana, es el producto elaborado a partir de leche descremada o leche descremada rehidratada o leche descremada en polvo o cualquier combinación de ellas y grasa vegetal, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales propias de su denominación.</p>	<p>COFOCALEC Fundamentación Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Puntos 1.2 y 1.3.</p>	
	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA 6.1.1.1 Leche adicionada con grasa vegetal Para efectos de este proyecto de Norma Oficial Mexicana, es el producto elaborado a partir de leche fluida o en polvo adicionada de uno o más tipos de grasas vegetales comestibles, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales propias de su denominación.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Se modifica la redacción.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:</p>
			<p>"2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que: "Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por</p>

			<p>la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No. 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>
	<p>UGR DE QUERETARO; UGR DE BAJA CALIFORNIA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR DEL NORTE DE PUEBLA; JERSEY DE REGISTRO A.C.; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO LECHE DE CHIHUAHUA, A.C.; UGR DE AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA; AGL DE PANUCO; AGL TAMPICO ALTO; AGL DE TUXPAM; AGL DE ZACUALPAN; UGR ISTMO DE TEHUANTEPEC; UGR DEL SUR DE VERACRUZ; AGL DE MAZATLAN; UGR DEL NORTE DE OAXACA, UGR DE JALISCO; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; TANTOYUCA; AGL DE ZONTECOMATLAN; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; ORGANISMO NACIONAL DE CERTIFICACION Y VERIFICACION AGROALIMENTARIA, A.C.; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR DE LA HUASTECA POTOSINA;</p> <p>"(...) manifestamos que estamos en desacuerdo en la denominación de Mezcla de leche con grasa vegetal debido a que consideramos que este nombre se aleja del principio de informar con claridad al consumidor por lo contrario es confuso además de ser incorrecto dado que en la normativa internacional establece (Codex Stan 250, 251 y 252 numeral 7.1), que se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país (...)"</p>	<p>UGR DE QUERETARO; UGR DE BAJA CALIFORNIA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR DEL NORTE DE PUEBLA; JERSEY DE REGISTRO A.C.; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO LECHE DE CHIHUAHUA, A.C.; UGR DE AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA; AGL DE PANUCO; AGL TAMPICO ALTO; AGL DE TUXPAM; AGL DE ZACUALPAN; UGR ISTMO DE TEHUANTEPEC; UGR DEL SUR DE VERACRUZ; AGL DE MAZATLAN; UGR DEL NORTE DE OAXACA, UGR DE JALISCO; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; TANTOYUCA; AGL DE ZONTECOMATLAN; UGR DEL SUR DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; ORGANISMO NACIONAL DE CERTIFICACION Y VERIFICACION AGROALIMENTARIA, A.C.; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR DE LA HUASTECA POTOSINA;</p>	<p>UGR DE QUERETARO; UGR DE BAJA CALIFORNIA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR DEL NORTE DE PUEBLA; JERSEY DE REGISTRO A.C.; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO LECHE DE CHIHUAHUA, A.C.; UGR DE AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; AGL CHINAMPA DE GOROZTIZA; AGL DE PANUCO; AGL TAMPICO ALTO; AGL DE TUXPAM; AGL DE ZACUALPAN; UGR ISTMO DE TEHUANTEPEC; UGR DEL SUR DE VERACRUZ; AGL DE MAZATLAN; UGR DEL NORTE DE OAXACA, UGR DE JALISCO; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; TANTOYUCA; AGL DE ZONTECOMATLAN; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; ORGANISMO NACIONAL DE CERTIFICACION Y VERIFICACION AGROALIMENTARIA, A.C.; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR DE LA HUASTECA POTOSINA;</p>
		<p>DE ZONTECOMATLAN; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; ORGANISMO NACIONAL DE CERTIFICACION Y VERIFICACION AGROALIMENTARIA, A.C.; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR DE LA HUASTECA POTOSINA;</p> <p>"(...) en nuestra normativa nacional ya se consideran este tipo de productos adicionados con grasa vegetal.</p> <p>1.- Reglamento de Control</p>	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:</p> <p>"2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".</p> <p>Adicionalmente, el oedeo f Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:</p>

		<p>Sanitario de Bienes y Servicios 2.- NMX-F-731-COFOCALEC-2009. Crema 3.- NOM-243-SSAI-2010. Helados</p> <p>Asimismo, de acuerdo a las Denominaciones para leche de la NOM 155 SCFI 2012. No cambia la cantidad y proporción de proteínas propias de la leche en la leche con grasa vegetal, por lo que no es necesario agregar la palabra "mezcla", sino que se trata de una leche adicionada con grasa vegetal. Estamos de acuerdo en la denominación de leche adicionada con grasa vegetal pero sin descuidar que esta adición se mencione claramente en el nombre de la leche en su etiqueta. (...)"</p>	<p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 ¼ por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No. 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>
	<p>FUNDACION MEXICANA PARA LA SALUD A.C.</p> <p>"(...) es recomendable que la denominación que se establezca diferencia claramente a este producto de la leche, objetivo que se alcanza de manera plena con la denominación propuesta por la autoridad:</p> <p>"Mezcla de Leche con Grasa Vegetal". No obstante, para hacer concordante este concepto con las Normas del CODEX, proponemos que la denominación sea: "Mezcla de Leche y Grasa Vegetal" (énfasis en la letra "y" en lugar de la palabra "con"). (...)"</p>	<p>FUNDACION MEXICANA PARA LA SALUD A.C.</p> <p>"(...) Si bien la Leche con Grasa Vegetal es un producto elaborado a partir de la leche presenta una modificación en su composición original, al ser extraída en su mayoría la grasa butírica y ser reemplazada por grasa vegetal comestible, con lo cual no cumple con los elementos fisicoquímicos para ser denominada leche.</p> <p>La denominación de leche se encuentra claramente definida por el CODEX Alimentarius en la Norma General del CODEX para el uso de Términos Lecheros CODEX STAN 206-1999, la cual señala en su apartado 2.1:</p>	<p>FUNDACION MEXICANA PARA LA SALUD A.C.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente:</p> <p>"Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor."</p> <p>Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la conjunción "y" por la preposición "con"</p>
		<p>"Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".</p> <p>En los Estados Unidos de América, el CFR en el Título 21 apartado 131 establece que:</p> <p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber</p>	

		<p>sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Esta definición no incluye la leche a la que la grasa de la leche ha sido sustituida en parte o en su totalidad por otra grasa animal o vegetal.</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción.</p> <p>De este modo, es un hecho contundente que en el ámbito internacional, a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no se le denomina leche. (...)"</p>	
	<p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS S.A. DE C.V.; CANACINTRA - RAMA 61 - 6.1.1.1 Mezcla de Leche y grasa vegetal. Para efectos de esta Norma Oficial Mexicana, es el producto elaborado a partir de la leche, con o sin adición de agua potable, con extracción de la grasa butírica, con o sin adición de sólidos lácteos y con adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de ambos, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales propias de su denominación".</p>	<p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS S.A. DE C.V.; CANACINTRA -RAMA 61- "(...) Actualmente los productos que se denominan "leche con grasa vegetal" se encuentran regulados por la NOM 155 SCFI 2003, sin embargo dicha norma perderá vigencia una vez que la NOM 155 SCFI 2012 entre en</p>	<p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS S.A. DE C.V. CANACINTRA - RAMA 61 – NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, modificando la redacción del numeral 6.1.1.1, para quedar como sigue:</p>
	<p>"(...) En atención a los comentarios señalados, reiteramos nuestra propuesta de que la denominación del producto en la NOM-190- SCFI-2012, sea "Mezcla de Leche y Grasa Vegetal". (...)"</p>	<p>vigor, siendo que esta última norma no contempla las especificaciones fisicoquímicas y la información comercial que deben contener este tipo de productos. La denominación actual "Leche con grasa vegetal" puede generar confusión en los consumidores al pensar que están adquiriendo leche. Lo que hace necesario ajustar esta denominación comercial. (...)"</p>	<p>6.1.1.1 Mezcla de Leche con grasa vegetal Para efectos de esta Norma Oficial Mexicana, es el producto elaborado a partir de la leche, a la cual se le sustituye la mayor parte de la grasa butírica por grasa vegetal comestible, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales propias de su denominación.</p>

		<p>Si bien la Leche con Grasa Vegetal es un producto elaborado a partir de la leche, presenta una modificación en su composición original, al ser extraída en su mayoría la grasa butírica y ser reemplazada por grasa vegetal comestible, con lo cual no cumple con los elementos fisicoquímicos para ser denominada leche.</p> <p>La denominación de leche se encuentra claramente definida por el CODEX Alimentarius en la Norma General del CODEX para el uso de Términos Lecheros CODEX STAN 206-1999, la cual señala en su apartado 2.1:</p> <p>"Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".</p> <p>En los Estados Unidos de América, el CFR en el Título 21 apartado 131 establece que:</p> <p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultrapasteurizada y deberá contener no menos de 8 X por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 X por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Esta definición no incluye la leche a la que la grasa de la leche ha sido sustituida en parte o en su totalidad por otra grasa animal o vegetal.</p>	
		<p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización (se anexa), establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños,</p>	

		<p>sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De este modo, es un hecho contundente que en el ámbito internacional, a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no se le denomina leche.</p> <p>En consecuencia, es recomendable que la denominación que se establezca diferencie claramente a este producto de la leche, objetivo que se alcanza de manera plena con la denominación propuesta por la autoridad; "Mezcla de Leche con Grasa Vegetal".</p> <p>No obstante, para hacer concordante este concepto con las Normas del CODEX, proponemos que la denominación sea: "Mezcla de Leche y Grasa Vegetal" (énfasis en la letra "y" en lugar de la palabra "con")</p> <ul style="list-style-type: none"> • CODEX STAN 250-2006 "Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal" (Anexo). • CODEX STAN 251-2006 "Norma del Codex para Mezclas de Leche Desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (Anexo). • CODEX STAN 252-2006 "Norma del Codex para Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (descremada) y Grasa Vegetal (Anexo). <p>Esta denominación logra que los productos que actualmente se denominan leche con grasa vegetal se comercialicen expresando claramente su contenido, a través de su denominación comercial en la etiqueta, la cual con la entrada en vigor de la norma que se propone se especificaría como "Mezcla de Leche y Grasa Vegetal".</p> <p>(...)</p>	
		<p>No obstante nuestra conformidad con la denominación comercial (sustituyendo la palabra "con" por la letra "y"), en concordancia con las Normas de CODEX) es menester precisar la definición contenida en el numeral 6.1.1.1.</p> <p>Esta definición presenta dos serios problemas: por un lado, establece como un requisito de fabricación la adición de agua potable, lo cual no es requerido para mezclas de leche</p>	

		<p>elaboradas a partir de leche fluida y, señala que se le extrae el agua y adición de aceite vegetal o grasa vegetal... siendo que se le extrae la grasa butírica y adición de aceite vegetal o grasa vegetal...(...)"</p> <p>En adición a lo anterior y como parte de la justificación a la propuesta, CANACINTRA – RAMA 61- menciona:</p> <p>"(...) Ante las modificaciones propuestas en la regulación, LICONSA SA de C.V. (LICONSA) ha expresado su preocupación con relación a los efectos sobre la aceptación y efectividad del Programa de Abasto Social de Leche (PASL, o el "Programa") en los comentarios al PROY-NOM-190 que sometió a consideración de la autoridad (la Comisión Federal de Mejora Regulatoria, COFEMER) el día 19 de junio de 2012. Dicho documento describe la inquietud que el cambio en la denominación comercial del producto distribuido por LICONSA a "Mezcla de leche con grasa vegetal fortificada" tenga un efecto adverso sobre la percepción de la calidad del producto y genere rechazo en los beneficiarios del programa. Con la intención de evaluar esta inquietud, a través de la reconocida empresa "Analítica" realizamos una investigación de mercado (se anexa resultado del estudio). Entre los hallazgos más relevantes del estudio se encuentran:</p> <p>a) Los elementos más recordados del empaque son la marca per se, que es reducida o baja en grasa y la fecha de caducidad.</p> <p>b) No hay nada en especial que agrade del contenido del empaque, incluso las respuestas son muy dispersas (en virtud de ser un empaque muy básico</p>	
		<p>c) No existen claros desagradados del empaque.</p> <p>d) El cambio de denominación a "Mezcla de Leche con Grasa Vegetal" NO se refleja en una reducción de la compra del producto. Un 86% de la muestra contesta que continuaría comprando el producto, un 10% se muestra dudoso y tan solo un 4% declara que dejará de comprarlo.</p> <p>e) Solo el 14% considera que</p>	

		<p>empeoraría la percepción de la marca y el resto piensa que se mantendría igual (54%) o mejoraría (32%).</p> <p>f) Es claro que las personas no tiene claro porque LICONSA haría este cambio, es interesante resaltar que las respuestas no tienen connotaciones negativas.</p> <p>El estudio concluye que el cambio de la denominación en el empaque de LICONSA por "Mezcla de Leche con Grasa Vegetal" no debiera tener alteraciones significativas en la compra del producto. (...)"</p> <p>*NOTA: Se presentó documento anexo denominado "Evaluación cambio de la leyenda en el empaque –Liconsa/Conasupo-", elaborado por Analítica Marketing, para CANACINTRA, mismo que por cuestiones de espacio no es posible reproducir, sin embargo se encuentra disponible bajo el folio de gestión de control 2771, ingresado en la Dirección General de Normas el día 27 de julio de 2012.</p> <p>Adicionalmente y como justificación a la propuesta, CANACINTRA –Rama 61- menciona:</p> <p>Es importante tomar en cuenta que el contenido de proteínas en la leche presenta variaciones propias durante el flujo anual de abasto, dado por variaciones de raza y alimentación en el ganado. Las cuales se reconocen en las legislaciones referidas y que consideramos importante mantener bajo el termino de estandarización.</p>	
	<p>ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. 6.1.1.1 Mezcla de Leche con grasa vegetal Para efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, es el producto elaborado a partir de la leche de acuerdo a la clasificación de la NOM-155, con agua potable, o por extracción parcial del agua y adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de ambos, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales propias de su denominación.</p>	<p>ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. Solicita cambiar el nombre del producto.</p>	
	<p>CANILEC 6.1.1.1 Mezcla de leche con grasa vegetal Para efectos de este proyecto de Norma Oficial Mexicana, es el producto elaborado a partir de leche con o sin adición de agua potable o por extracción parcial de agua, con o sin adición de sólidos lácteos, así como adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de ambos, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales propias de su denominación.</p>	<p>CANILEC CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados. Adicional se propone un cambio en la redacción.</p>	
LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA		LICONSA-SUBDIRECCION DE	LICONSA-SUBDIRECCION DE

Tabla 1.- Denominaciones comerciales de la mezcla de leche con grasa vegetal

Denominación	Definición
Mezcla de leche con grasa vegetal pasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de pasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.
Mezcla de leche con grasa vegetal ultrapasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.
Mezcla de leche con grasa vegetal microfiltrada	La que ha sido sometida al proceso de microfiltración, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.
Mezcla de leche con grasa vegetal evaporada	La que ha sido obtenida por la eliminación parcial del agua de la mezcla de leche hasta obtener una determinada concentración de sólidos de leche no grasos y adicionada con grasa vegetal para cumplir con las especificaciones de la tabla 4.
Mezcla de leche con grasa vegetal condensada azucarada	La que ha sido obtenida mediante la evaporación del agua de la mezcla de leche a través de presión reducida, a la que se le ha agregado grasa vegetal, sacarosa y/o dextrosa u otro edulcorante natural, hasta alcanzar una determinada concentración de sólidos totales, ajustándose a las especificaciones descritas en la tabla 4.
Mezcla de leche con grasa vegetal en polvo o Mezcla de leche con grasa vegetal Deshidratada	La que ha sido sometida a un proceso de deshidratación, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 4.
Mezcla de leche con grasa vegetal rehidratada	La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano o purificada a la mezcla de leche con grasa vegetal en polvo, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5.
Mezcla de leche con grasa vegetal reconstituida	La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano o purificada a la mezcla de leche con grasa vegetal en polvo, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5.
Mezcla de Leche con grasa vegetal deslactosada	La que ha sido sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa, por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa; para cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 5 y 8.
Mezcla de leche con grasa vegetal concentrada	La que se obtiene por la remoción parcial del agua de la mezcla de leche con grasa vegetal, ya sea por ultrafiltración, ósmosis inversa o por la adición de productos propios de la leche hasta alcanzar la concentración deseada, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 4.
Mezcla de leche con grasa vegetal saborizada (Con sabor a ... o sabor a ...)	Cualquiera de las denominaciones incluidas en el presente proyecto de norma oficial mexicana, a la que se ha

CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; ALPURA

Tabla 1.- Denominaciones comerciales de la mezcla de leche con grasa vegetal

Denominación	Definición
Leche adicionada con grasa vegetal pasteurizada	Sin cambio
Leche adicionada con grasa vegetal ultrapasteurizada	Sin cambio
Leche adicionada con grasa vegetal microfiltrada	Sin cambio
Leche adicionada con grasa vegetal evaporada	La que ha sido obtenida por la eliminación parcial del agua de la leche adicionada con grasa vegetal hasta obtener una determinada concentración de sólidos de leche no grasos y adicionada con grasa vegetal para cumplir con las especificaciones de la tabla 4
Leche adicionada con grasa vegetal condensada azucarada	Sin cambio
Leche adicionada con grasa vegetal deshidratada	Sin cambio
Leche adicionada con grasa vegetal rehidratada	La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano o purificada a la leche adicionada con grasa vegetal en polvo, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5
Leche adicionada con grasa vegetal deslactosada	Sin cambio

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ

De la fila 1 a la 4:

El utilizar la palabra Mezcla, implica que el perfil del producto tiene una calidad y cualidades diferentes a la leche adicionada con grasa vegetal y es similar al alimento lácteo; esto se sustenta en la Norma del Codex Alimentarius Stand 251-2006, Norma del Codex para mezclas de Leche Desnatada (descremada) y Grasa Vegetal, en el punto 3 "Composición esencial y factores de calidad, en la cual se indica que las materias primas que se pueden utilizar en los productos denominados MEZCLAS, pueden ser: Leche desnatada y Leche desnatada en polvo, otros sólidos lácteos no grasos y grasas/aceites vegetales comestibles. Asimismo se permiten los siguientes productos lácteos para ajustar el contenido de proteínas: concentrados de leche, filtrado de leche y lactosa.

Por lo tanto el producto denominado MEZCLA es un producto modificado en su estructura para ajustar el nivel de proteína, cuestión que en el caso de la leche descremada adicionada con grasa vegetal no ocurre.

De la fila 6 a la 8:

Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.

En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; ALPURA

Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:

"2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".

Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:

"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".

Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:

"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".

De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.

	<p>incorporado otro ingrediente como saborizantes, edulcorantes y colorantes naturales o artificiales, y que contiene al menos 85 % de mezcla de leche con grasa vegetal apta para consumo humano, para cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 6, 7, 8 y 9.</p>		<p>DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA Y UGR DE JALISCO mencionan:</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p> <p>ALPURA De la fila 1 a la 9:</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>									
		<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Tabla 1.- Denominaciones comerciales de las mezclas de leche y grasa vegetal</p> <table border="1" data-bbox="850 860 1302 1161"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mezcla de leche y con grasa vegetal pasteurizada</td> <td>La que ha sido sometida al proceso de pasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.</td> </tr> <tr> <td>Mezcla de leche y con grasa vegetal ultrapasteurizada</td> <td>La que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.</td> </tr> <tr> <td>Mezcla de leche y con grasa vegetal microfiltrada</td> <td>La que ha sido sometida al proceso de microfiltración, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Mezcla de leche y con grasa vegetal pasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de pasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.	Mezcla de leche y con grasa vegetal ultrapasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.	Mezcla de leche y con grasa vegetal microfiltrada	La que ha sido sometida al proceso de microfiltración, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Solicita cambiar el nombre alineando las denominaciones de acuerdo a la NOM-155-SCFI</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente: "Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor." Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la conjunción "y" por la preposición "con"</p>
Denominación	Definición											
Mezcla de leche y con grasa vegetal pasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de pasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.											
Mezcla de leche y con grasa vegetal ultrapasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.											
Mezcla de leche y con grasa vegetal microfiltrada	La que ha sido sometida al proceso de microfiltración, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.											
		<table border="1" data-bbox="850 1193 1302 1372"> <tbody> <tr> <td>Mezcla de leche y con grasa vegetal evaporada</td> <td>La que ha sido obtenida por la eliminación parcial del agua de la mezcla de leche hasta obtener una determinada concentración de sólidos no grasos de leche no grasos y adicionada con aceites o grasa vegetal para cumplir con las especificaciones de la tabla 4.</td> </tr> </tbody> </table>	Mezcla de leche y con grasa vegetal evaporada	La que ha sido obtenida por la eliminación parcial del agua de la mezcla de leche hasta obtener una determinada concentración de sólidos no grasos de leche no grasos y adicionada con aceites o grasa vegetal para cumplir con las especificaciones de la tabla 4.								
Mezcla de leche y con grasa vegetal evaporada	La que ha sido obtenida por la eliminación parcial del agua de la mezcla de leche hasta obtener una determinada concentración de sólidos no grasos de leche no grasos y adicionada con aceites o grasa vegetal para cumplir con las especificaciones de la tabla 4.											

	Mezcla de leche y en grasa vegetal condensada azucarada	La que ha sido obtenida mediante la evaporación del agua de la mezcla de leche a través de presión reducida, a la que se le ha agregado grasa vegetal, sacarosa y/o dextrosa u otro edulcorante natural, hasta alcanzar una determinada concentración de sólidos totales, ajustándose a las especificaciones descritas en la tabla 4.		
	Mezcla de leche y en grasa vegetal en polvo o Mezcla de leche y en grasa vegetal Deshidratada	La que ha sido sometida a un proceso de deshidratación, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 4.		
	Mezcla de leche y en grasa vegetal rehidratada	La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano y purificada a la mezcla de leche con grasa vegetal en polvo, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5.		
	Mezcla de leche y en grasa vegetal reconstituida	La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano y purificada a la mezcla de leche con grasa vegetal en polvo, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5.		
	Mezcla de Leche y en grasa vegetal deslactosada	La que ha sido sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa, por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa; para cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 5 y 8.		
	Mezcla de leche y en grasa vegetal concentrada	La que se obtiene por la remoción parcial del agua de la mezcla de leche y en grasa vegetal, ya sea por ultrafiltración, ósmosis inversa o por la adición de sólidos lácteos productos propios de la leche hasta alcanzar la concentración deseada, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 4.		
	Mezcla de leche y en grasa vegetal saborizada (Con sabor a ... o sabor a ...)	Cualquiera de las denominaciones incluidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, a la que se ha incorporado otro ingrediente como saborizantes, edulcorantes y colorantes naturales o artificiales, y que contiene al menos 85% de mezcla y en leche con grasa vegetal		

		apta para consumo humano, para cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 6, 7, 8 y 9.												
	CANILEC Tabla 1.- Denominaciones comerciales de las mezclas de leche y grasa vegetal <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mezcla de leche con grasa vegetal evaporada</td> <td>La que ha sido obtenida por la eliminación parcial del agua de la mezcla de leche hasta obtener una determinada concentración de sólidos no grasos de leche no grasos y adicionada con aceites y/o grasa vegetal para cumplir con las especificaciones de la tabla 4.</td> </tr> <tr> <td>Mezcla de leche con grasa vegetal rehidratada</td> <td>La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano e purificada a la mezcla de leche con aceites y/o grasa vegetal en polvo, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5.</td> </tr> <tr> <td>Mezcla de leche con grasa vegetal reconstituida</td> <td>La elaborada a partir de leche en polvo descremada o con ingredientes propios de la leche, tales como caseína, grasa butírica, suero de leche, agua para uso y consumo humano, adicionada con aceites y/o grasa vegetal, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales de la leche descritas en la tabla 5.</td> </tr> <tr> <td>Mezcla de leche con grasa vegetal concentrada</td> <td>La que se obtiene por la remoción parcial del agua de la mezcla de leche y con grasa vegetal, ya sea por ultrafiltración, ósmosis inversa o por la adición de sólidos lácteos productos propios de la leche hasta alcanzar la concentración deseada, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 4.</td> </tr> </tbody> </table>		Denominación	Definición	Mezcla de leche con grasa vegetal evaporada	La que ha sido obtenida por la eliminación parcial del agua de la mezcla de leche hasta obtener una determinada concentración de sólidos no grasos de leche no grasos y adicionada con aceites y/o grasa vegetal para cumplir con las especificaciones de la tabla 4.	Mezcla de leche con grasa vegetal rehidratada	La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano e purificada a la mezcla de leche con aceites y/o grasa vegetal en polvo, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5.	Mezcla de leche con grasa vegetal reconstituida	La elaborada a partir de leche en polvo descremada o con ingredientes propios de la leche, tales como caseína, grasa butírica, suero de leche, agua para uso y consumo humano , adicionada con aceites y/o grasa vegetal, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales de la leche descritas en la tabla 5.	Mezcla de leche con grasa vegetal concentrada	La que se obtiene por la remoción parcial del agua de la mezcla de leche y con grasa vegetal , ya sea por ultrafiltración, ósmosis inversa o por la adición de sólidos lácteos productos propios de la leche hasta alcanzar la concentración deseada, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 4.	CANILEC CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados. Adicional se propone un cambio en la redacción de las definiciones.	CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyó que el romoverte no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.
Denominación	Definición													
Mezcla de leche con grasa vegetal evaporada	La que ha sido obtenida por la eliminación parcial del agua de la mezcla de leche hasta obtener una determinada concentración de sólidos no grasos de leche no grasos y adicionada con aceites y/o grasa vegetal para cumplir con las especificaciones de la tabla 4.													
Mezcla de leche con grasa vegetal rehidratada	La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano e purificada a la mezcla de leche con aceites y/o grasa vegetal en polvo, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5.													
Mezcla de leche con grasa vegetal reconstituida	La elaborada a partir de leche en polvo descremada o con ingredientes propios de la leche, tales como caseína, grasa butírica, suero de leche, agua para uso y consumo humano , adicionada con aceites y/o grasa vegetal, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales de la leche descritas en la tabla 5.													
Mezcla de leche con grasa vegetal concentrada	La que se obtiene por la remoción parcial del agua de la mezcla de leche y con grasa vegetal , ya sea por ultrafiltración, ósmosis inversa o por la adición de sólidos lácteos productos propios de la leche hasta alcanzar la concentración deseada, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 4.													
	Mezcla de leche con grasa vegetal saborizada (Con sabor a ... o sabor a ...)	Cualquiera de las denominaciones incluidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, a la que se ha incorporado otro ingrediente como saborizantes, edulcorantes y colorantes naturales o artificiales, y que contiene al menos 85% de mezcla de leche con aceites y/o grasa												

		vegetal apta para consumo humano, para cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 6, 7, 8 y 9.		
COFEPRIS		COFEPRIS		COFEPRIS
Tabla 1.- Denominaciones comerciales de la mezcla de leche descremada con grasa vegetal		Se propone modificar las definiciones con la finalidad de armonizar con las disposiciones incluidas en el proyecto de modificación y en su caso, homologarlas con las Normas Oficiales del Códex: CODEX STAN 250-2006, CODEX STAN 251-2006 y CODEX STAN 252-2006. Asimismo, se modifica el término "edulcorante" y se elimina el término "purificada" para armonizar con la regulación. Finalmente, se observa sustituir la letra "D" mayúscula por minúscula en la palabra "Deshidratada" de la denominación "...o Mezcla de leche con grasa vegetal Deshidratada" y la letra "L" mayúscula por minúscula en la palabra "Leche" de la denominación "Mezcla de Leche con grasa vegetal deslactosada".		Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, haciendo diversos ajustes a la Tabla 1 del numeral 6.1.1.1
Denominación	Definición			
Mezcla de leche con grasa vegetal pasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de pasteurización para garantizar la inocuidad del producto y cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.			
Mezcla de leche con grasa vegetal ultrapasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización , para garantizar la inocuidad del producto y cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.			
Mezcla de leche con grasa vegetal microfiltrada	La que ha sido sometida al proceso de microfiltración , para garantizar la inocuidad del producto y cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.			
Mezcla de leche con grasa vegetal evaporada	La que ha sido obtenida por la recombinación de los elementos de la leche con agua para uso y consumo humano o por la eliminación parcial del agua de la mezcla de leche hasta obtener una determinada concentración de sólidos de leche no grasos y adicionada con grasa vegetal para cumplir con las especificaciones de la tabla 4.			
Mezcla de leche con grasa vegetal condensada azucarada	La que ha sido obtenida mediante la recombinación de los componentes de la leche y agua para uso y consumo humano o la evaporación del agua de la mezcla de leche a través de presión reducida, a la que se le ha agregado grasa vegetal, sacarosa y/o dextrosa u otro edulcorante natural otros azúcares, hasta alcanzar una determinada concentración de sólidos totales, ajustándose a las especificaciones descritas en la tabla 4.			
Mezcla de leche con grasa vegetal en polvo o Mezcla de leche con grasa vegetal Deshidratada	La que ha sido sometida a un proceso de deshidratación y la adición de grasa vegetal para cumplir y cumple con las especificaciones descritas en la tabla 4.			
Mezcla de leche con grasa	La que se obtiene mediante			

	<p>vegetal rehidratada</p> <p>Mezcla de leche con grasa vegetal reconstituida</p> <p>Mezcla de Leche con grasa vegetal deslactosada</p> <p>Mezcla de leche con grasa vegetal concentrada</p> <p>Mezcla de leche con grasa vegetal saborizada (Con sabor a ... o sabor a ...)</p>	<p>la adición de agua para uso y consumo humano e purificada a la mezcla de leche en polvo descremada y adicionada con grasa vegetal en polvo, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5.</p> <p>La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano e purificada a la mezcla de leche en polvo descremada y adicionada con grasa vegetal en polvo, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5.</p> <p>La que ha sido sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa, por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa; para cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 5 y 8.</p> <p>La que se obtiene por la remoción parcial del agua de la mezcla de leche descremada con grasa vegetal, ya sea por ultrafiltración, ósmosis inversa o por la adición de productos propios de la leche hasta alcanzar la concentración deseada, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 4.</p> <p>Cualquiera de las denominaciones incluidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, a la que se ha incorporado otro ingrediente como saborizantes, edulcorantes azúcares y colorantes naturales o artificiales, y que contiene al menos 85% de mezcla de leche descremada con grasa vegetal apta para consumo humano, para cumplir y cumple con las especificaciones descritas en las tablas 6, 7, 8 y 9.</p>		
	<p>IDFA; NDC "(...) Coincidimos plenamente con el proyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-190-SCFI-2012, Mezcla de Leche con Grasa Vegetal- Denominaciones, especificaciones físico químicas, información comercial y métodos de prueba, respecto de que la denominación comercial del producto que nos ocupa debe ser "Mezcla de Leche con Grasa Vegetal", como se establece en el numeral 6.1.1.1 de Proyecto de</p>	<p>IDFA; NDC "(...) La emisión de la regulación propuesta además de evitar un vacío regulatorio, aporta elementos para evitar posibles confusiones respecto de la denominación comercial que la regulación vigente emplea para</p>	<p>IDFA; NDC AGL DE PRODUCTORES DE LECHE DE TIJUANA, B.C. AGL DE FCO. I. MADERO; AGL DE P. DE L. DE CD. LERDO; CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C.; UGR DE LA LAGUNA; AG DE P. DE L. MATAMOROS; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE P. DE GOMEZ</p>	

	Norma. (...)"	<p>denominar los productos de referencia, ya que en lugar de denominar al producto como "leche con grasa vegetal" se le denominará "mezcla de leche con grasa vegetal" convirtiéndose la normatividad propuesta en una herramienta que permita decisiones de compra más certeras por parte de los consumidores.</p> <p>La denominación de leche se encuentra claramente definida por el CODEX Alimentarius en la Norma General del CODEX para el uso de Términos Lecheros CODEX STAN 206-1999, la cual señala en su apartado 2.1:</p> <p>"Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".</p> <p>En los Estados Unidos de América, el CFR en el Título 21 apartado 131 establece que:</p> <p><i>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada"</i>.</p> <p>Esta definición no incluye la leche a la que la grasa de la leche ha sido sustituida en parte o en su totalidad por otra grasa animal o vegetal.</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p>	<p>PALACIO: AGL DE TORREON, COAH</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que se trata de un comentario de apoyo a la propuesta de norma, el cual no implica modificación alguna a la redacción de la norma.</p>
		<p><i>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción.</i></p>	

		<p>De este modo, es un hecho contundente que en el ámbito internacional, a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no se le denomina leche. En consecuencia, es recomendable que la denominación que se establezca diferencie claramente a este producto de la leche, objetivo que se alcanza de manera plena con la denominación propuesta por la autoridad: "Mezcla de Leche con Grasa Vegetal".</p> <p>Adicionalmente, el concepto de "Mezcla de leche con grasa vegetal", está perfectamente contenido en las Normas del Codex.</p> <ul style="list-style-type: none"> • CODEX STAN 250-2006 "Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal". • CODEX STAN 251-2006 "Norma del Codex para Mezclas de Leche Desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo. • CODEX STAN 252-2006 "Norma del Codex para Mezclas de Leche Condensada Edulcorada Desnatada (descremada) y Grasa Vegetal. (...)" 	
	<p>AGL DE PRODUCTORES DE LECHE DE TIJUANA, B.C. AGL DE FCO. I. MADERO; AGL DE P. DE L. DE CD. LERDO; CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C.; UGR DE LA LAGUNA; AG DE P. DE L. MATAMOROS; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE P. DE GOMEZ PALACIO; AGL DE TORREON, COAH</p> <p>"(...) es recomendable que la denominación que se establezca en el proyecto de Norma que nos ocupa, diferencie claramente a este producto de la leche, objetivo que se alcanza de manera plena con la denominación propuesta por la autoridad: "Mezcla de Leche con Grasa Vegetal (...)"</p>	<p>AGL DE PRODUCTORES DE LECHE DE TIJUANA, B.C. AGL DE FCO. I. MADERO; AGL DE P. DE L. DE CD. LERDO; CONSEJO AGROPECUARIO DE LA COMARCA LAGUNERA, A.C.; UGR DE LA LAGUNA; AG DE P. DE L. MATAMOROS; AGL DE VIESCA, COAHUILA; AGL DE P. DE GOMEZ PALACIO; AGL DE TORREON, COAH</p> <p>"(...) La denominación de leche se encuentra claramente definida por el Codex Alimentarius en la Norma General del CODEX para el uso de Términos Lecheros CODEX STAN 206-1999, la cual señala en su apartado 2.1:</p>	
		<p>"Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior"</p>	

		(...) Las normas de CODEX 250, 251 y 252 utilizan este tipo de denominaciones (Mezcla de leche y... grasa vegetal), por lo tanto, la denominación propuesta es congruente con la normatividad internacional(...)"	
<p>6.2 Clasificación Las clasificaciones de la mezcla de leche con grasa vegetal para consumo humano, son las que se describen en la tabla 2:</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>6.2 Clasificación Las clasificaciones de la leche adicionada con grasa vegetal para consumo humano, son las que se describen en la tabla 2:</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u>, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:</p> <p>"2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".</p> <p>Adicionalmente, el odeo f Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:</p> <p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 ¼ por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>
		<p>CANILEC CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados.</p>	<p>CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que el promovente no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el</p>

										consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.																	
Tabla 2.- Clasificación para la mezcla de leche con grasa vegetal					NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.					NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.					NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.												
															LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA												
															LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA												
															<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Proceso primario</th> <th>Proceso secundario</th> <th>Sabor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mezcla de leche con Grasa Vegetal</td> <td>Rehidratada Reconstituida Deslactosada</td> <td>Pasteurizada Ultrapasteurizada Microfiltrada Ultra</td> <td>Con sabor a ... Sabor a ...</td> </tr> </tbody> </table>						Proceso primario	Proceso secundario	Sabor	Mezcla de leche con Grasa Vegetal	Rehidratada Reconstituida Deslactosada	Pasteurizada Ultrapasteurizada Microfiltrada Ultra	Con sabor a ... Sabor a ...
	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor																								
Mezcla de leche con Grasa Vegetal	Rehidratada Reconstituida Deslactosada	Pasteurizada Ultrapasteurizada Microfiltrada Ultra	Con sabor a ... Sabor a ...																								
															<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Proceso primario</th> <th>Proceso secundario</th> <th>Sabor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mezcla de Leche y grasa vegetal</td> <td>Rehidratada Reconstituida Deslactosada</td> <td>Pasteurizada Ultrapasteurizada Microfiltrada Ultra Evaporada Condensada Azucarada Deshidratada o en polvo Concentrada</td> <td>Con sabor a ... Sabor a ...</td> </tr> </tbody> </table>						Proceso primario	Proceso secundario	Sabor	Mezcla de Leche y grasa vegetal	Rehidratada Reconstituida Deslactosada	Pasteurizada Ultrapasteurizada Microfiltrada Ultra Evaporada Condensada Azucarada Deshidratada o en polvo Concentrada	Con sabor a ... Sabor a ...
	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor																								
Mezcla de Leche y grasa vegetal	Rehidratada Reconstituida Deslactosada	Pasteurizada Ultrapasteurizada Microfiltrada Ultra Evaporada Condensada Azucarada Deshidratada o en polvo Concentrada	Con sabor a ... Sabor a ...																								
															<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Proceso primario</th> <th>Proceso secundario</th> <th>Sabor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche</td> <td>Rehidratada Reconstituida Deslactosada Evaporada Concentrada Polvo</td> <td>Vegetal</td> <td>Pasteurizada Ultrapasteurizada Microfiltrada Ultra Azucarada deshidratada o en polvo Concentrada Esterilización Evaporada Condensada</td> </tr> </tbody> </table>						Proceso primario	Proceso secundario	Sabor	Leche	Rehidratada Reconstituida Deslactosada Evaporada Concentrada Polvo	Vegetal	Pasteurizada Ultrapasteurizada Microfiltrada Ultra Azucarada deshidratada o en polvo Concentrada Esterilización Evaporada Condensada
	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor																								
Leche	Rehidratada Reconstituida Deslactosada Evaporada Concentrada Polvo	Vegetal	Pasteurizada Ultrapasteurizada Microfiltrada Ultra Azucarada deshidratada o en polvo Concentrada Esterilización Evaporada Condensada																								
															<p>Nota: La denominación del producto debe incluir, de haberlo, algún proceso primario y en todos los casos, debe incluir cuando menos un proceso secundario y para el caso de la leche adicionada con grasa vegetal saborizada, indicarlo en la etiqueta.</p> <p>Ejemplos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Leche rehidratada adicionada con grasa vegetal pasteurizada. -Leche deslactosada adicionada con grasa vegetal ultrapasteurizada -Leche adicionada de grasa vegetal en polvo <p>Cabe precisar que ALPURA omite los ejemplos.</p>												
															<p>(2) Incluir los ejemplos que se indica para mayor claridad. De aplicarse la clasificación como se encuentra en el proyecto publicado parecerá que la grasa vegetal es polvo o</p>												

		<p>rehidratada etc. Ejemplo. Mezcla de leche con <u>grasa vegetal en polvo</u></p> <p>(3) Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito Con base en lo indicado en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios – Artículo 10, en el cual se indica la forma de construir la denominación de los productos: Las denominaciones genérica y específica de los productos deberán corresponder a las características básicas de su composición, por lo que la denominación de leche adicionada con grasa vegetal es correcta. Toda vez que no se adiciona ningún otro ingrediente únicamente se extrae la grasa butírica y se adiciona grasa vegetal.</p> <p>En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA Y UGR DE JALISCO mencionan:</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p> <p>ALPURA</p> <p>Con la finalidad de que la construcción de la denominación genérica del producto en cuestión de informar al consumidor sea clara, se propone modificar la clasificación de la Tabla 2 como se indica. El orden de la denominación correspondería a que se parte esencialmente de leche con algún proceso industrial primario a la cual se le adiciona grasa vegetal, seguido del proceso de secundario.</p>	
	<p>PROFECO</p> <p>6.2 Clasificación</p> <p>Las clasificaciones de la mezcla de leche con grasa vegetal para consumo humano, son las que se describen en la tabla 2:</p>		

Tabla 2.- Clasificación para la mezcla de leche con grasa vegetal				
	Tipo de grasa	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor
Mezcla de Leche con Grasa Vegetal	Vegetal	Rehidratada Reconstituida Deslactosada	Pasteurizada Ultrapasteurizada Microfiltrada Ultra Evaporada Condensada Azucarada Deshidratada o en polvo Concentrada	Con sabor a ... Sabor a ...
<p>Nota: La denominación del producto debe incluir, de haberlo, algún proceso primario y en todos los casos, debe incluir cuando menos un proceso secundario y para el caso de la mezcla de leche con grasa vegetal saborizada, indicarlo en la etiqueta.</p>				
COFEPRIS			COFEPRIS	
Mezcla de Leche con Grasa Vegetal			Se observa sustituir la letra "L" mayúscula por minúscula en la palabra "Leche" de la primera columna de la Tabla 2.	
<p>7. Especificaciones</p> <p>La mezcla de leche con grasa vegetal objeto de este Proyecto de Norma debe cumplir con las disposiciones y requisitos establecidos en las normas oficiales mexicanas vigentes (ver capítulo 3. Referencias); así como las especificaciones que se indican en las tablas 3 a 11 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>La leche adicionada con grasa vegetal objeto de este proyecto de norma debe cumplir con las disposiciones y requisitos establecidos en las normas oficiales mexicanas vigentes (ver capítulo 3. Referencias); así como las especificaciones que se indican en las tablas 3 a 11 del presente proyecto de Norma.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u>, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:</p> <p>"2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".</p> <p>Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:</p>	
			En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITE ESTATAL	"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida

		<p>SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, ALPURA Y UGR DE JALISCO mencionan:</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>
	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>7. Especificaciones</p> <p>La mezcla de leche y en grasa vegetal objeto de este Proyecto de Norma debe cumplir con las disposiciones y requisitos establecidos en las normas oficiales mexicanas vigentes (ver capítulo 3. Referencias); así como las especificaciones que se indican en las tablas 3 a 11 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>Solicita cambiar el nombre del producto.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente:</p> <p>"Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor."</p> <p>Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la conjunción "y" por la preposición "con"</p>
		<p>CANILEC</p> <p>CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que el romoverte no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.</p>
<p>7.1 Mezcla de Leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra. Estas deben cumplir con las especificaciones contempladas en la tabla 3 del presente proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p>COFEPRIS</p> <p>7.1 Mezcla de Leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra.</p>	<p>COFEPRIS</p> <p>Se observa sustituir la letra "L" mayúscula por minúscula en la</p>	<p>COFEPRIS</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el</p>

Tabla 3.- Especificaciones de la mezcla de leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra			palabra "Leche".	comentario y decidió aceptarlo sustituyendo la letra "L" mayúscula por minúscula en la palabra leche																																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Límite</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad a 15 °C, g/ml</td> <td>1,029 mín.</td> <td>Véase inciso 8.8</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>Véase incisos 8.7 y 8.9</td> </tr> <tr> <td>Acidez (expresada como ácido láctico) g/L</td> <td>0,9 mín. 1,5 máx.</td> <td>Ver inciso 8.3</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos, g/L</td> <td>83 mín.</td> <td>Ver inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Punto crioscópico °C (°H)</td> <td>Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)</td> <td>Ver inciso 8.1</td> </tr> <tr> <td>Lactosa g/L</td> <td>43 mín. 50 máx.</td> <td>Ver inciso 8.6 y 8.10</td> </tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche g/L</td> <td>30 mín.</td> <td>Véanse incisos 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>24 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 1: La mezcla de leche con grasa vegetal ultrapasteurizada y microfiltrada ultra debe tener un punto crioscópico de entre - 0,499 °C (- 0,520 °H) y - 0,529 °C (- 0,550 °H).</p> <p>Nota 2: En la mezcla de leche con grasa vegetal, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).</p>	Especificaciones	Límite	Método de prueba	Densidad a 15 °C, g/ml	1,029 mín.	Véase inciso 8.8	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9	Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3	Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4	Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Ver inciso 8.1	Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10	Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5	Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2	<p>romov MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>7.1 Mezcla de Leche y con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra.</p> <p>Estas deben cumplir con las especificaciones contempladas en la tabla 3 del presente proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Tabla 3.- Especificaciones de la mezcla de leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Límite</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad a 15 °C, g/ml.</td> <td>1,029 mín</td> <td>Véase inciso 8.8</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>Véase incisos 8.7 y 8.9</td> </tr> <tr> <td>Acidez (expresada como ácido láctico) g/L</td> <td>0,9 mín. 1,5 máx.</td> <td>Ver inciso 8.3</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos, g/L</td> <td>83 mín.</td> <td>Ver inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Punto crioscópico °C (°H)</td> <td>Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)</td> <td>Ver inciso 8.1</td> </tr> <tr> <td>Lactosa g/L</td> <td>43 mín. 50 máx.</td> <td>Ver inciso 8.6 y 8.10</td> </tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche g/L</td> <td>30 mín.</td> <td>Véanse incisos 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>24 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> <tr> <td>Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)</td> <td>34 mín</td> <td>Véase inciso 8.5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 1: La mezcla de leche con grasa vegetal ultrapasteurizada y microfiltrada ultra debe tener un punto crioscópico de entre - 0,499 °C (- 0,520 °H) y - 0,529 °C (- 0,550 °H).</p> <p>Es necesario revisar la estadística nacional y las referencias internacionales, ya que en este caso es un parámetro que no esta especificado en la Norma Stand 250.</p> <p>Nota 2: En la mezcla de leche y con grasa vegetal, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).</p>	Especificaciones	Límite	Método de prueba	Densidad a 15 °C, g/ml.	1,029 mín	Véase inciso 8.8	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9	Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3	Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4	Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Ver inciso 8.1	Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10	Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5	Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2	Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín	Véase inciso 8.5	<p>romov MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>Solicita cambiar el nombre del producto.</p> <p>Además respecto a la tabla 3:</p> <p><i>Se plantea que los parámetros de densidad, acidez y punto crioscópico no se consideren en el producto terminado como descremado ya que su importancia no es como producto terminado.</i></p> <p>Asimismo, respecto a la caseína. Es necesario revisar la estadística nacional y las referencias internacionales, ya que en este caso es un parámetro que no esta especificado en la Norma Stand 250 y Stand 251.</p> <p>Proteínas de la leche.- expresada en sólidos lácteos no grasos % (m/m). Se incorpora esta especificación que es lo que establece el Codex Alimentarius STAND 250.</p>	<p>romov MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente:</p> <p>"Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor."</p> <p>Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la conjunción "y" por la preposición "con"</p> <p>Respecto de la propuesta de eliminar de la Tabla 3, los parámetros de Densidad, Acidez y Punto crioscópico, esta se acepta parcialmente, eliminando de la tabla, la especificación de punto crioscópico.</p>
Especificaciones	Límite	Método de prueba																																																										
Densidad a 15 °C, g/ml	1,029 mín.	Véase inciso 8.8																																																										
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9																																																										
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3																																																										
Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4																																																										
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Ver inciso 8.1																																																										
Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10																																																										
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5																																																										
Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2																																																										
Especificaciones	Límite	Método de prueba																																																										
Densidad a 15 °C, g/ml.	1,029 mín	Véase inciso 8.8																																																										
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9																																																										
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3																																																										
Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4																																																										
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Ver inciso 8.1																																																										
Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10																																																										
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5																																																										
Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2																																																										
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín	Véase inciso 8.5																																																										
<p>CANILEC</p> <p>Tabla 3.- Especificaciones de mezcla de leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Límite</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad a 15 °C, g/ml.</td> <td>1,029 mín</td> <td>Véase inciso 8.8</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>Véase incisos 8.7 y 8.9</td> </tr> <tr> <td>Acidez (expresada como ácido láctico) g/L</td> <td>0,9 mín. 1,5 máx.</td> <td>Ver inciso 8.3</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Límite	Método de prueba	Densidad a 15 °C, g/ml.	1,029 mín	Véase inciso 8.8	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9	Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3	<p>CANILEC</p> <p>CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados.</p> <p>Respecto a la tabla 3:</p> <p>Se solicita que los parámetros de densidad y acidez no se consideren dentro de las especificaciones de la tabla 3.</p> <p>Adicional se propone una redacción a la Nota</p>	<p>CANILEC</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que el romoverte no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.</p> <p>Respecto de la propuesta de eliminar de la Tabla 3, los parámetros de Densidad, Acidez y Punto crioscópico, esta se acepta parcialmente, eliminando de la tabla, la especificación de punto crioscópico.</p>																																														
Especificaciones	Límite	Método de prueba																																																										
Densidad a 15 °C, g/ml.	1,029 mín	Véase inciso 8.8																																																										
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9																																																										
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3																																																										
		1, sobre la utilización del punto crioscópico.																																																										

<table border="1"> <tr> <td>Sólidos no grasos, g/L</td> <td>83 mín.</td> <td>Ver inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Punto crioscópico °C (°H)</td> <td>Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)</td> <td>Ver inciso 8.1</td> </tr> <tr> <td>Lactosa g/L</td> <td>43 mín. 50 máx.</td> <td>Ver inciso 8.6 y 8.10</td> </tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche g/L</td> <td>30 mín.</td> <td>Véanse incisos 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>24 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </table> <p>Nota 1: La mezcla de leche con grasa vegetal ultrapasteurizada y microfiltrada ultra debe tener un punto crioscópico de entre -0,499 °C (-0,520 °H) y -0,529 °C (-0,550 °H).</p>	Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4	Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Ver inciso 8.1	Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10	Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5	Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2	<p>Nota 1: Cuando el producto se elabore con leche fluida, el punto crioscópico deberá estar entre -0,499 °C (-0,520 °H) y -0,529 °C (-0,550 °H).</p>														
Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4																												
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Ver inciso 8.1																												
Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10																												
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5																												
Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2																												
<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>7.1 Leche adicionada con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra.</p> <p>Estas deben cumplir con las especificaciones contempladas en la tabla 3 del presente proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Tabla 3.- Especificaciones de la mezcla de leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Límite</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad a 15 °C, g/ml</td> <td>1,029 mín.</td> <td>Véase inciso 8.8</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la tabla nutrimental</td> <td>Véase incisos 8.7 y 8.9</td> </tr> <tr> <td>Acidez (expresada como ácido láctico) g/L</td> <td>0,9 mín. 1,5 máx.</td> <td>Ver inciso 8.3</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos, g/L</td> <td>83 mín.</td> <td>Ver inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Punto crioscópico °C (°H)</td> <td>Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)</td> <td>Ver inciso 8.1</td> </tr> <tr> <td>Lactosa g/L</td> <td>43 mín. 50 máx.</td> <td>Ver inciso 8.6 y 8.10</td> </tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche g/L</td> <td>30 mín.</td> <td>Véanse incisos 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>24 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 1: La leche adicionada con grasa vegetal ultrapasteurizada y microfiltrada ultra debe tener un punto crioscópico de entre -0,499 °C (-0,520 °H) y -0,529 °C (-0,550 °H).</p> <p>Nota 2: En la leche adicionada con grasa vegetal, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).</p>	Especificaciones	Límite	Método de prueba	Densidad a 15 °C, g/ml	1,029 mín.	Véase inciso 8.8	Grasa g/L	Lo declarado en la tabla nutrimental	Véase incisos 8.7 y 8.9	Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3	Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4	Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Ver inciso 8.1	Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10	Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5	Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u> con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.</p> <p>En relación a la tabla 3</p> <p>-Se propone sustituir "<u>Lo declarado en la etiqueta</u>" por "<u>Lo declarado en la tabla de información nutrimental</u>" a fin de ubicar la información correspondiente en el envase</p> <p>-Estamos de acuerdo en que se mantengan las especificaciones de <u>densidad y acidez</u>. Esto debido a:</p> <p>Acidez- es un parámetro de la leche cuyo valor caracteriza al producto que esta elaborado únicamente con leche y no adicionado con otros componentes no lácteos como la maltodextrina, además de ser un valor que determina el grado de deterioro del producto por degradación de la lactosa.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:</p> <p>"2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".</p> <p>Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:</p> <p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p>	
Especificaciones	Límite	Método de prueba																												
Densidad a 15 °C, g/ml	1,029 mín.	Véase inciso 8.8																												
Grasa g/L	Lo declarado en la tabla nutrimental	Véase incisos 8.7 y 8.9																												
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3																												
Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4																												
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Ver inciso 8.1																												
Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10																												
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5																												
Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2																												

	<p>Densidad.- Es un parámetro que determina el equilibrio químico de la leche, debido a la composición y contenido de los sólidos grasos y sólidos no grasos de la leche, además de ser una prueba rápida que manifiesta la adición de otros compuestos como el agua y otros ingredientes lácteos y no lácteos</p> <p>Estamos de acuerdo en las especificaciones del contenido de <u>caseína y proteína propias de la leche</u> ya que estos parámetros identifican al producto objeto de esta norma como leche. Esto conforme a lo indicado en la NOM-155-SCFI-2012</p> <p>En relación a las notas: Se propone sustituir la palabra <u>Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal</u>, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.</p> <p>En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, ALPURA Y UGR DE JALISCO mencionan:</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p> <p>Respecto de la propuesta de sustituir dentro de la Tabla 3, "Lo declarado en la etiqueta" por "Lo declarado en la tabla de información nutrimental", el CCNNSUICPC considera que la propuesta original del proyecto de norma permite ubicar la información correspondiente al contenido de grsasa en el envase, por lo que no resulta necesario realizar modificación alguna.</p>
	<p>CANACINTRA –RAMA 61- En las diferentes tablas de especificaciones (Tabla 3, 4 Y 5) se consideran los parámetros de Densidad, Acidez y Punto Crioscópico. Consideramos que esto no es necesario porque ambos sirven para identificar adulteraciones o deterioro de la materia prima (leche) y no en el producto terminado.</p>	<p>CANACINTRA –RAMA 61-ROFESO Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió eliminar de la Tabla 3 del numeral 7.1, la especificación correspondiente al punto crioscópico, permaneciendo las especificaciones relativas a Densidad y Acidez, para quedar como sigue:</p>

	<p>PROFECO 7.1 Mezcla de Leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra. Estas deben cumplir con las especificaciones contempladas en la tabla 3 del presente proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Tabla 3.- Especificaciones de la mezcla de leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Límite</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad a 15 °C, g/ml</td> <td>1,029 mín.</td> <td>Véase inciso 8.8</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>Véase incisos 8.7 y 8.9</td> </tr> <tr> <td>Acidez (expresada como ácido láctico) g/L</td> <td>0,9 mín. 1,5 máx.</td> <td>Ver inciso 8.3</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos, g/L</td> <td>83 mín.</td> <td>Ver inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Punto crioscópico °C (°H)</td> <td>Entre -0,540 (-0,530) y -0,536 (-0,560)</td> <td>Ver inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Lactosa g/L</td> <td>43 mín. 50 máx.</td> <td>Ver inciso 8.6 y 8.10</td> </tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche g/L</td> <td>30 mín.</td> <td>Véanse incisos 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>24 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Límite	Método de prueba	Densidad a 15 °C, g/ml	1,029 mín.	Véase inciso 8.8	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9	Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3	Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4	Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,540 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Ver inciso 8.4	Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10	Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5	Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2	<p>PROFECO El dato de punto crioscópico no se consideraba en la NOM-155-SCFI-2003 para la Leches con grasa vegetal, si bien es un parámetro que nos ayuda a la determinar adulteración en la leche por adición de agua, para el caso específico de la mezcla de leche con grasa vegetal por definición es leche con agua, y dado que el descenso crioscópico normal observado en la leche se debe principalmente a la lactosa y sales minerales que se encuentran en solución y no influyen significativamente sobre esta propiedad la grasa y la proteína. Puede ser un parámetro innecesario. De quedarse es necesario tener datos estadísticos que soporten la especificación.</p>	<p>Tabla 3.- Especificaciones de la mezcla de leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Límite</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad a 15 °C, g/ml</td> <td>1,029 mín.</td> <td>Véase inciso 8.8</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>Véase incisos 8.7 y 8.9</td> </tr> <tr> <td>Acidez (expresada como ácido láctico) g/L</td> <td>0,9 mín. 1,5 máx.</td> <td>Ver inciso 8.3</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos, g/L</td> <td>83 mín.</td> <td>Ver inciso 8.4</td> </tr> <tr> <td>Lactosa g/L</td> <td>43 mín. 50 máx.</td> <td>Ver inciso 8.6 y 8.10</td> </tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche g/L</td> <td>30 mín.</td> <td>Véanse incisos 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína g/L</td> <td>24 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota 1: En la mezcla de leche con grasa vegetal, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).</p>	Especificaciones	Límite	Método de prueba	Densidad a 15 °C, g/ml	1,029 mín.	Véase inciso 8.8	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9	Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3	Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4	Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10	Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5	Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2
Especificaciones	Límite	Método de prueba																																																				
Densidad a 15 °C, g/ml	1,029 mín.	Véase inciso 8.8																																																				
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9																																																				
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3																																																				
Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4																																																				
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,540 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Ver inciso 8.4																																																				
Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10																																																				
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5																																																				
Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2																																																				
Especificaciones	Límite	Método de prueba																																																				
Densidad a 15 °C, g/ml	1,029 mín.	Véase inciso 8.8																																																				
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9																																																				
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3																																																				
Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4																																																				
Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10																																																				
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5																																																				
Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2																																																				
<p>7.2 La mezcla de leche con grasa vegetal evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada, debe cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 4.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. 7.2 La mezcla de leche y con grasa vegetal evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada, debe cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 4.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Solicita cambiar el nombre del producto.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente: "Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor." Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la conjunción "y" por la preposición "con"</p>																																																			
		<p>CANILEC CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados</p>	<p>CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyó que el promovente no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.</p>																																																			

	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>7.2 La leche adicionada con grasa vegetal evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada, debe cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 4.</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p> <p>En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, ALPURA Y UGR DE JALISCO mencionan:</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:</p> <p>"2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".</p> <p>Adicionalmente, el odeo f Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:</p> <p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 ¼ por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>									
<p>Tabla 4.- Especificaciones de la mezcla de leche con grasa vegetal evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Límites</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Evaporada concentrada</td> <td>y/o</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa % (m/m)</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Límites	Método de prueba	Evaporada concentrada	y/o		Grasa % (m/m)	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p>
Especificaciones	Límites	Método de prueba										
Evaporada concentrada	y/o											
Grasa % (m/m)	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7										

Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	20 mín	NOM-116 SSA1-1994
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Véanse incisos 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	29 mín.	Ver inciso 8.2
Condensada azucarada		
Grasa % (m/m)	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	24 mín.	NOM-116-SSA1-1994
Proteínas propias de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Véanse incisos 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín	Ver inciso 8.2
En polvo (deshidratada) con o sin sabor		
Grasa % (m/m)	Lo declarado en la etiqueta	NMX-F-744-COFOCALEC-2011 y ver inciso 8.7
Humedad % m/m	4 máx.	NOM-243-SSA1-2010
Proteínas propias de la leche, expresada como sólido lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Véanse incisos 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Véase inciso 8.2
<p>Notas: - Para expresar el contenido de proteínas de la mezcla de leche con grasa vegetal en relación a sólidos no grasos utilizar la siguiente fórmula: - % de proteína m/m = [Proteína % / Sólidos no grasos %] 100 - Para determinar los sólidos totales provenientes de la mezcla de leche con grasa vegetal condensada azucarada, se debe considerar el valor del azúcar adicionada, el cual se resta al valor de los sólidos totales del producto. Para la determinación de azúcares se aplica el método de prueba descrito en 8.6. - En la mezcla de leche con grasa vegetal, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m)</p>		

Tabla 4.- Especificaciones de la Leche adicionada con grasa vegetal evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada

Especificaciones	Límites	Método de prueba
Evaporada y/o concentrada		
Grasa % (m/m)	Lo declarado en la tabla nutrimental	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	20 mín	NOM-116 SSA1-1994
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Véanse incisos 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Ver inciso 8.2
Condensada azucarada		
Grasa % (m/m)	Lo declarado en la tabla nutrimental	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	24 mín.	NOM-116-SSA1-1994
Proteínas propias de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Véanse incisos 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín	Ver inciso 8.2
En polvo (deshidratada) con o sin sabor		
Grasa % (m/m)	Lo declarado en la tabla nutrimental	NMX-F-744-COFOCALEC-2011 y ver inciso 8.7
Humedad % m/m	4 máx.	NOM-243-SSA1-2010
Proteínas propias de la leche, expresada como sólido lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Véanse incisos 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Véase inciso 8.2
<p>Notas: - Para expresar el contenido de proteínas de la leche adicionada con grasa vegetal en relación a sólidos no grasos utilizar la siguiente fórmula: - % de proteína m/m = [Proteína % / Sólidos no grasos %] 100 - Para determinar los sólidos totales provenientes de la leche adicionada con grasa vegetal condensada azucarada, se debe considerar el valor del azúcar adicionada, el cual se resta al valor de los sólidos totales del producto. Para la determinación de azúcares se aplica el método de prueba descrito en 8.6. - En la mezcla de leche con grasa vegetal, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m)</p>		

NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA

Estamos de acuerdo en las especificaciones del contenido de caseína y proteína propias de la leche ya que estos parámetros identifican al producto objeto de esta norma como leche. Esto conforme a lo indicado en la NOM-155-SCFI-2012

Se propone sustituir "Lo declarado en la etiqueta" por "Lo declarado en la tabla de información nutrimental" a fin de ubicar la información correspondiente en el envase.

ALPURA especifica que sean "(...) ubicar la información correspondiente en la etiqueta (.)

Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m) el valor debe ser de 27 mín.

Al realizar el cálculo con el % de proteínas al 80% se obtiene un valor de caseína de 27% mín.

Se propone sustituir "Lo declarado en la etiqueta" por "Lo declarado en la tabla de información nutrimental" a fin de ubicar la información correspondiente en el envase

ALPURA especifica que sean "(...) ubicar la información correspondiente en la etiqueta

En relación a las notas:
 Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.

En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, ALPURA Y UGR DE JALISCO mencionan:

DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA

Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:

"2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".

Adicionalmente, el oedeo f Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:

"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 ¼ por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".

Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:

"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".

De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.

Respecto de la propuesta de sustituir dentro de la Tabla 4, "Lo declarado en la etiqueta" por "Lo declarado en la tabla de información nutrimental", el CCNNSUICPC considera que la propuesta original del proyecto de norma permite ubicar la información correspondiente al contenido de grasa en el envase, por lo que no resulta necesario realizar modificación alguna.

		Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.																			
		CANACINTRA –RAMA 61- En las diferentes tablas de especificaciones (Tabla 3, 4 Y 5) se consideran los parámetros de Densidad, Acidez y Punto Crioscópico. Consideramos que esto no es necesario porque ambos sirven para identificar adulteraciones o deterioro de la materia prima (leche) y no en el producto terminado.	CANACINTRA –RAMA 61- Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió eliminar de la Tabla 3 del numeral 7.1, la especificación correspondiente al punto crioscópico, permaneciendo las especificaciones relativas a Densidad y Acidez.																		
		CANILEC CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados	CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyó que el promovente no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.																		
NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Tabla 4.- Especificaciones de la mezcla de leche y grasa vegetal evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada		NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita cambiar: Evaporada y/o concentrada Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto. Sólidos totales provenientes de la leche.- Se debe ajustar el valor a lo indicado en la norma internacional del Codex STAND 250 quedando 17,5 min. Caseína.- Es necesario revisar la estadística nacional y las referencias internacionales, ya que en este caso es un parámetro que no esta especificado en la Norma STAND 250. Para ajustar al contenido mínimo que se tiene en la norma de referencia internacional quedando 28,6 min. Condensada azucarada Sólidos totales provenientes de la leche.- Se debe ajustar el valor a lo indicado en la norma internacional del Codex STAND 252 quedando 20,0 min. Caseína.- este parámetro no esta contemplado en la norma de referencia Codex STAND 252-2006 Es necesario eliminarlo o justificar porque se pone esta contenido.	NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que las especificaciones contenidas en la tabla 4 fueron consultadas con el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor de la PROFECO.																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Límites</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Evaporada y/o concentrada</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)</td> <td>20 mín. .</td> <td>NOM-116 SSA1-1994</td> </tr> <tr> <td>Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)</td> <td>34 mín.</td> <td>Ver inciso 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</td> <td>29 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Límites	Método de prueba	Evaporada y/o concentrada			Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7	Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	20 mín. .	NOM-116 SSA1-1994	Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5	Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	29 mín.	Ver inciso 8.2		
Especificaciones	Límites	Método de prueba																			
Evaporada y/o concentrada																					
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7																			
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	20 mín. .	NOM-116 SSA1-1994																			
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5																			
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	29 mín.	Ver inciso 8.2																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Límites</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Condensada azucarada</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)</td> <td>20 mín. .</td> <td>NOM-116 SSA1-1994</td> </tr> <tr> <td>Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)</td> <td>34 mín.</td> <td>Ver inciso 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</td> <td>27 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Límites	Método de prueba	Condensada azucarada			Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7	Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	20 mín. .	NOM-116 SSA1-1994	Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5	Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Ver inciso 8.2		
Especificaciones	Límites	Método de prueba																			
Condensada azucarada																					
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7																			
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	20 mín. .	NOM-116 SSA1-1994																			
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5																			
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Ver inciso 8.2																			

	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Límites</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7</td> </tr> <tr> <td>Humedad % (m/m)</td> <td>5 max. .</td> <td>NOM-243-SSA1-2010</td> </tr> <tr> <td>Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)</td> <td>34 mín.</td> <td>Ver inciso 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</td> <td>27 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Límites	Método de prueba	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7	Humedad % (m/m)	5 max. .	NOM-243-SSA1-2010	Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5	Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Ver inciso 8.2			<p>En polvo (deshidratada) con o sin sabor Se solicita revisar: Si lleva sabor, las especificaciones deben ser diferentes tal y como se indica en la definiciones de la tabla uno. Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto Humedad.- La norma internacional del Codex Alimentarius contempla otra especificación quedando 5,0% máx. Caseína.- Es necesario revisar la estadística nacional y las referencias internacionales, ya que en este caso es un parámetro que no está especificado en la Norma Stand 251. Para ajustar al contenido mínimos que se tiene en la norma de referencia internacional Es necesario revisar la estadística nacional y las referencias internacionales, ya que en este caso es un parámetro que no está especificado en la Norma STAND 251. Esta es una nueva clasificación, es importante que todos los tipos de mezcla de Leche y grasa vegetal se puedan adicionar de sabor. Nota: La disminución del valor de la proteína debe estar en proporción directa al porcentaje de ingredientes adicionados al producto para conferir sabor, el cual debe ser no mayor al 15% de acuerdo a la denominación comercial de Leche con sabor. Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto Humedad.- La norma internacional del Codex Alimentarius contempla otra especificación.</p>	
Especificaciones	Límites	Método de prueba																		
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7																		
Humedad % (m/m)	5 max. .	NOM-243-SSA1-2010																		
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5																		
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Ver inciso 8.2																		
<p>7.3 La mezcla de leche con grasa vegetal rehidratada y deslactosada debe cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 5.</p>	<p>ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. 7.3 La mezcla de leche y con grasa vegetal rehidratada y deslactosada debe cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 5.</p>			<p>ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. Solicita cambiar el nombre del producto. Solicita cambiar a Leche con grasa vegetal</p>	<p>ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente: "Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor." Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la</p>															

			conjunción "y" por la preposición "con"
		<p>CANILEC</p> <p>CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados</p>	<p>CANILEC</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que el promovente no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.</p>
	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>7.3 La leche adicionada con grasa vegetal rehidratada y deslactosada debe cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 5.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u>, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.</p> <p>En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, ALPURA Y UGR DE JALISCO mencionan:</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u>, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:</p> <p>"2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".</p> <p>Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:</p> <p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por <u>grasa vegetal</u>, no es posible</p>

Tabla 5.- Especificaciones para la mezcla de leche con grasa vegetal rehidratada, reconstituida y deslactosada			LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA	denominarla como leche.
Mezcla de leche con grasa vegetal rehidratada			Tabla 5.- Especificaciones para la leche adicionada con grasa vegetal rehidratada, reconstituida y deslactosada		
Densidad a 15°C g/ml	1,029 mín.	Véase inciso 8.8	Especificaciones	Límites	Método de prueba
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véanse incisos 8.7 y 8.9	Leche adicionada con grasa vegetal rehidratada		
Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L	0,9-1,5	Ver inciso 8.3	Densidad a 15°C g/ml	1,029 mín.	Véase inciso 8.8
Sólidos no grasos de la leche g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4	Grasa g/L	Lo declarado en la tabla nutricional	Véanse incisos 8.7 y 8.9
Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Véanse incisos 8.6 y 8.10	Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L	0,9-1,5	Ver inciso 8.3
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5	Sólidos no grasos de la leche g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4
Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2	Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Véanse incisos 8.6 y 8.10
Mezcla de leche con grasa vegetal reconstituida			Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5
Densidad a 15°C g/ml	1,029 mín.	Véase inciso 8.8	Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véanse incisos 8.7 y 8.9	Leche adicionada con grasa vegetal reconstituida		
Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3	Densidad a 15°C g/ml	1,029 mín.	Véase inciso 8.8
Sólidos no grasos de la leche g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4	Grasa g/L	Lo declarado en la tabla nutricional	Véanse incisos 8.7 y 8.9
Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Véanse incisos 8.6 y 8.10	Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5	Sólidos no grasos de la leche g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4
Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2	Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Véanse incisos 8.6 y 8.10
Mezcla de leche con grasa vegetal deslactosada			Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5
Densidad a 15°C g/ml	1,029 mín.	Véase inciso 8.8	Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véanse incisos 8.7 y 8.9	Leche adicionada de grasa vegetal deslactosada		
Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3	Densidad a 15°C g/ml	1,029 mín.	Véase inciso 8.8
Sólidos no grasos de la leche g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4	Grasa g/L	Lo declarado en la tabla nutricional	Véanse incisos 8.7 y 8.9
Lactosa g/L	10 máx.	Ver inciso 8.6	Acidez (Expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3
Glucosa g/L	16 mín.	Ver inciso 8.6	Sólidos no grasos de la leche g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Ver inciso 8.5	Lactosa g/L	10 máx.	Ver inciso 8.6
Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2	Glucosa g/L	16 mín.	Ver inciso 8.6
			Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Ver inciso 8.5

Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:

"2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".

Adicionalmente, el odeo f Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:

"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 ¼ por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".

Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:

"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".

De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.

Respecto de la propuesta de sustituir dentro de la Tabla 5, "Lo declarado en la etiqueta" por "Lo declarado en la tabla de información nutricional", el CCNNSUICPC considera que la propuesta original del proyecto de norma permite ubicar la información correspondiente al contenido de grasa en el envase, por lo que no resulta necesario realizar modificación alguna.

Se propone sustituir "Lo declarado en la etiqueta" por "Lo declarado en la tabla de información nutricional" a fin de ubicar la información correspondiente en el envase

Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.

En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, ALPURA Y UGR DE JALISCO mencionan:

Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.

ALPURA especifica que sean (...) ubicar la información correspondiente en la etiqueta (...)

	Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2		
				<p>CANACINTRA –RAMA 61- En las diferentes tablas de especificaciones (Tabla 3, 4 Y 5) se consideran los parámetros de Densidad, Acidez y Punto Crioscópico. Consideramos que esto no es necesario porque ambos sirven para identificar adulteraciones o deterioro de la materia prima (leche) y no en el producto terminado.</p>	<p>CANACINTRA –RAMA 61- Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió eliminar de la Tabla 3 del numeral 7.1, la especificación correspondiente al punto crioscópico, permaneciendo las especificaciones relativas a Densidad y Acidez.</p>
				<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Solicita cambiar el nombre del producto. Se solicita revisar: <u>Mezcla de leche y con grasa vegetal rehidratada</u> Densidad.- Es necesario revisar si esto se requiere como característica importante para el consumidor final. Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto Acidez.- Es necesario revisar si esto se requiere como característica importante para el consumidor final y si tiene alguna afectación para la denominación del producto. <u>Mezcla de leche y con grasa vegetal reconstituida</u> Densidad.- Es necesario revisar si esto se requiere como característica importante para el consumidor final. Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto Acidez.- Es necesario revisar si esto se requiere como característica importante para el consumidor final y si tiene alguna afectación para la denominación del producto. <u>Mezcla de leche y con grasa vegetal deslactosada</u> Densidad.- Es necesario revisar si esto se requiere como característica importante para el consumidor final. Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto Acidez.- Es necesario revisar si esto se requiere como característica importante para el consumidor final y si tiene alguna afectación para la denominación del producto. Independientemente que este tema es sanitario y esta establecido en el reglamento de</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente: "Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor." Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la conjunción "y" por la preposición "con" Respecto de las especificaciones contenidas en la tabla 5, estas fueron consultadas con el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor de la PROFECO.</p>

		control de esta blecimientos productos y servicios	
		<p>CANILEC CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados. Se solicita que los parámetros de densidad y acidez no se consideren dentro de las especificaciones de la tabla 5.</p>	<p>CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que el odeo f te no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma. Respecto de la odeo f de eliminar las especificaciones de los parámetros de Densidad y Acidez, dicha propuesta no se acepta, toda vez que las especificaciones fueron consultadas con el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor de la odeo f.</p>
7.4 Mezcla de leche con grasa vegetal con sabor	<p>odeo MEXICO, S.A. DE C.V. 7.4 Mezcla de leche y eñn grasa vegetal con sabor</p>	<p>odeo MEXICO, S.A. DE C.V. Solicita cambiar el nombre del producto.</p>	<p>odeo MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente: "Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor." Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la conjunción "y" por la preposición "con"</p>
	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA 7.4 leche adicionada con grasa vegetal con sabor</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u>, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo. En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el odeo f Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que: "Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche</p>

		PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE	empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada
		TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA Y UGR DE JALISCO, ALPURA mencionan: Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.	y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada". Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que: "La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción". De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.
7.4.1 La mezcla de leche con grasa vegetal saborizada debe cumplir como mínimo con las especificaciones técnicas del producto a que corresponda (mezcla de leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada, microfiltrada ultra, rehidratada, condensada azucarada, deslactosada), conforme a las especificaciones establecidas en las tablas 6, 7, 8 y 9 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana. La disminución del valor de la proteína debe estar en proporción directa al porcentaje de ingredientes adicionados al producto para conferir sabor, el cual debe ser no mayor al 15% de acuerdo a la denominación comercial de mezcla de leche con grasa vegetal con sabor.	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO 7.4.1 La leche adicionada con grasa vegetal con sabor debe cumplir como mínimo con las especificaciones técnicas del producto a que corresponda (mezcla de leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada, microfiltrada ultra, rehidratada, condensada azucarada, deslactosada), conforme a las especificaciones establecidas en las tablas 6, 7, 8 y 9 del presente proyecto de norma oficial mexicana. La disminución del valor de la proteína debe estar en proporción directa al porcentaje de ingredientes adicionados al producto para conferir sabor, el cual debe ser no mayor al 15% de acuerdo a la denominación comercial de leche adicionada con grasa vegetal con sabor.	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u> , con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo. En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que: "Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche

		<p>indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.</p>	<p>leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el oedeo f Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:</p>
		<p>Se propone sustituir "Lo declarado en la etiqueta" por "Lo declarado en la tabla de información nutricional" a fin de ubicar la información correspondiente en el envase</p> <p>En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, ALPURA Y UGR DE JALISCO mencionan:</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento. ALPURA especifica que sean "(...) ubicar la información correspondiente en la etiqueta (...)</p>	<p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 ¼ por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p> <p>Respecto de la propuesta de sustituir dentro de la Tabla 6, "Lo declarado en la etiqueta" por "Lo declarado en la tabla de información nutricional", el CCNNSUICPC considera que la propuesta original del proyecto de norma permite ubicar la información correspondiente al contenido de grasa en el envase, por lo que no resulta necesario realizar modificación alguna.</p>
	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Tabla 6.- Especificaciones para la mezcla de leche y en grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada, microfiltrada ultra y rehidratada, con sabor</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Solicita cambiar el nombre del producto. Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente: "Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor." Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la conjunción "y" por la preposición "con"</p>
		<p>CANILEC CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados</p>	<p>CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que el promovente no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el</p>

Tabla 7.- Especificaciones para la mezcla de leche con grasa vegetal condensada azucarada con sabor		
Especificaciones	Límites	Método de prueba
Grasa % m/m	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7
Sólidos totales provenientes de la leche % m/m	17 mín.	NOM-116-SSA1-1994
Proteínas propias de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % m/m	34 mín.	Véanse incisos 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % m/m	27 mín.	Ver inciso 8.2

Especificaciones	Límites	Método de prueba
Grasa % m/m	Lo declarado en la tabla nutrimental	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7
Sólidos totales provenientes de la leche % m/m	17 mín.	NOM-116-SSA1-1994
Proteínas propias de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % m/m	34 mín.	Véanse incisos 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % m/m	27 mín.	Ver inciso 8.2

LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA

Tabla 7.- Especificaciones para la leche adicionada con grasa vegetal condensada azucarada con sabor

LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA

Se propone sustituir "Lo declarado en la etiqueta" por "Lo declarado en la tabla de información nutrimental" a fin de ubicar la información correspondiente en el envase

En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, ALPURA Y UGR DE JALISCO mencionan:

Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.

consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.

LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA

Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:

"2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".

Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:

"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".

Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:

"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".

De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.

Respecto de la propuesta de sustituir dentro de la Tabla 7, "Lo declarado en la etiqueta" por "Lo declarado en la tabla de información nutrimental", el CCNNSUICPC considera que la

			propuesta original del proyecto de norma permite ubicar la información correspondiente al contenido de grasa en el envase, por lo que no resulta necesario realizar modificación alguna.																																	
	<p>odeo MEXICO, S.A. DE C.V. Tabla 7.- Especificaciones para la mezcla de leche y con grasa vegetal condensada azucarada con sabor</p>	<p>odeo MEXICO, S.A. DE C.V. Solicita cambiar el nombre del producto. Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto. Caseína.- Es necesario revisar la estadística nacional y las referencias internacionales, ya que en este caso es un parámetro que no está especificado en la Norma CODEX STAND 252.</p>	<p>odeo MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente: "Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor." Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la conjunción "y" por la preposición "con" Respecto de las especificaciones contenidas en la tabla 7, éstas fueron consultadas con el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.</p>																																	
		<p>CANILEC CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados</p>	<p>CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que el odeo f te no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.</p>																																	
<p>Tabla 8.- Especificaciones para la mezcla de leche con grasa vegetal deslactosada con sabor</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Límites</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>NOM-086-SSA1-1994</td> </tr> <tr> <td>y ver inciso 8.7</td> <td>Proteínas propias de la leche, g/L</td> <td></td> </tr> <tr> <td>25,5 mín.</td> <td>Ver inciso</td> <td>8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína, g/L</td> <td>20,4 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> <tr> <td>Lactosa, g/L</td> <td>8,5 máx.</td> <td>Ver inciso 8.6</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Límites	Método de prueba	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994	y ver inciso 8.7	Proteínas propias de la leche, g/L		25,5 mín.	Ver inciso	8.5	Caseína, g/L	20,4 mín.	Ver inciso 8.2	Lactosa, g/L	8,5 máx.	Ver inciso 8.6	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Tabla 8.- Especificaciones para la leche adicionada con grasa vegetal deslactosada con sabor</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Límites</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la tabla nutrimental</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7</td> </tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche, g/L</td> <td>25,5 mín.</td> <td>Ver inciso 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína, g/L</td> <td>20,4 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> <tr> <td>Lactosa, g/L</td> <td>8,5 máx.</td> <td>Ver inciso 8.6</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Límites	Método de prueba	Grasa g/L	Lo declarado en la tabla nutrimental	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7	Proteínas propias de la leche, g/L	25,5 mín.	Ver inciso 8.5	Caseína, g/L	20,4 mín.	Ver inciso 8.2	Lactosa, g/L	8,5 máx.	Ver inciso 8.6	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u> con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo. Se propone sustituir "Lo declarado en la etiqueta" por "Lo declarado en la tabla de información nutrimental" a fin de ubicar la información correspondiente en el envase</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el odeo f Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que: "Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche</p>
Especificaciones	Límites	Método de prueba																																		
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994																																		
y ver inciso 8.7	Proteínas propias de la leche, g/L																																			
25,5 mín.	Ver inciso	8.5																																		
Caseína, g/L	20,4 mín.	Ver inciso 8.2																																		
Lactosa, g/L	8,5 máx.	Ver inciso 8.6																																		
Especificaciones	Límites	Método de prueba																																		
Grasa g/L	Lo declarado en la tabla nutrimental	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7																																		
Proteínas propias de la leche, g/L	25,5 mín.	Ver inciso 8.5																																		
Caseína, g/L	20,4 mín.	Ver inciso 8.2																																		
Lactosa, g/L	8,5 máx.	Ver inciso 8.6																																		

		En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS	empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4															
		<p>LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA Y UGR DE JALISCO mencionan:</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p> <p>ALPURA especifica que sean "(...) ubicar la información correspondiente en la etiqueta (..)</p>	<p>por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p> <p>Respecto de la propuesta de sustituir dentro de la Tabla 8, "Lo declarado en la etiqueta" por "Lo declarado en la tabla de información nutrimental", el CCNNSUIPCPC considera que la propuesta original del proyecto de norma permite ubicar la información correspondiente al contenido de grsasa en el envase, por lo que no resulta necesario realizar modificación alguna.</p>															
	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Tabla 8.- Especificaciones para la mezcla y eon leche con grasa</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Límites</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa g/L</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7</td> </tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche, g/L</td> <td>25,5 mín. .</td> <td>Ver inciso 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína, g/L</td> <td>20,4 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> <tr> <td>Lactosa, g/L</td> <td>10 máx.</td> <td>Ver inciso 8.6</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Límites	Método de prueba	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7	Proteínas propias de la leche, g/L	25,5 mín. .	Ver inciso 8.5	Caseína, g/L	20,4 mín.	Ver inciso 8.2	Lactosa, g/L	10 máx.	Ver inciso 8.6	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Solicita cambiar el nombre del producto.</p> <p>Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto</p> <p>Lactosa.- Es necesario revisar este valor, ya que la deslactosación, se debiera mantener con un nivel máximo como en una leche sin saborizar.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUIPCPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente:</p> <p>"Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor."</p> <p>Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la conjunción "y" por la preposición "con"</p> <p>Respecto de las especificaciones contenidas en la tabla 8, éstas fueron consultadas con el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.</p>
Especificaciones	Límites	Método de prueba																
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7																
Proteínas propias de la leche, g/L	25,5 mín. .	Ver inciso 8.5																
Caseína, g/L	20,4 mín.	Ver inciso 8.2																
Lactosa, g/L	10 máx.	Ver inciso 8.6																
		<p>CANILEC CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus</p>	<p>CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUIPCPC analizó el comentario y concluyo que el odeo f te no presenta una propuesta concreta de</p>															

Tabla 9.- Especificaciones para mezcla de leche con grasa vegetal evaporada o concentrada, con sabor			afiliados	modificación debido a que no cuenta con el consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.
Especificaciones	Límites	Método de prueba	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA
Grasa % (m/m)	Lo declarado en la etiqueta	NOM-86-SSA1-1994	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	19 mín.	NOM-116-SSA1-1994	Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u> , con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo. Se propone sustituir "Lo declarado en la etiqueta" por "Lo declarado en la tabla de información nutrimental" a fin de ubicar la información correspondiente en el envase En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA, ALPURA Y UGR DE JALISCO mencionan: Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.	Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUIPCPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el odeo f Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que: "Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 ¼ por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada". Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que: "La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción". De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche. Respecto de la propuesta de sustituir dentro de la Tabla 9, "Lo declarado en la etiqueta" por "Lo declarado en la tabla de información
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5		
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín	Ver inciso 8.2		

		ALPURA específica que sean "(...) ubicar la información correspondiente en la etiqueta (...)	nutrimental", el CCNNSUICPC considera que la propuesta original del proyecto de norma permite ubicar la información correspondiente al contenido de grasa en el envase, por lo que no resulta necesario realizar modificación alguna.															
	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Tabla 9.- Especificaciones para mezcla de leche y grasa vegetal evaporada o concentrada, con sabor</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th> <th>Límites</th> <th>Método de prueba</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa % m/m</td> <td>Lo declarado en la etiqueta</td> <td>NOM-086-SSA1-1994</td> </tr> <tr> <td>Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)</td> <td>17 mín. .</td> <td>NOM-116 SSA1-1994</td> </tr> <tr> <td>Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)</td> <td>34 mín.</td> <td>Ver inciso 8.5</td> </tr> <tr> <td>Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</td> <td>27 mín.</td> <td>Ver inciso 8.2</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Límites	Método de prueba	Grasa % m/m	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994	Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	17 mín. .	NOM-116 SSA1-1994	Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5	Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Ver inciso 8.2	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Solicita cambiar el nombre del producto. Se solicita revisar: Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto Sólidos totales provenientes de la leche.- Se debe ajustar el valor a lo indicado en la norma internacional del Codex Stand 250 quedando 17 Caseína.- Es necesario revisar la estadística nacional y las referencias internacionales, ya que en este caso es un parámetro que no está especificado en la Norma STAND 250.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente: "Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor." Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la conjunción "y" por la preposición "con" Respecto de las especificaciones contenidas en la tabla 9, estas fueron consultadas con el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.</p>
Especificaciones	Límites	Método de prueba																
Grasa % m/m	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994																
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	17 mín. .	NOM-116 SSA1-1994																
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5																
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Ver inciso 8.2																
		<p>CANILEC CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados</p>	<p>CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que el promovente no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.</p>															
<p>8. Métodos de prueba Para la verificación de las especificaciones que se establecen en este Proyecto de Norma, se deben aplicar las normas mexicanas que se indican en el capítulo 3, Referencias, o los métodos de prueba que a continuación se establecen:</p>		<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Solicita que no se consideren los métodos de acidez, densidad y crioscopia.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que las especificaciones que se propone sean eliminadas fueron consultadas por el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor de la PROFECO.</p>															
<p>8.1 Determinación del índice crioscópico</p>	<p>PROFECO 8.1 Determinación del índice crioscópico</p>	<p>PROFECO Eliminar método en caso de que se considera la eliminación del parámetro en Especificaciones.</p>	<p>PROFECO Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y toda vez que la especificación correspondiente al punto crioscópico fue eliminada de la Tabla 3 del numeral 7.1, se determinó en consecuencia eliminar el método de prueba. Lo anterior, hace necesario el ajuste en la numeración de los métodos de prueba restantes.</p>															
<p>8.1.1 Fundamento</p> <p>El principio en el cual se basa la técnica de la crioscopia es la Ley de Raoult, que señala, que tanto el descenso crioscópico, como el ascenso ebulloscópico, están determinados por la concentración molecular de las sustancias disueltas.</p> <p>Al enfriar una solución diluida se alcanza eventualmente una temperatura en la cual el solvente sólido (soluto) comienza a separarse. La temperatura a la cual comienza tal separación se conoce como punto de congelación de la solución.</p>	<p>PROFECO 8.1.1 Fundamento</p> <p>El principio en el cual se basa la técnica de la crioscopia es la Ley de Raoult, que señala, que tanto el descenso crioscópico, como el ascenso ebulloscópico, están determinados por la concentración molecular de las sustancias disueltas.</p> <p>Al enfriar una solución diluida se alcanza eventualmente una temperatura en la cual el solvente sólido (soluto) comienza a separarse. La temperatura a la cual comienza tal separación se conoce como punto de congelación de la solución.</p>	<p>El dato de punto crioscópico no se consideraba en la NOM-155-SCFI-2003 para la Leches con grasa vegetal, si bien es un parámetro que nos ayuda a la determinar adulteración en la leche por adición de agua, para el caso específico de la mezcla de leche con grasa vegetal por definición es leche con agua, y dado que el descenso crioscópico normal observado en la leche se debe principalmente a la lactosa y sales minerales que se encuentran en solución y no influyen significativamente sobre</p>																
<p>8.1.2 Reactivos y materiales</p>	<p>PROFECO 8.1.2 Reactivos y materiales</p>																	

		esta propiedad la grasa y la proteína. Puede ser un parámetro innecesario. De quedarse es necesario tener datos estadísticos que soporten la especificación.
8.1.2.1 Reactivos - Solución patrón de sacarosa al 7%, -0,407 °C (0,422 °H), solución patrón de sacarosa al 10%; -0,600 °C (-0,621 °H), solución patrón de verificación -0,510 °C (-0,530 °H); - Líquido congelante para baño del crioscopio; Nota.- Las soluciones patrón y el líquido anticongelante pueden adquirirse comercialmente.	PROFECO 8.1.2.1 Reactivos - Solución patrón de sacarosa al 7%; -0,407 °C (0,422 °H), solución patrón de sacarosa al 10%; -0,600 °C (-0,621 °H), solución patrón de verificación -0,510 °C (-0,530 °H); - Líquido congelante para baño del crioscopio; Nota.- Las soluciones patrón y el líquido anticongelante pueden adquirirse comercialmente.	
8.1.2.2 Materiales - Pipetas volumétricas de 2 mL; - Termómetro (-10°C); - Tubos para crioscopio.	PROFECO 8.1.2.2 Materiales - Pipetas volumétricas de 2 mL; - Termómetro (-10°C); - Tubos para crioscopio.	
8.1.2.2 Materiales - Pipetas volumétricas de 2 mL; - Termómetro (-10°C); - Tubos para crioscopio.	PROFECO 8.1.2.2 Materiales - Pipetas volumétricas de 2 mL; - Termómetro (-10°C); - Tubos para crioscopio.	
8.1.3 Equipo - Crioscopio con termisor; - Tubos para crioscopio; - Termómetro (-10°C).	PROFECO 8.1.3 Equipo - Crioscopio con termisor; - Tubos para crioscopio; - Termómetro (-10°C).	
8.1.4 Preparación y acondicionamiento de la muestra	PROFECO 8.1.4 Preparación y acondicionamiento de la muestra	
8.1.4.1 Preparación del líquido congelante para el baño del crioscopio Se prepara a partir de anticongelante comercial siguiendo las indicaciones que vienen en la etiqueta. Por ejemplo: Para obtener un punto de congelación de -9 °C se deben mezclar 25% de anticongelante con 75% de agua destilada.	PROFECO 8.1.4.1 Preparación del líquido congelante para el baño del crioscopio Se prepara a partir de anticongelante comercial siguiendo las indicaciones que vienen en la etiqueta. Por ejemplo: Para obtener un punto de congelación de -9 °C se deben mezclar 25% de anticongelante con 75% de agua destilada.	
8.1.4.2. Preparación de las muestras La muestra de mezcla de leche con grasa vegetal no requiere de ninguna preparación especial. Las pruebas siempre se deben comenzar con las muestras a temperatura ambiente; si es necesario emplear muestras directamente del refrigerador, las soluciones patrón también deben enfriarse hasta alcanzar la misma temperatura. Para evitar el congelamiento prematuro debido a la presencia de grasa congelada en las muestras, calentar éstas a una temperatura de 30 °C a 38 °C o permitir que se separe la mezcla de leche con grasa vegetal y probar la porción baja en grasa. Nota.- La cantidad de muestra utilizada es crítica, debido a que diferentes volúmenes de muestra requieren de distintas calibraciones; por esta razón las muestras deben ser medidas siempre cuidadosamente para obtener cantidades uniformes, pero no necesariamente exactas.	PROFECO 8.1.4.2. Preparación de las muestras La muestra de mezcla de leche con grasa vegetal no requiere de ninguna preparación especial. Las pruebas siempre se deben comenzar con las muestras a temperatura ambiente; si es necesario emplear muestras directamente del refrigerador, las soluciones patrón también deben enfriarse hasta alcanzar la misma temperatura. Para evitar el congelamiento prematuro debido a la presencia de grasa congelada en las muestras, calentar éstas a una temperatura de 30 °C a 38 °C o permitir que se separe la mezcla de leche con grasa vegetal y probar la porción baja en grasa. Nota.- La cantidad de muestra utilizado es crítica, debido a que diferentes volúmenes de muestra requieren de distintas calibraciones; por esta razón las muestras deben ser medidas siempre cuidadosamente para obtener cantidades uniformes, pero no necesariamente exactas.	
8.1.4.3 Preparación de las soluciones patrón Guardar las soluciones patrón en envases de polietileno a temperatura ambiente o en refrigeración. Utilizar siempre agua destilada a una temperatura de 20 °C. Solución patrón de sacarosa al 7%, determinar la masa de exactamente 7,0 g de sacarosa	PROFECO 8.1.4.3 Preparación de las soluciones patrón Guardar las soluciones patrón en envases de polietileno a temperatura ambiente o en refrigeración. Utilizar siempre agua	

<p>pura en un matraz volumétrico de 100 mL y diluir al volumen con agua a una temperatura de 20 °C, o determinar la masa de 100 g de agua en un matraz volumétrico de 100 mL y agregar exactamente 0,689 2 g de cloruro de sodio grado reactivo previamente secado y enfriado.</p> <p>Solución patrón de sacarosa al 10%, determinar la masa de exactamente 10,0 g de sacarosa pura en un matraz volumétrico de 100 mL y diluir al volumen con agua a una temperatura de 20 °C o determinar la masa de 100 g de agua en un matraz volumétrico de 100 mL y agregar exactamente 1,020 6 g de cloruro de sodio grado reactivo previamente secado y enfriado.</p>	<p>destilada a una temperatura de 20 °C.</p> <p>Solución patrón de sacarosa al 7%, determinar la masa de exactamente 7,0 g de sacarosa pura en un matraz volumétrico de 100 mL y diluir al volumen con agua a una temperatura de 20 °C, o determinar la masa de 100 g de agua en un matraz volumétrico de 100 mL y agregar exactamente 0,689 2 g de cloruro de sodio grado reactivo previamente secado y enfriado.</p> <p>Solución patrón de sacarosa al 10%, determinar la masa de exactamente 10,0 g de sacarosa pura en un matraz volumétrico de 100 mL y diluir al volumen con agua a una temperatura de 20 °C o determinar la masa de 100 g de agua en un matraz volumétrico de 100 mL y agregar exactamente 1,020 6 g de cloruro de sodio grado reactivo previamente secado y enfriado.</p>		
<p>8.1.5 Procedimiento</p> <p>Verificar antes de iniciar las determinaciones el nivel del líquido congelante y la temperatura del mismo a -7 °C.</p> <p>Verificar la calibración del instrumento con ambas soluciones patrón.</p> <p>Nota.- Para las verificaciones antes señaladas y la operación del equipo, seguir las instrucciones del fabricante.</p> <p>Enjuagar el tubo con la muestra a analizar.</p> <p>Medir 2 mL de muestra dentro del tubo.</p> <p>Colocar el tubo en el contenedor del elevador y presionar el botón de control principal.</p> <p>Leer y apuntar la lectura que aparece en la pantalla (resultado). Si hay duda en alguna lectura obtenida, repetir la determinación pudiendo haber una variación de ± 2 milésimas entre una lectura y otra.</p> <p>Retirar el tubo y limpiar perfectamente el sensor, el alambre, el mandril y la parte superior del elevador antes de cada determinación, enjuagando con agua destilada y secando posteriormente.</p> <p>Al terminar todas las determinaciones, limpiar el sensor, el alambre, el mandril y la parte superior del elevador, colocar un tubo vacío en el contenedor para evitar la evaporación en el baño de congelación, bajar el cabezal presionando el botón control principal y apagar el instrumento.</p>	<p>PROFECO</p> <p>8.1.5 Procedimiento</p> <p>Verificar antes de iniciar las determinaciones el nivel del líquido congelante y la temperatura del mismo a -7 °C.</p> <p>Verificar la calibración del instrumento con ambas soluciones patrón.</p> <p>Nota.- Para las verificaciones antes señaladas y la operación del equipo, seguir las instrucciones del fabricante.</p> <p>Enjuagar el tubo con la muestra a analizar.</p> <p>Medir 2 mL de muestra dentro del tubo.</p> <p>Colocar el tubo en el contenedor del elevador y presionar el botón de control principal.</p> <p>Leer y apuntar la lectura que aparece en la pantalla (resultado). Si hay duda en alguna lectura obtenida, repetir la determinación pudiendo haber una variación de ± 2 milésimas entre una lectura y otra.</p> <p>Retirar el tubo y limpiar perfectamente el sensor, el alambre, el mandril y la parte superior del elevador antes de cada determinación, enjuagando con agua destilada y secando posteriormente.</p> <p>Al terminar todas las determinaciones, limpiar el sensor, el alambre, el mandril y la parte superior del elevador, colocar un tubo vacío en el contenedor para evitar la evaporación en el baño de congelación, bajar el cabezal presionando el botón control principal y apagar el instrumento.</p>		
<p>8.1.6 Cálculos y expresión de resultados</p>	<p>PROFECO</p> <p>8.1.6 Cálculos y expresión de resultados</p>		
<p>8.1.6.1 Cálculos</p> <p>El resultado obtenido debe cumplir con lo especificado para cada tipo de mezcla de leche con grasa vegetal.</p> <p>Cuando el crioscopio ha sido calibrado con soluciones estándares de sacarosa al 7%, -0,407°C (-0,422 °H) y sacarosa al 10%, -0,600 °C (-0,621 °H), para convertir a °C la lectura se debe aplicar la siguiente fórmula:</p> <p>°C = 0,9623115(L - 0,00047851)</p> <p>¿nde: L es la lectura del crioscopio cuando éste las da en grados Horvet.</p> <p>Nota.- El punto crioscópico de la mezcla de leche con grasa vegetal es de -0,510 °C (-0,530 °H) a -0,536 °C (-0,560 °H) con valor promedio de -0,526 °C (0,545 °H). Valores mayores a -0,510 °C (-0,530 °H), se sospecha la adición de agua. Si el valor es menor a -0,536 °C (-0,560 °H) se sospecha la adición de sales.</p> <p>Es importante remarcar que entre una lectura y otra de una misma muestra no debe existir una diferencia mayor de 0,002 °H.</p>	<p>PROFECO</p> <p>8.1.6.1 Cálculos</p> <p>El resultado obtenido debe cumplir con lo especificado para cada tipo de mezcla de leche con grasa vegetal.</p> <p>Cuando el crioscopio ha sido calibrado con soluciones estándares de sacarosa al 7%, -0,407°C (-0,422 °H) y sacarosa al 10%, -0,600 °C (-0,621 °H), para convertir a °C la lectura se debe aplicar la siguiente fórmula:</p> <p>°C = 0,9623115(L - 0,00047851)</p> <p>¿nde: L es la lectura del crioscopio cuando éste las da en grados Horvet.</p> <p>Nota.- El punto crioscópico de la mezcla de leche con grasa vegetal es de -0,510 °C (-0,530 °H) a -0,536 °C (-0,560 °H) con valor promedio de -0,526 °C (0,545 °H). Valores mayores a -0,510 °C (-0,530 °H), se sospecha la adición de agua. Si el valor es menor a -0,536 °C (-0,560 °H) se sospecha la adición de sales.</p> <p>Es importante remarcar que entre una lectura y otra de una</p>		

	misma muestra no debe existir una diferencia mayor de 0,002 °H.		
8.1.6.2 Informe de la prueba El informe de la prueba debe incluir los datos indicados en el inciso 8.1.6.1.	PROFECO 8.1.6.2 Informe de la prueba El informe de la prueba debe incluir los datos indicados en el inciso 8.1.6.1.		
8.2 Determinación de caseína en la mezcla de leche con grasa vegetal		CANILEC CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados	CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que el promovente no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.

<p>8.2.4 Preparación de la muestra La reconstitución de la mezcla de leche con grasa vegetal en polvo se deberá realizar de la siguiente forma: Pesar un gramo de la leche en polvo en un vaso de precipitado de 100 mL, disolver completamente con agua de 40 °C a 42 °C, dejar reposar 10 min. y posteriormente adicionar 0,30 mL de ácido acético (1:9), mezclar suavemente por rotación y dejar reposar de 3 min. a 5 min.</p>	<p>PROFECO 8.2.4 Preparación de la muestra La reconstitución de la mezcla de leche con grasa vegetal en polvo se deberá realizar de la siguiente forma: Pesar un gramo de la leche en polvo en un vaso de precipitado de 100 mL, disolver completamente con agua de 40 °C a 42 °C, dejar reposar 10 min. y posteriormente adicionar 0,30 mL de ácido acético (1:9), mezclar suavemente por rotación y dejar reposar de 3 min. a 5 min. NOTA: Aplica la preparación de la muestra de igual forma para leche condensada, condensada azucarada y evaporada.</p>		<p>PROFECO Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario decidió modificar la redacción del numeral para quedar como sigue: 8.1.4 Preparación de la muestra La reconstitución de la mezcla de leche con grasa vegetal en polvo se deberá realizar de la siguiente forma: Pesar un gramo de la leche en polvo en un vaso de precipitado de 100 mL, disolver completamente con agua de 40 °C a 42 °C, dejar reposar 10 min. y posteriormente adicionar 0,30 mL de ácido acético (1:9), mezclar suavemente por rotación y dejar reposar de 3 min. a 5 min. NOTA: Aplica la preparación de la muestra de igual forma para leche condensada, condensada azucarada y evaporada.</p>
<p>8.2.6 Expresión de resultados El nitrógeno presente en la muestra, expresado en porcentaje se calcula mediante la siguiente fórmula: $\% \text{ Nitro} = \frac{V \times N \times 0,14 \times 100}{M}$ donde: <i>M</i> es el volumen o peso de la muestra. <i>V</i> es el volumen gastado en la muestra-Volumen gastado en el blanco. <i>N</i> es la normalidad del ácido clorhídrico. 0,014 son los miliequivalentes del nitrógeno; El porcentaje de proteínas se obtiene multiplicando el % de nitrógeno obtenido, expresado en peso (%w/w), por el factor de 6,38. Para convertir el porcentaje de proteína en g/L de caseína se utiliza la siguiente fórmula: $\% \text{ Prote} = \left(\frac{\% \text{ Nitro}}{M} \right) \times \frac{6,38}{1} \times \text{Cas} = \% \text{ de prote} = \% \text{ de prote} \times 10 \times \text{densidad de la mezcla de leche con grasa vegetal}$</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA 8.2.6 $\% \text{ Nitro} = \frac{V \times N \times 0,014 \times 100}{M}$ $\% \text{ Prote} = \left(\frac{\% \text{ Nitro}}{M} \right) \times \frac{6,38}{1} \times \text{Cas} = \% \text{ de prote} = \% \text{ de prote} \times 10 \times \text{densidad de la leche adicionada con grasa vegetal.}$</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Corregir el miliequivalente del nitrógeno punto 8.2.6 y homólogo con la fórmula del punto 8.5.6</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA PROFECO COORDINACION GENERAL DE GANADERIA-SAGARPA CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió ajustar la redacción de la fórmula para quedar como sigue:</p>
	<p>PROFECO 8.2.6 Expresión de resultados El nitrógeno presente en la muestra, expresado en porcentaje se calcula mediante la siguiente fórmula: $\% \text{ Nitro} = \frac{V \times N \times 0,14 \times 100}{M}$ donde: <i>M</i> es el volumen o peso de la muestra. <i>V</i> es el volumen gastado en la muestra-Volumen gastado en el blanco. <i>N</i> es la normalidad del ácido clorhídrico. 0,014 son los miliequivalentes del nitrógeno; El porcentaje de proteínas se obtiene multiplicando el % de nitrógeno obtenido, expresado en peso (%w/w), por el factor de 6,38. Para convertir el porcentaje de proteína en g/L de caseína se utiliza la siguiente fórmula: $\% \text{ Prote} = \left(\frac{\% \text{ Nitro}}{M} \right) \times \frac{6,38}{1} \times \text{Cas} = \% \text{ de prote} = \% \text{ de prote} \times 10 \times \text{densidad de la mezcla de leche con grasa vegetal}$</p>	<p>PROFECO Se corrige fórmula</p>	<p>8.1.6 Expresión de resultados El nitrógeno presente en la muestra, expresado en porcentaje se calcula mediante la siguiente fórmula: $\% \text{ Nitro} = \frac{V \times N \times 0,014 \times 100}{M}$ donde: <i>M</i> es el volumen o peso de la muestra. <i>V</i> es el volumen gastado en la muestra-Volumen gastado en el blanco. <i>N</i> es la normalidad del ácido clorhídrico. 0,014 son los miliequivalentes del nitrógeno; El porcentaje de proteínas se obtiene multiplicando el % de nitrógeno obtenido, expresado en peso (%w/w), por el factor de 6,38. Para convertir el porcentaje de proteína en g/L de caseína se utiliza la siguiente fórmula: $\% \text{ Prote} = \left(\frac{\% \text{ Nitro}}{M} \right) \times \frac{6,38}{1} \times \text{Cas} = \% \text{ de prote} = \% \text{ de prote} \times 10 \times \text{densidad de la mezcla de leche con grasa vegetal}$</p>
	<p>COORDINACION GENERAL DE GANADERIA-SAGARPA Verificar la ortografía de la Fórmula</p>		<p>CANILEC Se solicita revisar las formulas de calculo indicada en este método.</p>

<p>8.3 Determinación de acidez</p>		<p>CANILEC Se solicita eliminar esta determinación del presente proyecto de norma, en concordancia con lo antes citado.</p>	<p>CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que las especificación de acidez se mantuvo en la norma.</p>
<p>8.3.1 Fundamento La mezcla de leche con grasa vegetal generalmente tiene una acidez de 1,3 a 1,7 g/L expresada en ácido láctico. La acidez normal de la mezcla de leche con grasa vegetal se debe principalmente a su contenido de caseína (0,05-0,08 %) y de fosfatos. También contribuyen a la acidez el dióxido de carbono (0,01-0,02 %), los citratos (0,01 %) y la albúmina (menos de 0,001 %). La acidez se mide con base a una titulación alcalimétrica con hidróxido de sodio 0,1 N utilizando fenolftaleína como indicador o, en su caso, utilizando un potenciómetro para detectar el pH de 8,3 que corresponde al fin de la titulación.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA 8.3.1. Fundamento: La leche adicionada con grasa vegetal generalmente tiene una acidez de 0,9 a 1,5 g/L expresada en ácido láctico.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Conforme a lo indicado en la tabla 3</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió modificar la redacción del numeral 8.2.1 de la norma, para quedar como sigue: 8.2.1 Fundamento La mezcla de leche con grasa vegetal generalmente tiene una acidez de 0,9 a 1,5 g/L expresada en ácido láctico. La acidez normal de la mezcla de leche con grasa vegetal se debe principalmente a su contenido de caseína (0,05-0,08 %) y de fosfatos. También contribuyen a la acidez el dióxido de carbono (0,01-0,02 %), los citratos (0,01 %) y la albúmina (menos de 0,001 %). La acidez se mide con base a una titulación alcalimétrica con hidróxido de sodio 0,1 N utilizando fenolftaleína como indicador o, en su caso, utilizando un potenciómetro para detectar el pH de 8,3 que corresponde al fin de la titulación.</p>
<p>8.4.4 Procedimiento Determinar los sólidos totales de acuerdo con la NOM-116-SSA1-1994 y el contenido de grasa de acuerdo con el inciso 8.9 del presente proyecto de norma, o la NMX-F-744-COFOCALEC-2011, o la NOM-086-SSA1-1994, según sea el caso.</p>		<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Se debe restar en algunos casos la humedad por lo que se debería revisar el calculo</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y al respecto comenta que los métodos de prueba fueron revisados en conjunto con el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.</p>
		<p>CANILEC Se solicita que el método de prueba "Determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo – método de prueba gravimétrico (Método de referencia)" identificado en la NMX-F-744-COFOCALEC-2011 se considere dentro del cuerpo del presente proyecto de norma dentro del apartado de métodos de prueba.</p>	<p>CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyó que el método propuesto se encuentra contemplado dentro del apartado de referencias del proyecto de norma.</p>

<p>8.4.5 Cálculos y expresión de resultados Los sólidos no grasos presentes en la muestra, expresados en porcentaje, se calculan utilizando las siguientes fórmulas:</p> $\% sv = \text{líidos totales} = 100 - \% \text{ humedad}$ $\% \text{ de sv} = \text{líidos no grasos} = \% \text{ de sv} = \text{líidos totales} - \% \text{ de grasa}$ <p>Para convertir el % de sólidos totales en g/L se utiliza la siguiente fórmula:</p> $sv = \text{líidos totales} \frac{g}{L} = \% sv = \text{líidos totales} \times 10 \times \text{densidad de la mezcla de leche con grasa vegetal}$ <p>donde: La expresión * se determina con el método de prueba NMX-F-737-COFOCALEC-2010.</p>		<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Cambiar de con grasa a y grasa Es necesario corregir la redacción Se solicita que se revise los métodos NMX dentro de las normas NOM dado el costo que implica.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que la norma Codex Stan 250-2006, Codex Stan 251-2006 y Codex Stan 252-2006 establecen en el apartado de Denominaciones lo siguiente: "Se podrán utilizar otras denominaciones de permitirlo la legislación nacional del país de venta al por menor." Con base en lo anterior, la norma propuesta presenta una adecuación al sustituir la conjunción "y" por la preposición "con" Respecto de la redacción se comenta que las fórmulas serán corregidas ya que presentan un problema de edición.</p>
	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>8.4.5 Cálculos y expresión de resultados % sólidos totales = 100 - % humedad % sólidos no grasos = % sólidos totales - %grasa Para convertir % sólidos totales en g/L se utiliza la siguiente fórmula: Sólidos totales g/L = % sólidos totales x 10 x densidad de la leche adicionada con grasa vegetal</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Corrección de la fórmula</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>PROFECO COORDINACION GENERAL DE GANADERIA-SAGARPA</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió modificar la redacción del numeral 8.3.5 de la norma, para quedar como sigue:</p>
<p>PROFECO 8.4.5 Cálculos y expresión de resultados Los sólidos no grasos presentes en la muestra, expresados en porcentaje, se calculan utilizando las siguientes fórmulas:</p> $\% \text{ sólidos totales} = 100 - \% \text{ humedad}$ $\% \text{ de sólidos no grasos} = \% \text{ de sólidos totales} - \% \text{ de grasa}$ <p>Para convertir el % de sólidos totales en g/L se utiliza la siguiente fórmula:</p> $\text{Sólidos totales} \frac{g}{L} = \% \text{ sólidos totales} \times 10 \times \text{densidad de la mezcla de leche con grasa vegetal}$ <p>donde: La expresión "densidad de la mezcla de leche con grasa vegetal" se determina con el método de prueba NMX-F-737-COFOCALEC-2010.</p>	<p>PROFECO Se corrige fórmula</p>		<p>8.3.5 Cálculos y expresión de resultados Los sólidos no grasos presentes en la muestra, expresados en porcentaje, se calculan utilizando las siguientes fórmulas:</p> $\% \text{ sólidos totales} = 100 - \% \text{ humedad}$ $\% \text{ de sólidos no grasos} = \% \text{ de sólidos totales} - \% \text{ de grasa}$ <p>Para convertir el % de sólidos totales en g/L se utiliza la siguiente fórmula:</p> $\text{Sólidos totales} \frac{g}{L} = \% \text{ sólidos totales} \times 10 \times \text{densidad de la mezcla de leche con grasa vegetal}$ <p>donde: La expresión "densidad de la mezcla de leche con grasa vegetal" se determina con el método de prueba NMX-F-737-COFOCALEC-2010.</p>
	<p>COORDINACION GENERAL DE GANADERIA-SAGARPA Verificar la ortografía de la Fórmula</p>		

<p>8.5.4 Preparación de la muestra</p> <p>Agregar al tubo de digestión 12 g de sulfato de potasio y 1 g de sulfato de cobre pentahidratado, o dos tabletas Kjeldahl comerciales. Calentar la leche a 38 °C ± 1 °C. Mezclar la muestra para homogeneizar.</p> <p>Pesar 5 mL ± 0,1 mL de la muestra caliente e inmediatamente colocarla en el tubo de digestión. (Nota: Los pesos deben ser registrados con una exactitud de 0,0001 g). Adicionar 20 mL de ácido sulfúrico. Cada día se deberá correr un blanco (todos los reactivos sin muestra).</p>	<p>PROFECO</p> <p>8.5.4 Preparación de la muestra</p> <p>Agregar al tubo de digestión 12 g de sulfato de potasio y 1 g de sulfato de cobre pentahidratado, o dos tabletas Kjeldahl comerciales. Calentar la leche a 38 °C ± 1 °C. Mezclar la muestra para homogeneizar.</p> <p>Pesar 5 mL ± 0,1 mL de la muestra caliente e inmediatamente colocarla en el tubo de digestión. (Nota: Los pesos deben ser registrados con una exactitud de 0,0001 g). Adicionar 20 mL de ácido sulfúrico. Cada día se deberá correr un blanco (todos los reactivos sin muestra).</p> <p>NOTA: La leche condensada azucarada y la leche evaporada presentan problemas para poder medir 5 ml por su densidad por lo que se puede pesar menor cantidad.</p>		<p>PROFECO</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió modificar la redacción del numeral para quedar como sigue:</p> <p>8.4.4 Preparación de la muestra</p> <p>Agregar al tubo de digestión 12 g de sulfato de potasio y 1 g de sulfato de cobre pentahidratado, o dos tabletas Kjeldahl comerciales. Calentar la leche a 38 °C ± 1 °C. Mezclar la muestra para homogeneizar.</p> <p>Pesar 5 mL ± 0,1 mL de la muestra caliente e inmediatamente colocarla en el tubo de digestión. (Nota: Los pesos deben ser registrados con una exactitud de 0,0001 g). Adicionar 20 mL de ácido sulfúrico. Cada día se deberá correr un blanco (todos los reactivos sin muestra).</p> <p>NOTA: La leche condensada azucarada y la leche evaporada presentan problemas para poder medir 5 ml por su densidad por lo que se puede pesar menor cantidad.</p>
<p>8.5.5.3 Correr como estándar glicina o triptófano y sulfato de amonio con pureza de 99 % para determinar el porcentaje de recuperación del método.</p> <p>% recuperación = $\frac{n \text{ sulfato de amonio}}{n \text{ glicina}} = 99 \%$ Glicina = 98 %</p>	<p>PROFECO</p> <p>8.5.5.3 Correr como estándar glicina o triptófano y sulfato de amonio con pureza de 99 % para determinar el porcentaje de recuperación del método.</p> <p>% recuperación sulfato de amonio=99 % Glicina=98 %</p>	<p>PROFECO</p> <p>Se corrige fórmula</p>	<p>PROFECO</p> <p>CANILEC</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió modificar la redacción del numeral para quedar como sigue:</p> <p>8.4.5.3 Correr como estándar glicina o triptófano y sulfato de amonio con pureza de 99 % para determinar el porcentaje de recuperación del método.</p> <p>% recuperación sulfato de amonio=99 % Glicina=98 %</p>
<p>8.5.6 Cálculos y expresión de resultados</p> <p>El nitrógeno presente en la muestra, expresado en porcentaje se calcula mediante la siguiente fórmula:</p> $\% \text{ de nitrógeno} = \frac{V \times N \times 0,014 \times 100}{M}$ <p>donde:</p> <p>V es el volumen de ácido clorhídrico empleado en la titulación, en mL;</p> <p>N es la normalidad del ácido clorhídrico;</p> <p>M es la masa de la muestra en gramos;</p> <p>0,014 son los miliequivalente del nitrógeno.</p> <p>El porcentaje de proteínas se obtiene multiplicando el % de nitrógeno obtenido, expresado en peso peso (%w/w), por el factor de 6,38.</p> <p>Nota.- Para convertir el % de proteína a g/L debe aplicarse la siguiente fórmula:</p> $\text{Proteína en } \frac{g}{L} = \% \text{ de proteína} \times 10 \times \text{densidad de la mezcla de leche con grasa vegetal}$	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>8.5.6. Cálculos y expresión de resultados</p> <p>% Recuperación = $\frac{\text{sulfato de amonio}}{\text{Glicina}} = 99\%$ Glicina = 98%</p> <p>% Nitrógeno = $\frac{V \times N \times 0,014 \times 100}{M}$</p> <p>Proteína g/L = % de proteína x 10 x densidad de la leche adicionada con grasa vegetal</p> <p>PROFECO</p> <p>8.5.6 Cálculos y expresión de resultados</p> <p>El nitrógeno presente en la muestra, expresado en porcentaje se calcula mediante la siguiente fórmula:</p> $\% \text{ de nitrógeno} = \frac{V \times N \times 0,014 \times 100}{M}$ <p>donde:</p> <p>V es el volumen de ácido clorhídrico empleado en la titulación, en mL;</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Corrección de fórmulas</p> <p>PROFECO</p> <p>Se corrige fórmula</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>PROFECO</p> <p>COORDINACION GENERAL DE GANADERIA-SAGARPA</p> <p>CANILEC</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió modificar la redacción del numeral 8.4.6 de la norma, para quedar como sigue:</p> <p>8.4.6 Cálculos y expresión de resultados</p> <p>El nitrógeno presente en la muestra, expresado en porcentaje se calcula mediante la siguiente fórmula:</p> $\% \text{ de nitrógeno} = \frac{V \times N \times 0,014 \times 100}{M}$

	<p><i>N</i> es la normalidad del ácido clorhídrico; <i>M</i> es la masa de la muestra en gramos; <i>0,014</i> son los miliequivalente del nitrógeno. El porcentaje de proteínas se obtiene multiplicando el % de nitrógeno obtenido, expresado en peso peso (%w/w), por el factor de 6,38. Nota.- Para convertir el % de proteína a g/L debe aplicarse la siguiente fórmula:</p> $\text{Proteína en } \frac{g}{L} = \% \text{ de proteína} \times 10 \times \text{densidad de la muestra de leche con grasa vegetal}$		<p>donde: <i>V</i> es el volumen de ácido clorhídrico empleado en la titulación, en mL; <i>N</i> es la normalidad del ácido clorhídrico; <i>M</i> es la masa de la muestra en gramos; <i>0,014</i> son los miliequivalente del nitrógeno. El porcentaje de proteínas se obtiene multiplicando el % de nitrógeno obtenido, expresado en peso peso (%w/w), por el factor de 6,38. Nota.- Para convertir el % de proteína a g/L debe aplicarse la siguiente fórmula:</p> $\text{Proteína en } \frac{g}{L} = \% \text{ de proteína} \times 10 \times \text{densidad de la muestra de leche con grasa vegetal}$
	<p>COORDINACION GENERAL DE GANADERIA-SAGARPA Verificar la ortografía de la Fórmula</p>		
	<p>CANILEC Se solicita corregir las formulas de calculo indicada en este método.</p>		
<p>8.6 Determinación de Fructosa, Glucosa, Lactosa, Maltosa y Sacarosa en la mezcla de leche con grasa vegetal condensada azucarada y deslactosada. Método de Cromatografía Líquida.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>8.6 Determinación de fructuosa, glucosa, lactosa, maltosa y sacarosa en la leche adicionada con grasa vegetal condensada azucarada y deslactosada. Método de cromatografía Líquida</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u>, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:</p> <p>"2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior".</p> <p>Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que:</p> <p>"Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL</p>

			CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:
			"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción". De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.
8.8 Densidad El valor de la densidad del producto objeto de esta norma, se determina conforme al procedimiento descrito en la norma mexicana NMX-F-737-COFOCALEC-2010.		CANILEC Se solicita eliminar esta determinación de este proyecto de norma.	CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que la especificación de densidad se mantuvo en la norma.
8.9 Grasa	PROFECO 8.9 Grasa Sin cambios. (expresan conformidad con lo citado en el proyecto respecto de este numeral).	PROFECO El método Gerber es un método volumétrico en el que se emplea ácido sulfúrico y la fuerza centrífuga para separar la grasa de la leche o sus derivados en butirómetros que permiten medir directamente el % de grasa por volumen, dado que la densidad de la mayoría de las grasas se encuentran un intervalo muy cercano entre 0.910 y 0.927, este método puede utilizarse en mezclas con grasa vegetal. Además el método Gerber se ha aplicado para productos con grasa vegetal ya que era el método de referencia en la NOM; no encontrando ningún problema.	PROFECO COFEPRIS Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y una vez realizada la consulta con el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor de la PROFECO, se decidió matener sin cambios la redacción del método de prueba.
		COFEPRIS En relación con los métodos de prueba para la determinación de grasa, se observan inconsistencias en la asignación del método de prueba en productos de similares características, por lo que se remienda hacer una revisión al respecto de este comentario.	
8.9.1 Fundamento La grasa existe en la mezcla de leche con grasa vegetal en forma de emulsión que se estabiliza por medio de los fosfolípidos y las proteínas. El método Gerber se basa en la ruptura de la emulsión por la adición de ácido sulfúrico concentrado. La grasa libre puede separarse por centrifugación por la adición de una pequeña cantidad de alcohol amílico, el cual actúa como un agente tensoactivo que permite la separación nítida de las capas de grasa y la capa ácido-acuosa.	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA La grasa existente en la leche adicionada con grasa vegetal en forma de emulsión que se estabiliza por medio de los fosfolípidos y las proteínas. El método Gerber se basa en la ruptura de la emulsión por la adición de ácido sulfúrico concentrado	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE;	LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su

		<p>UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p>	<p>Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1:</p>												
		<p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u>, con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.</p>	<p>"2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el ROFESO Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que: "Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 ¼ por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada". Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que: "La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción". De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>												
<p>8.9.3 Equipos -Butirómetro de vidrio, resistente a soluciones ácidas, con las características:</p> <table border="1" data-bbox="193 1031 835 1136"> <thead> <tr> <th>Butirómetro</th> <th>Tipo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rango de escala de 0 a 4,0 %, con división de 0,05 %</td> <td>Las mezclas de leche con contenidos de grasa entre 6 y 28 g/L</td> </tr> <tr> <td>Rango de escala de 0 a 5 %, 0 a 6 %, 0 a 7 %, 0 a 8 %, con división de 0,1 %</td> <td>Las mezclas de leche con contenidos de grasa mayores a 30g/L</td> </tr> </tbody> </table> <p>- Centrífuga capaz de girar a una velocidad media de 1 200 rpm y puede o no tener control de temperatura. - Baño María con control de temperatura para mantener a 65 °C ± 2 °C y altura tal para sumergir los butirómetros en posición vertical, con toda la escala completamente inmersa. - Termómetro de mercurio con capacidad para medir 65 °C ± 2 °C.</p>	Butirómetro	Tipo	Rango de escala de 0 a 4,0 %, con división de 0,05 %	Las mezclas de leche con contenidos de grasa entre 6 y 28 g/L	Rango de escala de 0 a 5 %, 0 a 6 %, 0 a 7 %, 0 a 8 %, con división de 0,1 %	Las mezclas de leche con contenidos de grasa mayores a 30g/L	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>8.9.3 Equipos -Butirómetro de vidrio, resistente a soluciones ácidas, con las características:</p> <table border="1" data-bbox="856 1218 1297 1388"> <thead> <tr> <th>Butirómetro</th> <th>Tipo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rango de escala de 0 a 4,0 %, con división de 0,05 %</td> <td>Las leche adicionada con grasa vegetal con contenidos de grasa entre 6 y 28 g/L</td> </tr> <tr> <td>Rango de escala de 0 a 5 %, 0 a 6 %, 0 a 7 %, 0 a 8 %, con división de 0,1 %</td> <td>Las leche adicionada con grasa vegetal con contenidos de grasa mayores a 30g/L</td> </tr> </tbody> </table>	Butirómetro	Tipo	Rango de escala de 0 a 4,0 %, con división de 0,05 %	Las leche adicionada con grasa vegetal con contenidos de grasa entre 6 y 28 g/L	Rango de escala de 0 a 5 %, 0 a 6 %, 0 a 7 %, 0 a 8 %, con división de 0,1 %	Las leche adicionada con grasa vegetal con contenidos de grasa mayores a 30g/L	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por <u>leche adicionada con grasa vegetal</u>, con base a lo descrito en la justificación</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>ROFESO Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió realizar un ajuste a la tabla del numeral 8.8.3 de la norma para quedar como sigue: 8.8.3 Equipos -Butirómetro de vidrio, resistente a soluciones ácidas, con las características:</p>
Butirómetro	Tipo														
Rango de escala de 0 a 4,0 %, con división de 0,05 %	Las mezclas de leche con contenidos de grasa entre 6 y 28 g/L														
Rango de escala de 0 a 5 %, 0 a 6 %, 0 a 7 %, 0 a 8 %, con división de 0,1 %	Las mezclas de leche con contenidos de grasa mayores a 30g/L														
Butirómetro	Tipo														
Rango de escala de 0 a 4,0 %, con división de 0,05 %	Las leche adicionada con grasa vegetal con contenidos de grasa entre 6 y 28 g/L														
Rango de escala de 0 a 5 %, 0 a 6 %, 0 a 7 %, 0 a 8 %, con división de 0,1 %	Las leche adicionada con grasa vegetal con contenidos de grasa mayores a 30g/L														

	<p>- Centrífuga capaz de girar a una velocidad media de 1 200 rpm y puede o no tener control de temperatura.</p> <p>- Baño María con control de temperatura para mantener a 65 °C ± 2 °C y altura tal para sumergir los butirómetros en posición vertical, con toda la escala completamente inmersa.</p> <p>- Termómetro de mercurio con capacidad para medir 65 °C ± 2 °C.</p>	<p>indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Butirómetro</th> <th>Tipo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rango de escala de 0 a 4,0 %, con división de 0,05 %</td> <td>Las mezclas de leche con contenidos de grasa entre 6 y 30 g/L</td> </tr> <tr> <td>Rango de escala de 0 a 5 %, 0 a 6 %, 0 a 7 %, 0 a 8 %, con división de 0,1 %</td> <td>Las mezclas de leche con contenidos de grasa mayores a 30g/L</td> </tr> </tbody> </table> <p>- Centrífuga capaz de girar a una velocidad media de 1 200 rpm y puede o no tener control de temperatura.</p> <p>- Baño María con control de temperatura para mantener a 65 °C ± 2 °C y altura tal para sumergir los butirómetros en posición vertical, con toda la escala completamente inmersa.</p> <p>- Termómetro de mercurio con capacidad para medir 65 °C ± 2 °C.</p>	Butirómetro	Tipo	Rango de escala de 0 a 4,0 %, con división de 0,05 %	Las mezclas de leche con contenidos de grasa entre 6 y 30 g/L	Rango de escala de 0 a 5 %, 0 a 6 %, 0 a 7 %, 0 a 8 %, con división de 0,1 %	Las mezclas de leche con contenidos de grasa mayores a 30g/L
Butirómetro	Tipo								
Rango de escala de 0 a 4,0 %, con división de 0,05 %	Las mezclas de leche con contenidos de grasa entre 6 y 30 g/L								
Rango de escala de 0 a 5 %, 0 a 6 %, 0 a 7 %, 0 a 8 %, con división de 0,1 %	Las mezclas de leche con contenidos de grasa mayores a 30g/L								
	<p>PROFECO</p> <p>8.9.3 Equipos</p> <p>-Butirómetro de vidrio, resistente a soluciones ácidas, con las características:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Butirómetro</th> <th>Tipo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rango de escala de 0 a 4,0 %, con división de 0,05 %</td> <td>Las mezclas de leche con contenidos de grasa entre 6 y 28-30 g/L</td> </tr> <tr> <td>Rango de escala de 0 a 5 %, 0 a 6 %, 0 a 7 %, 0 a 8 %, con división de 0,1 %</td> <td>Las mezclas de leche con contenidos de grasa mayores a 30g/L</td> </tr> </tbody> </table> <p>- Centrífuga capaz de girar a una velocidad media de 1 200 rpm y puede o no tener control de temperatura.</p> <p>- Baño María con control de temperatura para mantener a 65 °C ± 2 °C y altura tal para sumergir los butirómetros en posición vertical, con toda la escala completamente inmersa.</p> <p>- Termómetro de mercurio con capacidad para medir 65 °C ± 2 °C.</p>	Butirómetro	Tipo	Rango de escala de 0 a 4,0 %, con división de 0,05 %	Las mezclas de leche con contenidos de grasa entre 6 y 28-30 g/L	Rango de escala de 0 a 5 %, 0 a 6 %, 0 a 7 %, 0 a 8 %, con división de 0,1 %	Las mezclas de leche con contenidos de grasa mayores a 30g/L		
Butirómetro	Tipo								
Rango de escala de 0 a 4,0 %, con división de 0,05 %	Las mezclas de leche con contenidos de grasa entre 6 y 28-30 g/L								
Rango de escala de 0 a 5 %, 0 a 6 %, 0 a 7 %, 0 a 8 %, con división de 0,1 %	Las mezclas de leche con contenidos de grasa mayores a 30g/L								
<p>8.9.6.1 Criterios de aceptación</p> <p>La diferencia máxima permitida entre duplicados de mediciones realizadas por el mismo analista bajo las mismas condiciones de análisis para mezcla de leche con grasa vegetal debe ser 0,05%.</p> <p>Notas:</p> <p>El número máximo de posibles repeticiones de calentamiento y centrifugación será de 2.</p> <p>Si la lectura después de la segunda centrifugación es mayor de 0,05 % de la primera, agitar nuevamente y repetir el procedimiento. Si después de la tercera lectura la diferencia sigue siendo mayor a 0,05 %, se anula el resultado.</p> <p>Cuando la segunda lectura es menor de 0,05 % de la primera, informar el resultado de la primera.</p> <p>Si se observa la presencia de burbujas de aire en la capa de grasa se volverá a colocar el butirómetro en el baño María hasta que desaparezcan.</p> <p>Cuando se forman depósitos oscuros entre la capa de la materia grasa y la solución. La causa puede deberse a que la mezcla de leche con grasa vegetal se mezcló mal con el ácido, que las impurezas procedan del ácido o que provengan de partículas de los tapones. En este caso se debe repetir el análisis.</p> <p>Si la materia grasa no se separa completamente, puede ocurrir que los butirómetros se hayan enfriado o que la cantidad de alcohol isoamílico sea insuficiente. En el primer caso, será necesario calentar el butirómetro en baño María y en el segundo caso se deberá repetir el análisis.</p> <p>En caso de usar una centrífuga con control de temperatura, no es necesario incubar los butirómetros en baño María. Se debe mantener la centrífuga a 65 °C ± 1 °C.</p>	<p>PROFECO</p> <p>8.9.6.1 Criterios de aceptación</p> <p>La diferencia máxima permitida entre duplicados de mediciones realizadas por el mismo analista bajo las mismas condiciones de análisis para mezcla de leche con grasa vegetal debe ser 0,05%; la división mínima del butirómetro utilizado.</p> <p>Notas:</p> <p>El número máximo de posibles repeticiones de calentamiento y centrifugación será de 2.</p> <p>Si la lectura después de la segunda centrifugación es mayor de 0,05 % de la primera, agitar nuevamente y repetir el procedimiento. Si después de la tercera lectura la diferencia sigue siendo mayor a 0,05 %, se anula el resultado.</p> <p>Cuando la segunda lectura es menor de 0,05 % de la primera, informar el resultado de la primera.</p> <p>Si se observa la presencia de burbujas de aire en la capa de grasa se volverá a colocar el butirómetro en el baño María hasta que desaparezcan.</p> <p>Cuando se forman depósitos oscuros entre la capa de la materia grasa y la solución. La causa puede deberse a que la mezcla de leche con grasa vegetal se mezcló mal con el ácido, que las impurezas procedan del ácido o que provengan de partículas de los tapones. En este caso se debe repetir el análisis.</p>		<p>PROFECO</p> <p>Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió realizar un ajuste a la redacción del numeral 8.8.6.1 de la norma para quedar como sigue:</p> <p>8.8.6.1 Criterios de aceptación</p> <p>La diferencia máxima permitida entre duplicados de mediciones realizadas por el mismo analista bajo las mismas condiciones de análisis para mezcla de leche con grasa vegetal debe ser la división mínima del butirómetro utilizado.</p> <p>Notas:</p> <p>El número máximo de posibles repeticiones de calentamiento y centrifugación será de 2.</p> <p>Si la lectura después de la segunda centrifugación es mayor de 0,05 % de la primera, agitar nuevamente y repetir el procedimiento. Si después de la tercera lectura la diferencia sigue siendo mayor a 0,05 %, se anula el resultado.</p> <p>Cuando la segunda lectura es menor de 0,05 % de la primera, informar el resultado de la primera.</p>						

	<p>Si la materia grasa no se separa completamente, puede ocurrir que los butirómetros se hayan enfriado o que la cantidad de alcohol isoamílico sea insuficiente. En el primer caso, será necesario calentar el butirómetro en baño María y en el segundo caso se deberá repetir el análisis.</p> <p>En caso de usar una centrífuga con control de temperatura, no es necesario incubar los butirómetros en baño María. Se debe mantener la centrífuga a 65 °C ± 1 °C.</p>		<p>Si se observa la presencia de burbujas de aire en la capa de grasa se volverá a colocar el butirómetro en el baño María hasta que desaparezcan.</p> <p>Cuando se forman depósitos oscuros entre la capa de la materia grasa y la solución. La causa puede deberse a que la mezcla de leche con grasa vegetal se mezcló mal con el ácido, que las impurezas procedan del ácido o que provengan de partículas de los taponés. En este caso se debe repetir el análisis.</p> <p>Si la materia grasa no se separa completamente, puede ocurrir que los butirómetros se hayan enfriado o que la cantidad de alcohol isoamílico sea insuficiente. En el primer caso, será necesario calentar el butirómetro en baño María y en el segundo caso se deberá repetir el análisis.</p> <p>En caso de usar una centrífuga con control de temperatura, no es necesario incubar los butirómetros en baño María. Se debe mantener la centrífuga a 65 °C ± 1 °C.</p>
<p>8.10 Determinación de reductores directos (Lactosa)</p>		<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Consideramos que no se requiere este método cuando se tiene el indicado en el inciso 8.6, se solicita eliminar</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez la norma contempla ambos métodos para comprobar la especificación</p>
<p>8.10.1 Fundamento Las proteínas de la muestra de mezcla de leche con grasa vegetal, utilizando soluciones de acetato de zinc y ferrocianuro de potasio. Se filtra y en el filtrado se determina la lactosa aprovechando su propiedad de ser un azúcar reductor directo el cual reduce el cobre de sus sales alcalinas mediante una valoración volumétrica, según el método de Lane y Eynon.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA; Las proteínas de la muestra de leche adicionada con grasa vegetal, se precipitan utilizando soluciones de acetato de zinc y ferrocianuro de potasio. En el filtrado se determina la lactosa aprovechando su propiedad de ser un azúcar reductor directo, el cual reduce el cobre de sus sales alcalinas mediante una valoración volumétrica, según el método de Lane y Eynon.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Se modifica la redacción para mejor entendimiento.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando la redacción del numeral 8.9.1 de la norma de la siguiente manera: 8.9.1 Fundamento Las proteínas de la muestra de mezcla de leche con grasa vegetal, se precipitan utilizando soluciones de acetato de zinc y ferrocianuro de potasio. En el filtrado se determina la lactosa aprovechando su propiedad de ser un azúcar reductor directo el cual reduce el cobre de sus sales alcalinas mediante una valoración volumétrica, según el método de Lane y Eynon.</p>
<p>9 Información comercial Las etiquetas de los productos objeto de este proyecto de norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-1993, NOM-008-SCFI-2002, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-</p>	<p>CANAINCA “(…) consideramos que es importante revisar el apartado de etiquetado (…)”</p>	<p>CANAINCA “(…) como parte del fundamento de la creación de la norma se establece la necesidad de dar</p>	<p>CANAINCA Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluye que el establecimiento</p>

<p>SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (véase 3. Referencias), deben indicar lo siguiente:</p>		<p>correcta información al consumidor, por lo que en resumen de nuestros asociados, es necesario buscar mecanismos para evidenciar claramente la denominación de estos productos en la etiqueta y aclarar el contenido de grasa vegetal y butírica que cada uno de los productos sujetos a control por esta norma tendrán. (...)”</p>	<p>del requisito para declarar el contenido de grasa se contempla en las tablas que constituyen el apartado 7 del proyecto de norma.</p>
	<p>ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Nueva redacción</p>	<p>ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V.; CANILEC Se solicita incorporar las normas NOM-155 y NOM-183</p>	<p>ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que considera que la redacción del numeral 9.1 es suficientemente clara.</p>
<p>9.1.1 La denominación del producto objeto de este proyecto de norma, deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de este ordenamiento, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA 9.1.1 La denominación del producto objeto de este proyecto de norma, deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6 en la Tabla 1 Denominaciones Comerciales de la leche adicionada con grasa vegetal, considerando lo citado en el apartado 6.2 de este ordenamiento, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Corregir la referencia de los apartados.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITÉ ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, modificando la redacción del numeral 9.1.1, para quedar como sigue: 9.1.1 La denominación del producto objeto de esta norma, deberá corresponder a lo establecido en la Tabla 1 del apartado 6, considerando lo establecido en la Tabla 2 del apartado 6.2 de este ordenamiento, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.</p>
		<p>CANILEC Se solicita que se cambie el apartado 6.2 por el 6.1 de acuerdo a lo que tiene el documento.</p>	
		<p>ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita eliminar</p>	<p>ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo toda vez que resulta necesario dejar claro la el tema de las denominaciones comerciales de los productos objeto de la norma.</p>
<p>9.1.2 La denominación comercial, debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 25 % mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-2006.</p>	<p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS S.A. DE C.V.; CANACINTRA – RAMA 61 – Sin cambios (expresan conformidad con lo citado en el proyecto respecto de este numeral.</p>	<p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS S.A. DE C.V.; CANACINTRA – RAMA 61 – “(…) En congruencia con lo establecido para el Producto Lácteo y el Producto Lácteo Combinado en la NOM-183-SCFI-201; consideramos necesario, tal como lo establece el proyecto de NOM en su</p>	<p>COMERCIALIZADORA DE LACTEOS Y DERIVADOS S.A. DE C.V.; CANACINTRA – RAMA 61 – ESTLÉ MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que se trata de un comentario de apoyo a lo establecido en el proyecto de norma, que no implica modificación alguna a la propuesta original.</p>

		<p>numeral 9.1.2 que</p> <p>9.1.2 La denominación comercial, debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 25 % mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-2006. (...)"</p>	
		<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita mantener para establecer claridad en el mercado respecto a las denominaciones</p>	
		<p>CANILEC CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados.</p>	<p>CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que el promovente no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.</p>
<p>9.2 Deberá declararse la lista de ingredientes, el número de lote y la fecha de caducidad o la de consumo preferente, como se especifica en los numerales 4.2.2, 4.2.6 y 4.2.7 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Adicionalmente, se debe incluir la declaración de la cantidad de leche que contiene el producto, mediante la siguiente frase: "Este producto contiene ____ % de leche", misma que no admite el uso de frases análogas. Esta leyenda debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 25% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-2006.</p>		<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Es claro que esta disposición se debe mantener, pero se debe hacer una indicación de cómo se debe calcular, por lo que proponeremos: % leche en Mezcla de leche y grasa vegetal se calcula como: Sólidos no grasos de la leche (g/L) / 83 g/L Nota: Los valores de lactosa y proteínas lácteas no deben exceder los límites establecidos en la tabla 3. Es importante definir como se va a informar al consumidor el contenido de grasa butírica y grasa vegetal, consideramos que se debe incorporar un texto que lo obligue al menos al final de la lista de ingredientes o como un texto separado Ejemplo 9.2.8 de la NOM 155-SCFI-2003 9.2.8 Información nutrimental Los productos objeto de esta Norma deben declarar en su etiqueta el contenido y origen de grasa ...</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió mantener la leyenda indicada en el segundo párrafo del numeral 9.2, con el objetivo de proporcionar al consumidor información sobre el contenido de leche que contiene el producto que está adquiriendo en el mercado.</p>
		<p>CANILEC CANILEC no se manifestará con respecto del nombre de este proyecto y denominaciones por no existir consenso entre sus afiliados.</p>	<p>CANILEC Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que el promovente no presenta una propuesta concreta de modificación debido a que no cuenta con el consenso entre sus afiliados, por lo tanto, se toma nota de su posición, lo cual no implica modificación alguna a la propuesta de norma.</p>
	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; Eliminar la leyenda El producto objeto de esta norma es leche adicionada con grasa vegetal, por consiguiente no</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE</p>

	<p>DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>9.2 Deberá declararse la lista de ingredientes, el número de lote y la fecha de caducidad o la de consumo preferente, como se especifica en los numerales 4.2.2, 4.2.6 y 4.2.7 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.</p> <p>Adicionalmente, se debe incluir la declaración de la cantidad de leche que contiene el producto, mediante la siguiente frase: "Este producto contiene _____ % de leche", misma que no admite el uso de frases análogas. Esta leyenda debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 25% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-2006.</p>	<p>aplica esta leyenda.</p> <p>De mantenerla es probable que cause más confusión a los consumidores, asimismo va en detrimento del producto objeto de la norma.</p>	<p>VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>CANACINTRA –RAMA 61-</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió mantener la leyenda indicada en el segundo párrafo del numeral 9.2, con el objetivo de proporcionar al consumidor información sobre el contenido de leche que contiene el producto que está adquiriendo en el mercado.</p>
		<p>ANGLAC; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA;</p>	
		<p>En desacuerdo con el texto, se propone eliminarlo</p> <p>El producto objeto de esta norma es leche adicionada con grasa vegetal, por consiguiente no aplica esta leyenda, debido a que su composición es 100% leche descremada, tal como se establece en las especificaciones del presente proyecto de norma su contenido de proteína y la relación de caseína del 80%, que determina la autenticidad de la leche. Esta misma especificación se establece en la NOM-155-SCFI-2010 para las diferentes denominaciones de leche.</p>	
	<p>CANACINTRA –RAMA 61-</p> <p>Sin cambios (expresan conformidad con lo citado en el proyecto respecto de este numeral.</p>		
<p>10 Evaluación de la conformidad</p> <p>10.1 La evaluación de la conformidad del producto objeto del presente proyecto de norma oficial mexicana se debe llevar a cabo en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. La veracidad de la información comercial no es certificable.</p> <p>La certificación de las denominaciones de los productos contenidas en este proyecto de norma oficial mexicana, se podrá llevar a cabo a través de un esquema voluntario, por las</p>	<p>CANACINTRA –RAMA 61-</p> <p>"(...) nos permitimos sugerir que se incorpore una leyenda que indique cuanto tiene de grasa por porción, con lo cual el consumidor tendrá información suficiente para comparar de una marca a otra y poder escoger informado la que más se apegue a su necesidades dietéticas, ya que no es lo mismo una leche con 30 gil (entera) que una leche parcialmente descremada con 5 gil de grasa. (...)"</p>	<p>CANACINTRA –RAMA 61-</p> <p>"(...) México tiene un problema importante de obesidad y sobre peso, por ello a diferencia de lo indicado en el proyecto en comentario creemos necesario además de indicar que es una mezcla con grasa vegetal, es importante indicar de alguna forma el contenido de esta grasa en el producto (...)"</p>	<p>CANACINTRA –RAMA 61-</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que de conformidad con el artículo 68 de la LFMN, no es requisito obligatorio el publicar una</p>

<p>personas acreditadas y aprobadas por la Secretaría de Economía, en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p>		<p>comercial para promover la aprobación de unidades de verificación en esta competencia, considerando la identificación de las normas oficiales mexicanas conforme a lo dispuesto en el artículo 70, fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. (...)"</p>	<p>convocatoria para iniciar el proceso de acreditación y aprobación de certificación y unidades de verificación</p>
<p>10.3 Cuando en la información comercial de los productos sujetos al cumplimiento de este proyecto de norma oficial mexicana, se declaren parámetros no especificados en la misma, se debe verificar su veracidad tomando como referencia los valores declarados en el etiquetado del producto, aceptándose una tolerancia de más menos 10% para parámetros estandarizados en la línea de producción, y de más menos 20% para parámetros naturales del producto.</p>	<p>COFOCALEC La redacción propuesta es la siguiente: (...) 10.3 Para la determinación del origen de las proteínas contenidas en los productos objeto de esta norma, pueden utilizarse las metodologías descritas en las normas mexicanas NMX-F-736/1-COFOCALEC-2012 y NMX-F-736/2-COFOCALEC-2012 (véase punto 3. Referencias). 10.4 Cuando en la información comercial de los productos sujetos al cumplimiento de esta norma oficial mexicana, se declaren parámetros no especificados en la misma, se debe verificar su veracidad tomando como referencia los valores declarados en el etiquetado del producto, aceptándose una tolerancia de más menos 10% para parámetros estandarizados en la línea de producción, y de más menos 20% para parámetros naturales del producto. (...)"</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Para poder cumplir con esta disposición se debe definir que se entiende por estandarización de acuerdo a lo establecido en el Codex Alimentarius y la FDA, por lo que se ha establecido una propuesta adecuada de definición. COFOCALEC Se sugiere modificar el punto para incluir: Para la determinación del origen de las proteínas contenidas en los productos objeto de esta norma, pueden utilizarse las metodologías descritas en las normas mexicanas NMX-F-736/1-COFOCALEC-2012 y NMX-F-736/2-COFOCALEC-2012 (véase punto 3. Referencias). Fundamentación Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización artículo 28 inciso III; NMX-Z-013/1-1977 Punto 1.2.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y aclara que la definición de estandarización se incluyó en el numeral 4.20 de la norma definitiva COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que actualmente la propuesta de norma contempla un método de prueba para la determinación de proteína, en este sentido, la inclusión de los métodos de prueba propuestos se analizará en conjunto con el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor de la PROFECO.</p>
<p>APENDICE NORMATIVO A Complemento del método de prueba descrito en el inciso 8.7 "Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita que se elimine y se complete en el inciso 8.7 o como otro inciso dentro de los métodos de prueba. CANILEC Integrar el apéndice normativo A al método 8.7, eliminando este apéndice. LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO Eliminar el anexo.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita que se elimine y se complete en el inciso 8.7 o como otro inciso dentro de los métodos de prueba. CANILEC Integrar el apéndice normativo A al método 8.7, eliminando este apéndice. LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, toda vez que el anexo referido es un complemento del método de prueba para la caracterización del perfil de ácidos grasos.</p>

		Integrar el apéndice normativo A al método 8.7 de presente proyecto ya que es parte del método
<p>A.1 Fundamento. La grasa y los residuos de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, son disueltos en éter etílico y éter de petróleo después de que el producto ha sido desnaturalizado con oxalato y alcohol.</p> <p>A.2 Equipo - Centrífuga; - Campana extractora de gases; - Homogeneizador de alimentos; - Rotavapor.</p> <p>A.3 Materiales - Tubos para centrífuga; - Probetas de diversas capacidades; - Pipetas de diversas capacidades; - Peras de decantación de vidrio o plástico; - Tubos para centrífuga con rosca; - Tubos de ensaye de 50 mL con tapa de rosca; - Matracos de reacción de fondo plano de 125 mL; - Embudo; - Tubo de ensaye.</p> <p>A.4 Reactivos - Alcohol etílico o metílico (cualquiera de los dos); - Éter etílico;</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO</p> <p>Eliminar el anexo.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO</p> <p>Integrar el apéndice normativo A al método 8.7 de presente proyecto ya que es parte del método</p>
<p>- Éter de petróleo; - Solución saturada de cloruro de sodio; - Sulfato de sodio, anhídrido granular, grado reactivo; - Oxalato de potasio o sodio.</p> <p>A.5 Actividades Para la extracción de grasa del producto objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, se debe tratar la muestra dependiendo del tipo de producto de que se trate: Para dicho producto, colocar en un tubo de centrífuga 100 g de mezcla de leche con grasa vegetal, 100 mL de alcohol y 1 g de oxalato y mezclar.</p> <p>Nota.- Si los tubos para centrífuga o el recipiente del procesador de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, no tienen la capacidad necesaria para realizar las operaciones de una sola vez, se pueden realizar en varios pasos. Adicionar 50 mL de éter etílico y agitar vigorosamente por 1 min; entonces adicionar 50 mL de éter de petróleo y agitar por otro minuto. Centrifugar a 1 500 rpm por 5 min. No dejar los tapones en los tubos durante la centrifugación. Transferir la capa orgánica a una pera de decantación que contenga de 500 a 600 mL de agua y 30 mL de solución saturada de cloruro de sodio. Lavar la fase acuosa que se encuentra en el tubo de centrifugación con 25 mL de éter de petróleo y 25 mL de éter etílico, transferir a la pera de decantación la fase orgánica. Realizar este lavado dos veces. Cautelosamente mezclar para combinar los extractos orgánicos y el agua girando la pera de decantación de un lado al otro. Descartar la fase acuosa. Lavar suavemente el disolvente con dos porciones de 100 mL de agua, descartando la fase acuosa cada vez. Si se forma una emulsión agregar 5 mL de solución saturada de cloruro de sodio. Pasar la fase orgánica por un embudo que contenga sulfato de sodio, coleccionar el disolvente en un matraz de reacción.</p>		

<p>Lavar con pequeñas porciones de éter la pera de decantación y el embudo. Agregando este solvente al matraz de reacción. Evaporar el disolvente en el rotavapor, una vez evaporado éste se traspasa a un tubo de ensayo con tapón previamente identificado.</p>			
<p>12 BIBLIOGRAFIA 12.1 Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992. 12.2 Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1999. 12.3 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. 12.4 Keating, P.F., Introducción a la lactología, Editorial Limusa-Wiley, Argentina, 1999. 12.5 Karen E. Smith, Ph. D., Background on Milk Protein Products, Wisconsin Center for Dairy Research, Agosto de 2001. 12.6 Gösta Bylund, Dairy processing handbook. Ed. Tetra Pak Processing Systems AB, Suecia, 1995. 12.7 Goff, Douglas, Dairy Science and Technology Education, Ed. University of Guelph, Canada, 1995. 12.8 Moncada Jiménez, Alfonso y Beatriz Haydeé Pelayo Consuegra, "Análisis químico, microbiológico y fisicoquímico de la leche: calidad y contenido nutrimental" en: El libro blanco de la leche, Cámara Nacional de Industriales de la Leche, México, marzo de 2011. 12.9 CODEX STAN 250-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal. 12.10 CODEX STAN 251-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo. 12.11 CODEX STAN 252-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal.</p>	<p>COFEPRIS 12.3 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>COFEPRIS Se solicita sustituir por el Reglamento vigente.</p>	<p>COFEPRIS Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo, haciendo la corrección indicada en el numeral 12.3, para quedar como sigue: 12.3 Reglamento Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999.</p>
<p>13 Concordanca con normas internacionales Este proyecto de norma oficial mexicana coincide básicamente con las normas internacionales CODEX STAN 250-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal, CODEX STAN 251-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo y CODEX STAN 252-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Incluir la Norma General del Codex Stand 206-1999 para el uso de términos lecheros – apartado 4.2.2.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal con base a lo descrito en la justificación indicada en el Título de la norma puntos (1) (2) y (3) y a lo indicado en la justificación del Objetivo. En adición a lo anterior y como justificación a la propuesta, ANGLAC, COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C., AGL DE COATZINTLA, AGL DE</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que, la norma Codex Stand 206-1999.- Norma general del CODEX para el uso de términos lecheros, establece en su numeral 2.1: "2.1 Leche es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior". Adicionalmente, el Code of Federal Regulations (CFR) en el Título 21 apartado 131 establece que: "Leche es la secreción láctea, prácticamente libre de calostro, obtenida por el ordeño completo de una o más vacas sanas. La leche empacada en su forma final para ser bebida debe haber sido pasteurizada, ultra</p>

	<p>PAPANTLA, AGL DE TANTIMA, AGL DE TANTOYUCA, AGL DE TECOLUTLA, UGR DEL NORTE DE VERACRUZ, UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA, UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE, UGR DE AGUASCALIENTES, UGR DEL ESTADO DE MEXICO, JUAN CARLOS QUIROZ, UGR DEL NORTE DE OAXACA Y UGR DE JALISCO mencionan:</p> <p>Se propone sustituir la palabra Mezcla por leche adicionada con grasa vegetal, con base a lo descrito en la justificación de la denominación del Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios-Artículo 10 y lo indicado en la justificación del objetivo del presente documento.</p>	<p>pasteurizada y deberá contener no menos de 81/4 por ciento de sólidos no grasos de leche y no menos de 3 1/4 por ciento de grasa de leche. La leche puede haber sido ajustada por la separación de la grasa de leche, o adicionando con crema, leche concentrada, leche entera en polvo, leche descremada, leche concentrada descremada, o leche descremada en polvo. La leche puede ser homogeneizada".</p> <p>Del mismo modo, en la Unión Europea, el REGLAMENTO (CEE) No 1898/87 DEL CONSEJO de 2 de julio de 1987 relativo a la protección de la denominación de la leche y de los productos lácteos en el momento de su comercialización, establece que:</p> <p>"La denominación «leche» se reservará exclusivamente para el producto de la secreción mamaria normal, obtenido mediante uno o varios ordeños, sin ninguna adición ni sustracción".</p> <p>De lo anterior, se desprende que dentro de la normatividad internacional a la leche que se le ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal, no es posible denominarla como leche.</p>
	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. No se cumple con lo establecido con el artículo 28 del reglamento de la ley Federal de Metrología y normalización, no existe coincidencias básicas. Se requiere que se cambie la frase a "concordancia parcial o total".</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC LECHERA GUADALAJARA S.A. DE C.V. (SELLO ROJO) COFEPRIS Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió modificar la redacción del numeral 13, para quedar como sigue:</p>
<p>CANILEC Este proyecto de norma oficial mexicana coincide básicamente parcialmente con las normas internacionales CODEX STAN 250-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal, CODEX STAN 251-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo y CODEX STAN 252-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal.</p> <p>COFEPRIS 13. Concordancia con normas internacionales Este proyecto de norma oficial mexicana coincide básicamente parcialmente con las normas internacionales CODEX STAN 250-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal, CODEX STAN 251-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo y CODEX STAN 252-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal.</p> <p>LECHERA GUADALAJARA S.A. DE C.V. (SELLO ROJO) "(...) Nuestra observación es que el proyecto de norma, no tiene concordancia alguna con las normas del CODEX, (...) La denominación propuesta utilizando como referencia el CODEX de mezclas de leche: 1. No se ajusta a la descripción de ninguna norma referenciada del CODEX. (...)"</p>	<p>CANILEC Se requiere que se cambie la palabra "básicamente" a "parcialmente" dado que no se cumple con lo establecido con el artículo 28 del reglamento de la ley Federal de Metrología y Normalización, no existe coincidencias básicas.</p> <p>COFEPRIS Se plantea modificar la disposición, considerando el proyecto de norma solamente presenta una coincidencia parcial con las normas oficiales del Códex señaladas en el numeral 13. Concordancia con normas internacionales.</p> <p>LECHERA GUADALAJARA S.A. DE C.V. (SELLO ROJO) "(...) Hemos realizado la revisión del proyecto de norma PROY NOM 190-SCFI-2012 Mezcla de leche con grasa vegetal. Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, Encontrando que un cambio sustancial en la Denominación de origen del producto de Leche con</p>	<p>13 Concordancia con normas internacionales Este proyecto de norma oficial mexicana coincide parcialmente con las normas internacionales CODEX STAN 250-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal, CODEX STAN 251-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo y CODEX STAN 252-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal.</p>

		<p>Grasa Vegetal a Mezcla de leche con grasa vegetal utilizando como referencia lo señalado en el punto 13. Concordancia con normas internacionales. Este proyecto de norma oficial mexicana coincide básicamente con las normas internacionales CODEX STAN 250-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal, CODEX STAN 251-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo y CODEX STAN 252-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal.</p> <p>Al revisar las normas del CODEX (CODEX STAN 251-2006) encontramos en la descripción de la sección 2 que es "Una Mezcla de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo es un producto por medio de la extracción parcial del agua de los componentes de la leche con la adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal comestible o una mezcla de ambos, para cumplir con los requisitos de composición de la sección 3" por lo que las mezclas se pueden interpretar del aceite y grasa vegetal con la leche descremada de acuerdo al texto.</p>	
		<p>Ahora bien en las sección 3 Composición esencial y factores de calidad, se señala en las materias primas las siguientes:</p> <p>3.1 Materias Primas</p> <p>Leche desnatada y leche desnatada en polvo, otros sólidos lácteos no grasos y grasas/aceites vegetales comestibles.</p> <p>Se permiten los siguientes productos lácteos para ajustar el contenido de proteínas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concentrado de leche, filtrado de leche, lactosa <p>Bajo este concepto las mezclas de leche con grasa vegetal para el CODEX son un producto lácteo ya que se modifica la proporción de proteínas de la leche y se permite el uso de productos de la leche.</p> <p>(...)</p> <p>la nueva denominación Mezcla de leche con vegetal, no refleja por lo tanto las especificaciones de la especificación, que se refieren a una LECHE con grasa vegetal. En la Norma General del CODEX para el uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999) este producto obedece a un Producto Lácteo. Ahora bien en la misma norma en la sección 4. Aplicación de los términos lecheros en 4.2.2 se señala que</p>	

		<p>"La leche cuya composición se haya modificado mediante la adición o extracción de constituyentes de la leche podrá denominarse con un nombre que incluya el término "leche", siempre que muy cerca de la denominación figure una descripción clara de la descripción clara de la modificación a que se ha sometido la leche.", tal es el caso de la denominación de leche con grasa vegetal</p> <p>Conclusión: La denominación propuesta utilizando como referencia el CODEX de mezclas de leche: 1. No se ajusta a la descripción de ninguna norma referenciada del CODEX. 2. Resultará más confusa para el consumidor, al leer "Este producto contiene 97 % leche" para el caso de una categoría similar a la entera, preguntándose ¿De qué será la mezcla? 3. La denominación actual del CODEX se ajusta mejor a los términos lecheros y permite al consumidor entender el tipo de modificación del producto, el cual está constituido por una leche descremada (sin modificación a su composición en su proporcionalidad de sólidos no grasos) y grasa vegetal.</p> <p>(...)"</p>	
<p align="center">APENDICE INFORMATIVO A</p> <p>Las unidades °H (grados Horvet) no pertenecen al Sistema General de Unidades de Medida (NOM-008-SCFI-1993). En el cuerpo de este proyecto de norma oficial mexicana aparecen entre paréntesis sólo para fines prácticos, ya que las unidades para temperatura que deben emplearse son K (unidades Kelvin) o °C (grados Celsius).</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Las unidades °H (grados Horvet) no pertenecen al Sistema General de Unidades de Medida (NOM-008-SCFI-1993). En el cuerpo de este proyecto de norma oficial mexicana aparecen entre paréntesis sólo para fines prácticos, ya que las unidades para temperatura que deben emplearse son K (unidades Kelvin) o °C (grados Celsius).</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Se solicita eliminar dado lo comentado en el tema de si es necesario este parámetro</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en el artículo 47 fracción II de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y dado que se eliminó de la norma lo referente al punto crioscópico, se acepta la propuesta de eliminar el Apéndice Informativo A</p>
<p align="center">ARTICULO TRANSITORIO</p> <p>PRIMERO: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez publicado como norma oficial mexicana definitiva, entrará en vigor a los 60 días naturales posteriores a su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>		<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. Revisar si por ajuste de etiquetas no se requiere dar una entrada en vigor escalonada.</p>	<p>NESTLE MEXICO, S.A. DE C.V. CANILEC LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE</p>
		<p>CANILEC Se solicita que la entrada en vigor de la Norma sea 365 días posteriores a la publicación en el DOF. Para aquellos productos cuyo etiquetado no pueda modificarse</p>	

	<p>para ostentar la información requerida por 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>TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, todavez que el plazo de entrada en vigor establecido en el artículo transitorio del proyecto de norma es concordante con lo establecido en el artículo 34 del Reglamento de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización, quedando redactado de la siguiente manera:</p> <p>PRIMERO: La presente norma oficial mexicana entrará en vigor el 30 de octubre de 2012.</p> <p>Adicionalmente, se incluye un segundo artículo transitorio, para quedar como sigue:</p> <p>SEGUNDO: La condición prevista en el artículo cuarto transitorio de la norma oficial mexicana NOM-155-SCFI-2012 Leche-Denominaciones, especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2012, se cumple una vez que la presente norma oficial mexicana entre en vigor.</p>
<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>ARTICULO TRANSITORIO</p> <p>PRIMERO: El presente proyecto de norma oficial mexicana, una vez publicado como norma oficial mexicana definitiva, entrará en vigor a los 180 días naturales posteriores a su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>	<p>LICONSA-SUBDIRECCION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD; ANGLAC; COMITE ESTATAL SISTEMA PRODUCTO BOVINOS LECHE DEL ESTADO DE CHIAPAS, A.C.; AGL DE COATZINTLA; AGL DE PAPANTLA; AGL DE TANTIMA; AGL DE TANTOYUCA; AGL DE TECOLUTLA; UGR DEL NORTE DE VERACRUZ; UGR ESPECIALIZADA DE TLAXCALA; UGR GENERAL DEL ESTADO DE CAMPECHE; UGR AGUASCALIENTES; UGR DEL ESTADO DE MEXICO; JUAN CARLOS QUIROZ; UGR DEL NORTE DE OAXACA; UGR DE JALISCO; ALPURA</p> <p>Considerar 180 días como se indica en la NOM-155-SCFI-2012</p>		
<p>COMENTARIOS GENERALES (SIN REFERENCIA ESPECIFICA A NUMERAL ALGUNO)</p>			
<p>LICONSA-DIRECCION DE PRODUCCION</p> <p>Considerando lo previsto en el artículo 3 fracción V y VI del Acuerdo de Calidad Regulatoria, emitido en el DOF el 2/febrero del 2007 en los que se indica: <i>V. Que los beneficios aportados por la regulación, en términos de competitividad y funcionamiento eficiente de los mercados, entre otros, son superiores a los costos de su cumplimiento por parte de los particulares, o VI. Que se trate de reglas de operación de programas que se emiten de conformidad con el Presupuesto de Egresos de la Federación del ejercicio fiscal que corresponda.</i></p> <p>En relación a la fracción V, para Liconsa los costos que representa el cumplimiento de esta regulación son superiores a los beneficios que aporta la misma. Esta situación no se encuentra claramente reflejada en el análisis Costo Beneficio presentado en el MIR de Mezcla de Leche con Grasa Vegetal, en la que observamos que únicamente se considera el producto que se vende en forma comercial, sin considerar el producto que Liconsa distribuye dentro de su Programa de Abasto Social, el cual esta conformado por 1, 156. 896 millones de litros = 96% Y el resto es de venta comercial</p> <p>Los impactos que este proyecto de norma generarán a Liconsa son: a nivel social y económico:</p> <p>A Nivel Social. Dado. que el producto va dirigido a un Programa Social del Gobierno Federal, el presentarlo como Mezcla de Leche con Grasa Vegetal podría ocasionar confusión en los 6,000,000 de beneficiarios, toda vez que la palabra mezcla como prefijo de la palabra leche, su significado es inexacto, e incorrecto, el cual se comprende como un producto formulado (mezclado) a partir de leche con otros ingredientes, transmitiendo al beneficiario que no conoce de denominaciones comerciales, la duda si lo que está consumiendo es leche u otro producto de origen desconocido; lo cual va en detrimento del prestigio que Liconsa ha mantenido por más de 50 años por la calidad de su producto LECHE CON GRASA VEGETAL, la cual ha participado de forma importante en la nutrición y salud de los beneficiarios del programa social de abasto de leche a nivel nacional, al aportar los nutrientes como las proteínas, calcio y vitaminas propias de la leche; así mismo con la fortificación de la misma con hierro, zinc, ácido fólico y vitaminas A, C, D, B2 Y B12 ha sido una estrategia para reducir los niveles de anemia y desnutrición, favorecer el desarrollo físico y mental de sus beneficiarios. Estudios realizados por el Instituto Nacional de Salud Pública en los años 2004, 2006 Y 2009 demuestran que los niños que consumen de manera constante la leche con grasa vegetal fortificada Liconsa tienen menos tasa de anemia, deficiencia de hierro y desnutrición crónica; alcanzan más estatura y masa muscular; desarrollan mayor actividad física y registran mejor desarrollo mental.</p> <p>A nivel económico. - Con la imprecisión de la denominación propuesta en el Proyecto NOM-190-SCFI-2012 se genera un gran impacto económico, por la razón de que la leche que se entrega en el programa social del Gobierno Federal es diferente al producto que mencionan las normas del Codex STAN 250, STAN 251 Y STAN 252, dado a que en nuestro caso, Liconsa elabora la Leche con grasa vegetal a partir de leche descremada sin realizar el ajuste en su contenido de proteínas con otros ingredientes lácteos, tal como se especifica en las normas citadas del Codex Alimentarius, con esta denominación no sería posible mantener la leche actual, por lo que Liconsa tendría que sustituir la grasa vegetal que utiliza en la elaboración de su producto por grasa butírica, esto representaría un impacto económico en la producción de 1,156.896 millones de litros de leche, lo que representa un costo 1,481.5 millones de pesos al año, situación que será sujeta a análisis en el ejercicio fiscal que corresponda al Presupuesto de Egresos de la Federación.</p> <p>Con respecto a la fracción VI, le informamos que LICONSA cumple con Las Reglas de Operación del Programa de Abasto Social de Leche para el Ejercicio Fiscal 2012, publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 2011, Quinta Sección, en su punto 1. Introducción, señalan que el Programa "apoya a las personas cuyo ingreso está por debajo de la línea de bienestar para mejorar sus niveles de nutrición, por medio de la distribución de leche fortificada".</p>			<p>LICONSA-DIRECCION DE PRODUCCION UNPP</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II de la LFMN y 33 tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC analizó el comentario y concluyo que su contenido versa sobre la Manifestación de Impacto Regulatorio que acompañó al proyecto de norma, en este sentido, es atribución de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER) emitir el dictamen respectivo, lo anterior ocurrió el 17 de julio de 2012 a través del Oficio No. COFEME/12/2069.</p>

<p>De esta manera, se establece en dichas reglas de operación en su punto 2.2 Objetivo Especifico determinando como tal: <i>"Apoyar a los hogares beneficiarios para que tengan acceso al consumo de leche fortificada de calidad a bajo precio".</i></p> <p>En el punto 3.5 Tipos y Montos de Apoyo de las mencionadas reglas de operación, se acota que "El Programa otorga una dotación de leche fortificada y un alto valor nutricional, a un precio preferencial por litro, transfiriendo un margen de ahorro de ocho mil millones de pesos por año a los beneficiarios de Liconsa, generado por la diferencia de precio entre leche Liconsa y la leche comercial".</p> <p>Por lo antes señalado, y tomando en cuenta la importante contribución en la nutrición y ahorro económico a la población en general; se tiene perfectamente identificado que el Gobierno Federal proporciona un gran apoyo al entregar leche, prueba de ello es el galardón IMSU (Índice Mexicano de Satisfacción a los Usuarios) que Liconsa recibió de la Universidad Iberoamericana como reconocimiento por dignificar la vida de los sectores más vulnerables y por el alto grado de satisfacción de los usuarios de este programa social, por lo que modificar incorrectamente su denominación a Mezcla de leche con grasa vegetal puede ocasionar que se desconifre del producto que obtienen por este beneficio.</p> <p>No se debe perder de vista que gran parte de la población identifica la palabra mezcla en aquellos productos que son formulados con diversos ingredientes conforme lo señala la norma del Codex Alimentarius - Codex Stan 251-2006 de donde se origina el anteponer la palabra "Mezcla de", este perfil de producto tiene una calidad y cualidades diferentes a la leche que Liconsa comercializa como Leche con grasa vegetal.</p> <p><u>Impacto en la regulación.-</u> Otro factor de impacto es en relación a la regulación sanitaria expuesta en la NOM-243-SSA1-2010 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias Métodos de Prueba; el hecho de denominar el producto como <i>Mezcla de leche con grasa vegetal</i>, queda fuera de la regulación, propiciando un vacío regulatorio.</p> <p>Por todo lo expuesto hasta este momento a esta comisión, se solicita atentamente que se utilice la información que estamos presentando para demostrar la afectación económica a esta empresa del Gobierno Federal, por cambio en la denominación de nuestra leche como consecuencia de la propuesta de "mezcla" de leche con grasa vegetal del PI30Y-NOM-190-SCFI-2012.</p> <p>Así mismo en cumplimiento con lo establecido en el artículo 3 fracción V del Acuerdo de Calidad Regulatoria, emitido en el DOF el 2 de febrero del 2007, solicitamos se adicione al Manifiesto de Impacto Regulatorio del Proyecto de norma presentado por la Dirección General de Normas los elementos expuestos en el presente documento, reiterando que la denominación que actualmente se indica como Leche con Grasa Vegetal no engaña o confunde a los consumidores por lo tanto no se demuestra la necesidad de modificar la denominación del producto como Mezcla de Leche con Grasa Vegetal.</p>	
<p>UNPP</p> <p>"(...) Coincidimos con el planteamiento que la DGN formula en la MIR de Alto Impacto que sometió a consideración de la COFEMER el día 21 de mayo del actual, en el que señala que: "a partir de la modificación de la NOM-155-SCFI-2003- Leche, Producto Lácteo y Producto Lácteo Combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, se crea un vacío normativo en lo referente a la actualmente denominada "Leche con Grasa Vegetal ", generando la posibilidad de que exista una competencia desleal entre los agentes económicos que participan en el mercado, ya que algunos productores podrían omitir información comercial necesaria, sin sujetarse a sanción alguna por este hecho, generando que los consumidores no cuenten con información completa y se vicie su decisión de compra". (...)"</p>	

México, D.F., a 6 de agosto de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán**.- Rúbrica.