

RESPUESTAS a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-193-SCFI-2013, Crema y cremas preparadas-Especificaciones y métodos de prueba, publicado el 24 de diciembre de 2013.

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-193-SCFI-2013, "CREMA Y CREAMAS PREPARADAS – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA", PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 24 DE DICIEMBRE DE 2013.

ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA, 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 XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 39 fracción V, 40 fracciones I, XII y XVIII, 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 21 fracciones I, IV y IX del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica las respuestas a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana, PROY-NOM-193-SCFI-2013, "Crema y cremas preparadas-Especificaciones y métodos de prueba" publicado en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre de 2013.

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

1. angelicajimenezflores@hotmail.com
2. ASOCIACIÓN NACIONAL DE GANADEROS LECHEROS, A.C., ANGLAC
3. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C.
4. cabrerafuentes@gmail.com
5. CÁMARA NACIONAL DE INDUSTRIALES DE LA LECHE
6. CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS
7. CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN, CANACINTRA
8. carlos_ojeda_robles@hotmail.com
9. COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.
10. CONSEJO PARA EL FOMENTO DE LA CALIDAD DE LA LECHE Y SUS DERIVADOS, A.C., COFOCALEC
11. CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V.
12. cuauhtlitotem@gmail.com
13. DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE TRATADOS COMERCIALES, MINISTERIO DE ECONOMÍA, GOBIERNO DE EL SALVADOR
14. eazuleta@hotmail.com
15. GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V.
16. INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARIS, S.A. DE C.V.
17. INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V.
18. LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V.
19. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V.
20. LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.
21. maferolveracarez@gmail.com
22. mgarciap007@gmail.com
23. PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR, PROFECO
Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor, LNPC
24. PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.
25. romi_nan@hotmail.com

26. UNIÓN NACIONAL DE PRODUCTORES PECUARIOS, A.C.

PROYECTO	PROPUESTA DE MODIFICACIÓN	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	RESPUESTA DEL GRUPO DEL CCNNICSUPC
PROY-NOM-193-SCFI-2013, Crema y cremas preparadas-Especificaciones y métodos de prueba.	CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V. El nombre del proyecto de Norma deberá ser: "Crema y cremas preparadas 100% de leche pura de vaca – Especificaciones y métodos de prueba".	CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V. Cambiar el nombre del proyecto de Norma que nos ocupa. El campo de aplicación descrito en el inciso 1.2 de la misma, por lo que, el nombre el proyecto de Norma deberá ser: "Crema y cremas preparadas 100% de leche pura de vaca – Especificaciones y métodos de prueba".	CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V. COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC COFOCALEC CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC), analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma: "NOM-193-SCFI-2014, Crema – Denominaciones, especificaciones, información comercial y métodos de prueba."
	COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. PROY-NOM-193-SCFI-2013 "Cremas y cremas preparadas – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba"-	COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. Siguiendo el orden de las NOM que se emiten por el (CCNNSUICPC) desde el título deberá indicarse, denominaciones e información comercial.	
		LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. La definición de cremas preparadas, no existe en las referencias del reglamento de la Secretaría de Salud que se utiliza como referencia para las denominaciones ¿Se debe entender que las cremas preparadas es el mismo concepto que la crema de pastelería. El concepto no se define en el cuerpo de la norma El título no incluye los elementos de denominación e información comercial, en congruencia con lo que establece el objetivo de la NOM	
	GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC PROY-NOM-193-SCFI-2013, Crema y cremas preparadas- Denominaciones, Especificaciones y métodos de prueba.	GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC Se solicita adicionar el título del presente proyecto de norma oficial mexicana, las Denominaciones, una vez que se establecen y definen claramente cada una de las denominaciones comerciales de la crema ene l presente proyecto de norma	
	COFOCALEC PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-193-SCFI-2013, Crema y cremas preparadas – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba	COFOCALEC El título no es congruente con el objetivo del PROY-NOM, no incluye los elementos de denominación e información comercial. Justificación: Reglamento de la Ley federal sobre	

		metrología y Normalización	
		<p>Artículo 42.- Las normas mexicanas deberán ser redactadas y estructuradas de acuerdo a lo que establezcan las normas mexicanas expedidas para tal efecto.</p> <p>Norma Mexicana NMX-Z-013/1-1977 Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas.</p> <p>3.2.1 Título</p> <p>La redacción del título debe establecerse con gran cuidado y ser lo más concisa posible. No debe presentar ambigüedad y debe indicar específicamente el tema de la norma, evitando posibles confusiones con normas ya existentes o proporcionar detalles innecesarios.</p>	
	<p>CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS</p> <p>PROY-NOM-193-SCFI-2013, CREMA Y CREMAS PREPARADAS – DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICO QUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.</p>	<p>CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS</p> <p>Toda vez que el proyecto de norma referido contiene las diferentes denominaciones (sección 4), así como la información comercial requerida (sección 7), la nomenclatura usada está incompleta al no referirse a estos dos elementos; de este modo, la nomenclatura correcta de este proyecto de NOM debe ser:</p> <p>PROY-NOM-193-SCFI-2013, CREMA Y CREMAS PREPARADAS – DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICO QUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.</p> <p>Es claro por la nomenclatura y por el contenido del proyecto que esta norma NO pretende establecer criterios de calidad, lo cual es lo usual y correcto en normas cuyo objetivo es definir las denominaciones comerciales, las especificaciones de los productos normados, la información comercial y los métodos de prueba.</p> <p>Normalmente los criterios de calidad son referidos, en todo caso, a Normas Mexicanas (NMX) de cumplimiento voluntario.</p> <p>No obstante, el proyecto sometido a consulta por la autoridad incorpora de manera inadecuada un concepto de calidad, pero peor aún, lo establece de manera parcial, al ligarlo solamente a algunos de los diversos tipos de crema que la propia norma establece.</p>	

<p>1.1 Objetivo</p> <p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de crema y cremas preparadas, 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>INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V. PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <p>1.1 Objetivo</p> <p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de crema <u>láctea</u> y cremas preparadas <u>lácteas</u>, 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>CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V.</p> <p>En el inciso 1.1., correspondiente al objetivo del proyecto de NOM citado, se deberá señalar: "Crema 100% de leche pura de vaca", así, el inciso 1.1., deberá quedar: "El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de crema y cremas preparadas 100% de leche pura de vaca, que se comercializan...".</p> <p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>"El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas <u>preparadas de origen animal...</u>".</p>	<p>INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V.</p> <p>Dicha objetivo es limitativo ya que el término "crema" se emplea en diversas materias como gastronomía, farmacéutica, preparaciones cosméticas y terapéuticas, entre muchas otras.</p> <p>Para lo anterior se propone sólo indicar o definir en esta norma aquellas cremas <u>de leche</u> cuya elaboración sólo sean con grasas de origen animal, <u>excluyendo las cremas de origen vegetal, toda vez que no les aplica los mismos parámetros y métodos de prueba.</u></p> <p>CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V.</p> <p>El objetivo de la presente norma no incluye todos los tipos de crema que actualmente se comercializan en los Estados Unidos Mexicanos.</p> <p>Se recomienda la regularización de las cremas adicionadas con diferentes tipos de grasa.</p> <p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>(i) definir lo que es una crema, de conformidad con lo señalado en el numeral 3.10 de la NOM-243-SSA1-2010.</p> <p>(ii) considerar que existen cremas que son elaboradas con grasa vegetal.</p> <p>(iii) modificar la denominación de proyecto de norma ya que "Crema y cremas preparadas", es incorrecto, debido a que abarca diversos tipos de crema, siendo que no todos son comestibles. Se propone que se le denomine "PROY-NOM-193 crema y cremas preparadas con grasas de origen animal – Especificaciones y métodos de prueba".</p> <p>(iv) señalar que "El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de crema y cremas preparadas de origen animal...".</p> <p>(v) En el inciso 1.2 del PROY-NOM-193 relativo a campo de aplicación, se debe de señalar: "El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas <u>preparadas de origen animal...</u>".</p>	<p>INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V. PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V. LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. de C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <p>"1.1 Objetivo</p> <p>La presente Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de crema de origen lácteo, 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>1.2 Campo de aplicación</p>	<p>INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V.</p>	<p>INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V.</p>	<p>INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V.</p>

<p>La presente proyecto de norma oficial mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas preparadas, 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>1.2 Objetivo El presente proyecto de norma oficial mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema <u>lácteas</u> y cremas preparadas <u>lácteas</u>, que se comercializan <u>con contenido lácteo o de origen lácteo</u> dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, <u>excluyendo aquellas cremas que dentro de su formulación contengan grasas vegetales y/o su combinación.</u></p>	<p>Dicha alcance es limitativo ya que el término "crema" es empleado en campos gastronómicos, farmacéuticos, preparaciones cosméticas o terapéuticas para el cuerpo, entre muchos otros.</p>	<p>CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V. LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma: "1.2 Campo de aplicación La presente Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema de origen lácteo, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en la presente Norma Oficial Mexicana. Las cremas elaboradas a partir de grasa vegetal y/o una combinación entre grasa vegetal y grasa butírica quedan excluidas del campo de aplicación de la presente Norma Oficial Mexicana."</p>
	<p>CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V. "El presente proyecto de norma oficial mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas preparadas 100% de leche pura de vaca, que se comercializan..."</p>		
	<p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. (iii) modificar el Campo de aplicación para quedar de la siguiente forma: "El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas preparadas de origen animal..."</p>	<p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. Al respecto, el proyecto de norma no considera que en el mercado existen diferentes tipos de cremas elaboradas con grasa vegetal o con una combinación de grasa butírica y vegetal, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, entre las que se encuentran: a) crema para repostería; b) crema para pastel, c) crema pastelera; d) crema batida, y las que no son aptas para el consumo humano, tales como: a) cosméticas; b) medicinales; c) rasurar; d) para zapatos; etc. Por lo que, se somete a consideración: (i) incluir en el alcáncel del Campo de aplicación de la norma, todas aquellas cremas que son elaboradas con grasa vegetal o con una combinación de grasa butírica y vegetal; que sean para el consumo humano, y en caso de no ser aplicable el proyecto de norma a las cremas con este tipo de grasas, establecer expresamente que las cremas elaboradas con grasa vegetal o con una combinación de grasa butírica y vegetal, quedarán excluidas del alcance del Campo de aplicación de la norma. (ii) excluir del alcance del Campo de aplicación de la norma a todas aquellas cremas que no son aptas para el consumo</p>	

		humano, tales como: a) cosméticas; b) medicinales; c) rasurar; d) para zapatos; etc. (iii) modificar el Campo de aplicación para quedar de la siguiente forma: "El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas <u>preparadas de origen animal...</u> ".	
	PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. I.3 Excepciones. Esta Norma Oficial Mexicana no aplica a los diferentes tipos de crema vegetal y cremas vegetales preparadas, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos y, al respecto, se estará a las disposiciones específicamente aplicables a dicho tipo de cremas vegetales y cremas vegetales preparadas. Se entiende por crema vegetal al producto en el que la grasa butírica ha sido sustituida parcial o totalmente por grasas o aceites vegetales.		PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que con la modificación al numeral 1.2 Campo de aplicación, queda cubierta la excepción que se hace para la crema vegetal y crema vegetal preparada.
2 Referencias Para la correcta aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben consultarse las siguientes normas oficiales mexicanas vigentes o las que las sustituyan:	CANILEC Para la correcta aplicación de este proyecto de Norma Oficial Mexicana deben consultarse las siguientes Normas Oficiales Mexicanas vigentes o las que las sustituyan las normas internacionales:	CANILEC Se mantiene la redacción del documento propuesto.	CANILEC LNPC, PROFECO Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma: "2 Referencias Para la correcta aplicación de esta Norma Oficial Mexicana, deben consultarse las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes o las que las sustituyan:"
	CANILEC Para la correcta aplicación de este proyecto de Norma Oficial Mexicana deben consultarse las siguientes Normas Oficiales Mexicanas vigentes o las que las sustituyan:	CANILEC Para la correcta aplicación de este proyecto de Norma Oficial Mexicana deben consultarse las siguientes Normas Oficiales Mexicanas vigentes o las que las sustituyan:	
	LNPC, PROFECO Para la correcta aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben consultarse las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan:		
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-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-243-SSA1-2010 Productos y servicios, leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones	LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. Incluir como referencia de consulta para la correcta aplicación del proyecto de norma: NMX-F-731-COFOCALEC-2009, con declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de abril del 2010. Norma CODEX STAN 206-1999 Norma General del Codex para el uso de términos lecheros.	LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. La Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009, con declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de abril del 2010, establece como su objetivo y campo de aplicación, el siguiente: "establece las denominaciones, especificaciones y métodos de prueba que aplican a la crema y a la crema con grasa	LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. CANILEC CANACINTRA COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC COFOCALEC LNPC, PROFECO Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la

<p>sanitarias. Métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de septiembre de 2010.</p> <p>NOM-251-SSA1-2009</p> <p>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.</p> <p>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 de 2012.</p>		<p>vegetal, destinada para el consumo directo o como materia prima en ingrediente para la elaboración de otros productos alimenticios, comercializada en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos".</p> <p>La citada Norma Mexicana, en la sección "Concordancia con normas internacionales", establece:</p> <p>"b) La denominación del producto Crema con grasa vegetal, cumple con lo establecido en el punto 4.3.3 de la Norma CODEX STAN 206-1999 Norma General del Codex para el uso de términos lecheros y toma como referencia la NOM-155-SCFI-2003 que establece la denominación de Leche con grasa vegetal.</p>	<p>LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <p>NOM-002-SCFI-2011</p> <p>Productos preenvasados – Contenido neto – Tolerancias y métodos de verificación. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 2012.</p> <p>NOM-008-SCFI-2002</p> <p>Sistema general de unidades de medida. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.</p> <p>NOM-030-SCFI-2006</p> <p>Información comercial – Declaración de cantidad de la etiqueta – Especificaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 06 de noviembre de 2006.</p> <p>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p>
	<p>CANILEC</p> <p>Se solicita que se incluya la referencia de la Norma NOM-086-SSA1-1994 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>Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994</p> <p>Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.</p>
	<p>CANACINTRA COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.</p> <p>Solicitamos que en la Sección 2. Referencias; se incluyan como referencias las siguientes Normas Oficiales Mexicanas:</p> <p>NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.</p> <p>NOM-008-SCFI-2002-2006 Sistema General de Unidades de Medida.</p> <p>NOM-030-SCFI-2006 Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</p> <p>Ya que los productos objetos de esta norma pueden ser modificados, por ejemplo: cremas bajas o reducidas en grasa</p>		<p>NOM-155-SCFI-2012</p> <p>Leche – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2012.</p> <p>NOM-243-SSA1-2010</p> <p>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>NOM-251-SSA1-2009</p> <p>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.</p> <p>NMX-F-490-1999-NORMEX</p> <p>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). Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de marzo de 1999.</p> <p>NMX-F-608-NORMEX-2011 Alimentos – Determinación de proteínas en alimentos – Método de ensayo (prueba) (cancela a la NMX-F-608-NORMEX-2002). Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de septiembre de 2011.</p>
	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>Se debe Incluir las normas NOM-002-SCFI, NOM-008-SCFI, NOM-030-SCFI, NOM-086-SSA1-1994, NMX-F-490-NORMEX-1999 y el Acuerdo de Aditivos de la SSA vigente para el uso de ingredientes y aditivos.</p>		
	<p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC</p>	<p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC</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>Hace falta incluir la Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales, porque es la referencia vigente que establece la base para modificación de alimentos que están en el alcance de la presente norma oficial mexicana.</p>	<p>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 de 2012.</p>
	<p>COFOCALEC 2. Referencias Para la correcta aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben consultarse las siguientes normas oficiales mexicanas vigentes o las que las sustituyan: NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 2012. 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 modificación en su composición. Especificaciones nutrimentales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996. 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-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. NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el Diario Oficial de la</p>	<p>COFOCALEC Completar las referencias normativas que aplican a los productos objeto del PROY-NOM. Justificación: Reglamento de la Ley federal sobre metrología y Normalización Artículo 42.- Las normas mexicanas deberán ser redactadas y estructuradas de acuerdo a lo que establezcan las normas mexicanas expedidas para tal efecto. Norma Mexicana NMX-Z-013/1-1977 Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas. 3.2.5 Referencias Este elemento está destinado a proporcionar una relación completa de otras Normas Mexicanas que sea indispensable consultar para la aplicación de la norma.</p>	

	<p>Federación el 1 de marzo 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>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 de 2012, y sus modificaciones.</p>		
	<p>LNPC, PROFECO</p> <p>NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 2012.</p> <p>NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002</p> <p>NOM-030-SCFI-2006 Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.</p> <p>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>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-608-NORMEX-2011. Determinación de Proteínas en Alimentos- Método de Prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de septiembre de 2011.</p>		
<p>3.1 Crema en polvo:</p> <p>Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5 %.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>3.1 Crema en polvo:</p> <p>Es el producto resultante de la eliminación o secado</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>3.1 La especificación sanitaria establecida en la NOM-243-SSA1-2010 para crema en polvo para la humedad es de 4% máx, considerar la homologación de este parámetro</p> <p>Se requiere incluir la definición de etiqueta.</p> <p>COFOCALEC</p> <p>Corregir el % de humedad máximo permitido para crema en polvo, de acuerdo con lo</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>COFOCALEC</p> <p>LNPC, PROFECO</p> <p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente</p>

	<p>de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 4 %.</p>	<p>establecido en la NOM-243-SSA1-2010.</p> <p>Justificación:</p> <p>Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización</p> <p>Artículo 42.- Las normas mexicanas deberán ser redactadas y estructuradas de acuerdo a lo que establezcan las normas mexicanas expedidas para tal efecto.</p> <p>Norma Mexicana NMX-Z-013/1-1977 Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas.</p> <p>3.2.6 Definiciones</p> <p>Es un elemento opcional que incluye las definiciones necesarias para el entendimiento de ciertos términos usados en la norma.</p>	forma:						
	<p>LNPC, PROFECO</p> <p>Eliminar del rublo de definición y pasar a cuadro de denominación</p>	<p>LNPC, PROFECO</p> <p>Ya que la denominación del producto puede emplearse una descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del producto, que no induzca a error o engaño al consumidor</p>	<table><tr><th colspan="2">Tabla 1. Denominación Comercial</th></tr><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema en Polvo</td><td>Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 4 %. Debe cumplir con lo establecido en el numeral 6.3.3.</td></tr></table>	Tabla 1. Denominación Comercial		Denominación	Definición	Crema en Polvo	Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 4 %. Debe cumplir con lo establecido en el numeral 6.3.3.
Tabla 1. Denominación Comercial									
Denominación	Definición								
Crema en Polvo	Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 4 %. Debe cumplir con lo establecido en el numeral 6.3.3.								
	<p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <p>3.1 Crema láctea en polvo:</p> <p>Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema láctea, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5 %.</p>								
	<p>CANILEC</p> <p>Se solicita que se incluya la definición de Crema preparada para dar claridad a la industria:</p> <p>3.X Crema preparada:</p> <p>Son los productos lácteos que se obtienen sometiendo la crema, crema reconstituida y/o crema recombinada a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades características que se especifican en el presente proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p> <p>De acuerdo con sus propiedades y características se tienen las siguientes cremas:</p> <ul style="list-style-type: none">- Crema para pastelería- Crema para batir- Crema extragrasa para batir- Crema dulce de mantequilla en polvo		<p>CANILEC</p> <p>CANACINTRA</p> <p>COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.</p> <p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V.</p> <p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C.</p> <p>LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió no aceptarlos en virtud de que en la Tabla 1, están contenidas las denominaciones comerciales de crema para pastelería, crema para batir, crema extra grasa para batir y crema dulce de mantequilla, que son Cremas preparadas, así que ya no es necesario establecer una definición del término genérico.</p>						

	<p>CANACINTRA COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. Solicitamos que en la Sección 3. Definiciones: se considere la siguiente redacción para "Crema Preparada": <u>Crema preparada:</u> producto elaborado a partir de crema o por la reconstitución de la materia grasa de la leche y sólidos lácteos, con la adición de otros ingredientes (por ejemplo azúcar) sometido a pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad, así como a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades y características deseadas. De acuerdo con sus propiedades y características, las cremas preparadas se denominan como: Crema para pastelería, crema para batir, crema extra grasa para batir y crema dulce de mantequilla en polvo.</p>		
		<p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. El proyecto es omiso en establecer una definición de "crema", así como una definición de aquellas cremas que son elaboradas con grasa vegetal o con una combinación de grasa butírica y vegetal. Al respecto, se somete a consideración lo siguiente: (i) establecer en las definiciones contempladas en el proyecto de norma, la definición y especificación de "crema preparada con grasa de origen animal". (ii) incluir denominaciones para: a) crema para repostería; b) crema para pastel, c) crema pastelera; d) crema batida, etc., que son comercializadas dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos. (iii) incorporar la denominación de las cremas que son elaboradas con grasa vegetal o con una combinación de grasa butírica y vegetal, tomando como referencia lo establecido en la Norma Mexicana "NMX-F-731-COFOCALEC-2009, para el uso de términos lecheros", en concordancia con lo establecido en la sección 6. "Denominación comercial y clasificación" Tabla 1 "Denominaciones Comerciales de la Leche" de la NOM-155-SCFI-2003, que considera las siguientes: a) leche con grasa vegetal; b) leche reconstituida con grasa vegetal; y/o, c) leches saborizadas.</p>	
		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. 3.7 Incluir la definición de crema preparada.</p>	
	GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA,	GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE	

	S.A. DE C.V. Crema preparada.- Son los productos lácteos que se obtienen sometiendo la crema, crema reconstituida y/o crema recombinada a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades características que se especifican en el presente proyecto de Norma Oficial Mexicana.	PURA, S.A. DE C.V. Se propone adicionar la definición de crema preparada una vez que se menciona en el presente proyecto de norma oficial mexicana, se toma como referencia el codex stan A-9 1976, Rev 1-2003.					
3.2 Crema reconstituida: Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco.		LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. 3.2 Enriquecer o reemplazar la definición de crema reconstituida de acuerdo al CODEX.	LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, pasando el concepto de Crema reconstituida a la Tabla 1, de Denominaciones Comerciales, quedando de la siguiente forma: Tabla 1. Denominación Comercial <table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema Reconstituida</td><td>Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.</td></tr></table>	Denominación	Definición	Crema Reconstituida	Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.
	Denominación	Definición					
	Crema Reconstituida	Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.					
LNPC, PROFECO Eliminar del rublo de definición y pasar a cuadro de denominación	LNPC, PROFECO Ya que la denominación del producto puede emplearse una descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del producto, que no induzca a error o engaño al consumidor						
PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. 3.2 Crema láctea reconstituida: Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco.							
3.3 Crema recombinada: Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco.		LNPC, PROFECO Ya que la denominación del producto puede emplearse una descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del producto, que no induzca a error o engaño al consumidor	LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, pasando el concepto de Crema reconstituida a la Tabla 1, de Denominaciones Comerciales, quedando de la siguiente forma: Tabla 1. Denominación Comercial <table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema Recombinada</td><td>Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.</td></tr></table>	Denominación	Definición	Crema Recombinada	Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.
	Denominación	Definición					
	Crema Recombinada	Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.					
LNPC, PROFECO Eliminar del rublo de definición y pasar a cuadro de denominación							
PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. 3.3 Crema láctea recombinada: Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco.							
3.4 Estandarización: Al ajuste del contenido de grasa y proteínas propias de la leche a una proporción	LNPC, PROFECO Eliminar definición	LNPC, PROFECO No se ocupa en el cuerpo de la norma	LNPC, PROFECO Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió				

adecuada para cumplir con las especificaciones y la función descrita en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.			aceptarlo, eliminando esta definición, ya que no aparece en el resto del Proyecto.
	COFOCALEC 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.	COFOCALEC Incluir la definición de Etiqueta:	COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando de la siguiente forma: "3.1 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."
3.6 Sólidos lácteos: Son los componentes propios de la leche como: proteínas, caseína, lactoalbúminas, lactosa, grasa, sales minerales, entre otros.		LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. 3.6 El CODEX define sólidos (productos) lácteos refiriendo a los productos derivados de la leche, en lugar de citar los componentes. Se sugiere retirar de la definición "...minerales, entre otros".	LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió no aceptarlos en virtud de que la definición de "sólidos lácteos" expresada en esta Norma Oficial Mexicana, es la misma que se presenta en la NOM-155-SCFI-2012, enlistada en el capítulo 2. Referencias.
	LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Falta incluir el apartado de símbolos y abreviaturas.		LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando de la siguiente forma y recorriendo la numeración de los capítulos posteriores a este nuevo capítulo: 4 SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS Cuando en esta norma se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas, se entiende por: % Por ciento g/kg Gramo sobre kilogramo ≥ Mayor o igual a mín. Mínimo m/m Masa sobre masa
4 Denominación comercial La denominación comercial de los productos objeto de ese Proyecto de Norma Oficial Mexicana, debe corresponder a la descripción establecida en la Tabla 1.		INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V. De acuerdo a la denominación comercial de los productos objeto de este proyecto de Norma, en la descripción establecida en la tabla 1, indica como la denominación del termino CREMA "Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche", esto excluye a todas aquellas variedades de crema que en su formulación contienen Grasas vegetales y/o la combinación de grasas vegetal y animal. Con lo anterior esta norma sólo considera a la CREMA elaborada con grasas y sólidos no grasos de LECHE siendo esto excluyente para las formulaciones de cremas elaboradas	INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V. LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma: "5.1 La denominación comercial de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, debe corresponder a la descripción establecida en la Tabla 1."

		con grasas vegetales y además es limitativa ya que también limita el porcentaje de Grasa butírica que debe contener de acuerdo en lo expresado en la tabla no. 2 de dicha norma, en donde indica el Porcentaje de grasa butírica para cada una de las denominaciones del termino crema.	
		<p>Para lo anterior se propone excluir de esta Norma aquellas Cremas que dentro de su formulación contengan grasas vegetales y/ o su combinación y no se comercializan como lácteas.</p> <p>La aplicación de la presente norma implica en el sector de la industria de panificación y repostería perdidas por cambio de empaque, etiquetado, reformulación de productos y con ello pérdida de clientes debido a las aplicaciones que ya se tiene destinadas para cada uno de los productos.</p> <p>Además las grasas de origen vegetal son más saludables que la de origen animal, ya que la grasa vegetal (excepto los aceites de coco y palma) está constituida por ácidos grasos insaturados, que tienen propiedades saludables y la segunda por ácidos grasos saturados que son perjudiciales para la salud, ya que aumentan los niveles de colesterol. Por lo anterior se hacen formulaciones que favorezcan a la salud del consumidor.</p>	
		<p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V.</p> <p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C.</p> <p>LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>(i) Aclarar que el proyecto de norma está dirigido a crema de grasa de origen animal.</p> <p>(ii) en caso de que el presente proyecto de norma esté dirigido a cremas que son elaboradas con grasa vegetal o con una combinación de grasa butírica y vegetal, incluir los diversos tipos de crema que se comercializan en el mercado mexicano.</p>	
		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>En las definiciones se señala al "producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por</p>	

		centrifugación o reconstitución", se recomienda establecer los valores de proteína que provienen de la leche para auxiliar a determinar el origen del producto (leche), este parámetro es necesario para asegurar el cumplimiento de requisitos de las cremas reconstituidas y recombinadas.	
	COFOCALEC 4 Denominación comercial 4.1 La denominación comercial de los productos objeto de ese Proyecto de Norma Oficial Mexicana, debe corresponder a la descripción establecida en la Tabla 1.	COFOCALEC Se propone modificar el punto a fin de distinguir el origen de los productos e incluir su clasificación. Justificación: Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 44.- (Tercer párrafo) ...Además, se tomarán en consideración las normas mexicanas y las internacionales ... Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009. CODEX STAN 1988-1976 (Anteriormente CODEX STAN A-9-1976. Adoptado en 1976. Revisión 2003, 2008. Enmienda 2010.) Punto III.7 Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.	

Tabla 1. Denominación Comercial		LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Separar la descripción de crema de la descripción de crema reconstituida. Son dos productos diferentes. Considerar la clasificación de los productos	LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. COFOCALEC LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:												
<table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema</td><td>Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td></tr></table>	Denominación	Definición	Crema	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	COFOCALEC <table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema</td><td>Producto concentrado de la materia grasa de la leche, obtenido por reposo o por centrifugación, sometido a homogeneización y pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad.</td></tr></table>	Denominación	Definición	Crema	Producto concentrado de la materia grasa de la leche, obtenido por reposo o por centrifugación, sometido a homogeneización y pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad.	COFOCALEC Se propone modificar el punto a fin de distinguir el origen de los productos e incluir su clasificación. Justificación: Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 44.- (Tercer párrafo) ...Además, se tomarán en consideración las normas mexicanas y las internacionales ... Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009. CODEX STAN 1988-1976 (Anteriormente CODEX STAN A-9-1976. Adoptado en 1976. Revisión 2003, 2008. Enmienda 2010.) Punto III.7 Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.	<table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema</td><td>Alimento en el que se ha reunido una fracción determinada de la grasa de la leche, ya sea por reposo o por centrifugación, sometida a pasteurización, ultrapasteurización, esterilización, o cualquier otro tratamiento que asegure su inocuidad. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.</td></tr></table>	Denominación	Definición	Crema	Alimento en el que se ha reunido una fracción determinada de la grasa de la leche, ya sea por reposo o por centrifugación, sometida a pasteurización, ultrapasteurización, esterilización, o cualquier otro tratamiento que asegure su inocuidad. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.
Denominación	Definición														
Crema	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.														
Denominación	Definición														
Crema	Producto concentrado de la materia grasa de la leche, obtenido por reposo o por centrifugación, sometido a homogeneización y pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad.														
Denominación	Definición														
Crema	Alimento en el que se ha reunido una fracción determinada de la grasa de la leche, ya sea por reposo o por centrifugación, sometida a pasteurización, ultrapasteurización, esterilización, o cualquier otro tratamiento que asegure su inocuidad. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.														
	LNPC, PROFECO <table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema</td><td>Alimento en el que se ha reunido la mayor parte de grasa de leche, ya sea por reposo o por</td></tr></table>	Denominación	Definición	Crema	Alimento en el que se ha reunido la mayor parte de grasa de leche, ya sea por reposo o por	LNPC, PROFECO Definición establecida en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 1.1									
Denominación	Definición														
Crema	Alimento en el que se ha reunido la mayor parte de grasa de leche, ya sea por reposo o por														

	<table><tr><td></td><td>centrifugación, sometida a pasteurización, ultrapasteurización, esterilización o cualquier otro tratamiento que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td></tr></table> <table><tr><td colspan="2">PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</td></tr><tr><td>Denominación</td><td>Definición</td></tr><tr><td>Crema láctea</td><td>...</td></tr></table>		centrifugación, sometida a pasteurización, ultrapasteurización, esterilización o cualquier otro tratamiento que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.		Denominación	Definición	Crema láctea	...				
	centrifugación, sometida a pasteurización, ultrapasteurización, esterilización o cualquier otro tratamiento que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.												
PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.													
Denominación	Definición												
Crema láctea	...												
	<table><tr><td colspan="2">COFOCALEC</td></tr><tr><td>Denominación</td><td>Definición</td></tr><tr><td>Crema deshidratada o en polvo</td><td>Producto obtenido por deshidratación o secado de la crema de leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5%.</td></tr></table>	COFOCALEC		Denominación	Definición	Crema deshidratada o en polvo	Producto obtenido por deshidratación o secado de la crema de leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5%.	COFOCALEC Se propone modificar el punto a fin de distinguir el origen de los productos e incluir su clasificación. Justificación: Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 44.- (Tercer párrafo) ...Además, se tomarán en consideración las normas mexicanas y las internacionales ... Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009. CODEX STAN 1988-1976 (Anteriormente CODEX STAN A-9-1976. Adoptado en 1976. Revisión 2003, 2008. Enmienda 2010.) Punto III.7 Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.	COFOCALEC LNPC, PROFECO Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma: <table><tr><td>Denominación</td><td>Definición</td></tr><tr><td>Crema en Polvo</td><td>Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 4 %. Debe cumplir con lo establecido en el numeral 6.3.3.</td></tr></table>	Denominación	Definición	Crema en Polvo	Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 4 %. Debe cumplir con lo establecido en el numeral 6.3.3.
COFOCALEC													
Denominación	Definición												
Crema deshidratada o en polvo	Producto obtenido por deshidratación o secado de la crema de leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5%.												
Denominación	Definición												
Crema en Polvo	Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 4 %. Debe cumplir con lo establecido en el numeral 6.3.3.												
	<table><tr><td colspan="2">LNPC, PROFECO</td></tr><tr><td>Denominación</td><td>Definición</td></tr><tr><td>Crema en polvo</td><td>Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5 %. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td></tr></table>	LNPC, PROFECO		Denominación	Definición	Crema en polvo	Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5 %. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	LNPC, PROFECO De acuerdo al CODEX STAN 207 -1999 Crema en polvo es una denominación					
LNPC, PROFECO													
Denominación	Definición												
Crema en polvo	Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5 %. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.												
	<table><tr><td colspan="2">COFOCALEC</td></tr><tr><td>Denominación</td><td>Definición</td></tr><tr><td>Crema reconstituida</td><td>Producto obtenido a partir de la materia grasa de la leche y sólidos lácteos, con o sin adición de agua</td></tr></table>	COFOCALEC		Denominación	Definición	Crema reconstituida	Producto obtenido a partir de la materia grasa de la leche y sólidos lácteos, con o sin adición de agua	COFOCALEC Se propone modificar el punto a fin de distinguir el origen de los productos e incluir su clasificación. Justificación: Ley Federal sobre Metrología y Normalización	COFOCALEC LNPC, PROFECO Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:				
COFOCALEC													
Denominación	Definición												
Crema reconstituida	Producto obtenido a partir de la materia grasa de la leche y sólidos lácteos, con o sin adición de agua												

		potable y con las mismas características del producto original, sometido a homogeneización y pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad.	Artículo 44.- (Tercer párrafo) ...Además, se tomarán en consideración las normas mexicanas y las internacionales ... Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009. CODEX STAN 1988-1976 (Anteriormente CODEX STAN A-9-1976. Adoptado en 1976. Revisión 2003, 2008. Enmienda 2010.) Punto III.7 Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.	<table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema Reconstituida</td><td>Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.</td></tr></table>	Denominación	Definición	Crema Reconstituida	Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.				
Denominación	Definición											
Crema Reconstituida	Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.											
	LNPC, PROFECO <table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema reconstituida</td><td>Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td></tr></table>		Denominación	Definición	Crema reconstituida	Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	LNPC, PROFECO De acuerdo al CODEX STAN 288 -1976 Crema reconstituida es una denominación					
Denominación	Definición											
Crema reconstituida	Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.											
	LNPC, PROFECO <table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema re combinada</td><td>Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td></tr></table>		Denominación	Definición	Crema re combinada	Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	LNPC, PROFECO De acuerdo al CODEX STAN 288 -1976 Crema re combinada es una denominación	LNPC, PROFECO Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando de la siguiente forma: <table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema Recombinada</td><td>Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.</td></tr></table>	Denominación	Definición	Crema Recombinada	Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.
Denominación	Definición											
Crema re combinada	Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.											
Denominación	Definición											
Crema Recombinada	Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.											
	COFOCALEC <table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema preparada</td><td>Producto elaborado a partir de crema o por la reconstitución de la materia grasa de la leche y sólidos lácteos, con la</td></tr></table>		Denominación	Definición	Crema preparada	Producto elaborado a partir de crema o por la reconstitución de la materia grasa de la leche y sólidos lácteos, con la	COFOCALEC Se propone modificar el punto a fin de distinguir el origen de los productos e incluir su clasificación. Justificación: Ley Federal sobre Metrología y Normalización Artículo 44.- (Tercer párrafo)	COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su Reglamento, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió no aceptarlos en virtud de que en la Tabla 1, están contenidas las denominaciones comerciales de crema para pastelería, crema para batir, crema extragrasa para batir y crema dulce de mantequilla, que son Cremas				
Denominación	Definición											
Crema preparada	Producto elaborado a partir de crema o por la reconstitución de la materia grasa de la leche y sólidos lácteos, con la											

		<p>adición de otros ingredientes (incluida la grasa vegetal), sometido a pasteurización o cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad, así como a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades y características deseadas. De acuerdo con sus propiedades y características, las cremas preparadas se denominan, como:</p> <ul style="list-style-type: none">- Crema para pastelería, la que se le ha agregado azúcar y que no debe contener menos de 20% de grasa de leche;- Crema para batir, la que no contiene menos de 30% de grasa de leche;- Crema extragrasa para batir, la que no contiene menos de 35% de grasa de leche, emulsivos y espesantes,- Crema dulce de mantequilla en polvo, la obtenida por deshidratación del concentrado de suero de mantequilla dulce, que no debe contener menos de 7% de grasa butírica, ni menos de 30% de proteína, y no más de 4% de humedad.	<p>...Además, se tomarán en consideración las normas mexicanas y las internacionales ... Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009.</p> <p>CODEX STAN 1988-1976 (Anteriormente CODEX STAN A-9-1976. Adoptado en 1976. Revisión 2003, 2008. Enmienda 2010.)</p> <p>Punto III.7 Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p>	<p>preparadas, así que ya no es necesario establecer la denominación del término genérico.</p>							
<table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Media Crema</td><td>Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción</td></tr></table>	Denominación	Definición	Media Crema	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción	<table><tr><td>LNPC, PROFECO Eliminar y pasar a nuevo apartado de clasificación</td><td>LNPC, PROFECO De acuerdo al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 7</td></tr><tr><td>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</td><td></td></tr></table>	LNPC, PROFECO Eliminar y pasar a nuevo apartado de clasificación	LNPC, PROFECO De acuerdo al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 7	PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.		<table><tr><td>LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, eliminando la</td></tr></table>	LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, eliminando la
Denominación	Definición										
Media Crema	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción										
LNPC, PROFECO Eliminar y pasar a nuevo apartado de clasificación	LNPC, PROFECO De acuerdo al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 7										
PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.											
LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, eliminando la											

	determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.												
		<table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Media Crema Láctea</td><td>...</td></tr><tr><td>Crema Láctea Extra Grasa</td><td>...</td></tr></table>	Denominación	Definición	Media Crema Láctea	...	Crema Láctea Extra Grasa	...					
Denominación	Definición												
Media Crema Láctea	...												
Crema Láctea Extra Grasa	...												
Crema Extra Grasa	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.				<p>denominación de Media Crema y Crema Extra Grasa, para incluirlos en los numerales 4.2.1.2 y 4.2.1.3, quedando de la siguiente forma:</p> <p>“5.2 Clasificación</p> <p>Los productos objetos de esta Norma Oficial Mexicana se clasifican como se describe a continuación:</p> <p>5.2.1 La crema de origen lácteo se clasifica en:</p> <p>5.2.1.1 Crema</p> <p>5.2.1.2 Crema Premium</p> <p>5.2.1.3 Crema extra grasa</p> <p>5.2.1.4 Media crema</p> <p>5.2.1.5 Crema ligera o crema ligera para café</p> <p>Cualquiera de las variedades de crema puede ser:</p> <p>5.2.1.6 Crema cultivada</p> <p>5.2.1.7 Crema acidificada</p> <p>5.2.2 La crema reconstituida se clasifica en:</p> <p>5.2.2.1 Crema reconstituida</p> <p>5.2.2.2 Crema extra grasa reconstituida</p> <p>5.2.2.3 Media crema reconstituida</p> <p>5.2.2.4 Crema ligera o crema ligera para café reconstituida</p> <p>Cualquiera de las variedades de crema reconstituida puede ser:</p> <p>5.2.2.5 Crema cultivada reconstituida</p> <p>5.2.2.6 Crema acidificada reconstituida</p> <p>5.2.3 La crema recombinaada se clasifica en:</p> <p>5.2.3.1 Crema recombinaada</p> <p>5.2.3.2 Crema extra grasa recombinaada</p> <p>5.2.3.3 Media crema recombinaada</p> <p>5.2.3.4 Crema ligera o crema ligera para café recombinaada</p> <p>Cualquiera de las variedades de crema recombinaada puede ser:</p> <p>5.2.3.5 Crema cultivada recombinaada</p> <p>5.2.3.6 Crema acidificada recombinaada”.</p>								
<table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema Cultivada</td><td>Es aquélla cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos</td></tr></table>	Denominación	Definición	Crema Cultivada	Es aquélla cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos		<table><tr><td></td><td>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Referir a crema cultivada o fermentada El CODEX no incluye la especificación del nivel de acidez.</td></tr><tr><td>CANILEC</td><td>CANILEC Se solicita modificar la denominación</td></tr></table>		LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Referir a crema cultivada o fermentada El CODEX no incluye la especificación del nivel de acidez.	CANILEC	CANILEC Se solicita modificar la denominación		<table><tr><td>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. CANILEC LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y</td></tr></table>	LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. CANILEC LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y
Denominación	Definición												
Crema Cultivada	Es aquélla cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos												
	LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Referir a crema cultivada o fermentada El CODEX no incluye la especificación del nivel de acidez.												
CANILEC	CANILEC Se solicita modificar la denominación												
LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. CANILEC LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y													

de bacterias lácteas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.		Crema Cultivada o fermentada		Es aquella cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácteas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	comercial de crema cultiva dado que en el mercado se maneja también como crema fermentada, en la norma CODEX STAN 288-1976 se considera como crema fermentada.	decidió aceptarlos parcialmente, eliminando la denominación de Crema Cultivada, para incluirlos en el numeral 4.2.1.5.1, quedando de la siguiente forma: "5.2 Clasificación Los productos objetos de esta Norma Oficial Mexicana se clasifican como se describe a continuación: 5.2.1 La crema de origen lácteo se clasifica en: 5.2.1.1 Crema 5.2.1.2 Crema Premium 5.2.1.3 Crema extra grasa 5.2.1.4 Media crema 5.2.1.5 Crema ligera o crema ligera para café Cualquiera de las variedades de crema puede ser: 5.2.1.6 Crema cultivada 5.2.1.7 Crema acidificada 5.2.2 La crema reconstituida se clasifica en: 5.2.2.1 Crema reconstituida 5.2.2.2 Crema extra grasa reconstituida 5.2.2.3 Media crema reconstituida 5.2.2.4 Crema ligera o crema ligera para café reconstituida Cualquiera de las variedades de crema reconstituida puede ser: 5.2.2.5 Crema cultivada reconstituida 5.2.2.6 Crema acidificada reconstituida 5.2.3 La crema recombinada se clasifica en: 5.2.3.1 Crema recombinada 5.2.3.2 Crema extra grasa recombinada 5.2.3.3 Media crema recombinada 5.2.3.4 Crema ligera o crema ligera para café recombinada Cualquiera de las variedades de crema recombinada puede ser: 5.2.3.5 Crema cultivada recombinada 5.2.3.6 Crema acidificada recombinada".				
		LNPC, PROFECO Eliminar y pasar a nuevo apartado de clasificación			LNPC, PROFECO De acuerdo al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 7					
		PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. <table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema Láctea Cultivada</td><td>...</td></tr></table>		Denominación	Definición	Crema Láctea Cultivada	...			
Denominación	Definición									
Crema Láctea Cultivada	...									

		<table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema deslactosada</td><td>Al producto terminado que cumple con lo indicado en la definición de crema, sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa. Debe cumplir</td></tr></table>	Denominación	Definición	Crema deslactosada	Al producto terminado que cumple con lo indicado en la definición de crema, sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa. Debe cumplir	CANILEC Se solicita que se incluya la denominación comercial de Crema Deslactosada considerando lo establecido en la NOM-155-SCFI-2012, Leche – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V.	CANILEC GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma: <table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr></table>	Denominación	Definición
Denominación	Definición									
Crema deslactosada	Al producto terminado que cumple con lo indicado en la definición de crema, sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa. Debe cumplir									
Denominación	Definición									

		con la especificación de la Tabla 2. El nivel de lactosa tiene que ser de 10 g/kg	ANGLAC Se solicita que se incluya la denominación comercial de Crema Deslactosada considerando lo establecido en la NOM-155-SCFI-2012, Leche – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. La crema regularmente contiene más del 3%(*) de lactosa, por lo tanto es posible transformarla en glucosa y galactosa por el proceso de deslactosado hasta una concentración menor de 10 g/L tal como se establece en la NOM-155-SCFI-2012. (*) Referencia: USDA National Nutrient Database for Standard Reference, www.ndb.nal.usda.gov	Crema Deslactosada	Al producto terminado que cumple con lo indicado en la denominación de crema, sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa. El nivel de lactosa tiene que ser como máximo 10 g/kg.						
<table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema Acidificada</td><td>Es la que se obtiene al agregar agentes acidulantes, que pueden contener o no cultivos de bacterias lácticas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td></tr><tr><td>Crema Ligera o Ligera para Café</td><td>Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td></tr></table>		Denominación	Definición	Crema Acidificada	Es la que se obtiene al agregar agentes acidulantes, que pueden contener o no cultivos de bacterias lácticas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	Crema Ligera o Ligera para Café	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	LNPC, PROFECO Eliminar y pasar a nuevo apartado de clasificación	LNPC, PROFECO De acuerdo al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 7	LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, eliminando la denominación de Crema ligera o crema ligera para café y crema acidificada, para incluirlos en los numerales 4.2.1.4 y 4.2.1.5.2, quedando de la siguiente forma: 5.2 Clasificación Los productos objetos de esta Norma Oficial Mexicana se clasifican como se describe a continuación: 5.2.1 La crema de origen lácteo se clasifica en: 5.2.1.1 Crema 5.2.1.2 Crema Premium 5.2.1.3 Crema extra grasa 5.2.1.4 Media crema 5.2.1.5 Crema ligera o crema ligera para café Cualquiera de las variedades de crema puede ser: 5.2.1.6 Crema cultivada 5.2.1.7 Crema acidificada 5.2.2 La crema reconstituida se clasifica en: 5.2.2.1 Crema reconstituida 5.2.2.2 Crema extra grasa reconstituida 5.2.2.3 Media crema reconstituida 5.2.2.4 Crema ligera o crema ligera para café reconstituida Cualquiera de las variedades de crema reconstituida puede ser: 5.2.2.5 Crema cultivada reconstituida 5.2.2.6 Crema acidificada reconstituida 5.2.3 La crema recombinada se clasifica en: 5.2.3.1 Crema recombinada 5.2.3.2 Crema extra grasa recombinada 5.2.3.3 Media crema recombinada 5.2.3.4 Crema ligera o crema ligera para café recombinada	
		Denominación	Definición								
		Crema Acidificada	Es la que se obtiene al agregar agentes acidulantes, que pueden contener o no cultivos de bacterias lácticas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.								
Crema Ligera o Ligera para Café	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.										
PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. <table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema Láctea Acidificada</td><td>...</td></tr><tr><td>Crema Láctea Ligera o Ligera para Café</td><td>...</td></tr></table>		Denominación	Definición	Crema Láctea Acidificada	...	Crema Láctea Ligera o Ligera para Café	...				
Denominación	Definición										
Crema Láctea Acidificada	...										
Crema Láctea Ligera o Ligera para Café	...										

				Cualquiera de las variedades de crema re combinada puede ser: 5.2.3.5 Crema cultivada re combinada 5.2.3.6 Crema acidificada re combinada".							
<table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema para Batir</td><td>Crema, crema reconstituida y/o re combinada destinada para ser batida o montada. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido o montado. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td></tr><tr><td>Crema Extra Grasa para Batir</td><td>Crema, crema reconstituida y/o re combinada destinada para ser batida o montada. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido o montado. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td></tr></table>	Denominación	Definición	Crema para Batir	Crema, crema reconstituida y/o re combinada destinada para ser batida o montada. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido o montado. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	Crema Extra Grasa para Batir	Crema, crema reconstituida y/o re combinada destinada para ser batida o montada. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido o montado. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.		LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. No son entendibles los términos crema para batir y montado, no se encuentra en las definiciones.	LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que las definiciones presentadas en este cuadro son las mismas que las del numeral 2.4.2, del estándar CODEX STAN 288-1976 Norma del CODEX para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas.		
Denominación	Definición										
Crema para Batir	Crema, crema reconstituida y/o re combinada destinada para ser batida o montada. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido o montado. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.										
Crema Extra Grasa para Batir	Crema, crema reconstituida y/o re combinada destinada para ser batida o montada. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido o montado. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.										
	<table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema Láctea para Batir</td><td>...</td></tr><tr><td>Crema Láctea Extra Grasa para Batir</td><td>...</td></tr></table>	Denominación	Definición	Crema Láctea para Batir	...	Crema Láctea Extra Grasa para Batir	...				
Denominación	Definición										
Crema Láctea para Batir	...										
Crema Láctea Extra Grasa para Batir	...										
<table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema Dulce de Mantequilla en Polvo</td><td>Es aquella que es obtenida por deshidratación del concentrado de suero de mantequilla dulce; no debe tener más del 4.0 % de humedad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td></tr></table>	Denominación	Definición	Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	Es aquella que es obtenida por deshidratación del concentrado de suero de mantequilla dulce; no debe tener más del 4.0 % de humedad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.	<table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Crema Láctea Dulce de Mantequilla en Polvo</td><td>...</td></tr></table>	Denominación	Definición	Crema Láctea Dulce de Mantequilla en Polvo	...		PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que desde el Objetivo y Campo de Aplicación, queda entendido que esta Norma Oficial Mexicana sólo aplicará para Cremas de origen lácteo.
Denominación	Definición										
Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	Es aquella que es obtenida por deshidratación del concentrado de suero de mantequilla dulce; no debe tener más del 4.0 % de humedad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.										
Denominación	Definición										
Crema Láctea Dulce de Mantequilla en Polvo	...										

	<p>COFOCALEC</p> <p>4.2 Clasificación Por su contenido de grasa, los productos objeto de este proyecto de norma oficial se clasifican de la siguiente forma:</p> <p>4.2.1 Crema</p> <p>4.2.1.1 Crema.</p> <p>4.2.1.2 Crema extra grasa.</p> <p>4.2.1.3 Media crema.</p> <p>4.2.1.4 Crema ligera o crema ligera para café.</p> <p>4.2.2 Crema reconstituida</p> <p>4.2.2.1. Crema reconstituida.</p> <p>4.2.2.2 Crema extra grasa reconstituida.</p> <p>4.2.2.3 Media crema reconstituida.</p> <p>4.2.2.4 Crema ligera reconstituida o crema ligera reconstituida para café.</p> <p>4.2.3 Crema preparada</p> <p>4.2.3.1 Crema para pastelería.</p> <p>4.2.3.2 Crema para batir.</p> <p>4.2.3.3 Crema extra grasa para batir.</p> <p>4.2.3.4 Crema dulce de mantequilla en polvo.</p> <p>4.2.4 Cualquiera de las variedades de crema puede ser:</p> <p>4.2.4.1 Cultivada o fermentada, producto cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácticas.</p> <p>4.2.4.2 Acidificada, producto que se obtiene al agregar agentes acidulantes.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>Se propone modificar el punto a fin de distinguir el origen de los productos e incluir su clasificación.</p> <p>Justificación:</p> <p>Ley Federal sobre Metrología y Normalización</p> <p>Artículo 44.- (Tercer párrafo)</p> <p>...Además, se tomarán en consideración las normas mexicanas y las internacionales ...</p> <p>Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009.</p> <p>CODEX STAN 1988-1976 (Anteriormente CODEX STAN A-9-1976. Adoptado en 1976. Revisión 2003, 2008. Enmienda 2010.)</p> <p>Punto III.7 Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>LNPC, PROFECO</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <p>“5.2 Clasificación Los productos objetos de esta Norma Oficial Mexicana se clasifican como se describe a continuación:</p> <p>5.2.1 La crema de origen lácteo se clasifica en:</p> <p>5.2.1.1 Crema</p> <p>5.2.1.2 Crema Premium</p> <p>5.2.1.3 Crema extra grasa</p> <p>5.2.1.4 Media crema</p> <p>5.2.1.5 Crema ligera o crema ligera para café</p> <p>Cualquiera de las variedades de crema puede ser:</p> <p>5.2.1.6 Crema cultivada</p> <p>5.2.1.7 Crema acidificada</p> <p>5.2.2 La crema reconstituida se clasifica en:</p> <p>5.2.2.1 Crema reconstituida</p> <p>5.2.2.2 Crema extra grasa reconstituida</p> <p>5.2.2.3 Media crema reconstituida</p> <p>5.2.2.4 Crema ligera o crema ligera para café reconstituida</p> <p>Cualquiera de las variedades de crema reconstituida puede ser:</p>
	<p>LNPC, PROFECO</p> <p>4.2 Clasificación: Los productos objetos de esta Norma Mexicana se clasifican como se describe a continuación:</p> <p>4.2.1 La crema se clasifica en:</p> <p>4.2.1.1. Crema</p> <p>4.2.1.2. Crema extra grasa</p> <p>4.2.1.3. Media crema</p> <p>4.2.1.4. Crema ligera o crema ligera para café</p> <p>4.2.1.5. Cualquiera de las variedades de crema puede ser:</p> <p>4.2.1.5.1 Crema cultivada</p> <p>4.2.1.5.2. Crema acidificada</p> <p>4.2.2 La crema reconstituida se clasifica en:</p> <p>4.2.1.1. Crema reconstituida</p> <p>4.2.1.2. Crema reconstituida extra grasa</p> <p>4.2.1.3. Media crema reconstituida</p> <p>4.2.1.4. Crema ligera reconstituida o crema ligera reconstituida para café</p>	<p>LNPC, PROFECO</p> <p>No aparece clasificación</p> <p>De acuerdo al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 7</p>	<p>5.2.2.5 Crema cultivada reconstituida</p> <p>5.2.2.6 Crema acidificada reconstituida</p> <p>5.2.3 La crema recombinada se clasifica en:</p> <p>5.2.3.1 Crema recombinada</p> <p>5.2.3.2 Crema extra grasa recombinada</p> <p>5.2.3.3 Media crema recombinada</p> <p>5.2.3.4 Crema ligera o crema ligera para café recombinada</p> <p>Cualquiera de las variedades de crema recombinada puede ser:</p> <p>5.2.3.5 Crema cultivada recombinada</p> <p>5.2.3.6 Crema acidificada recombinada”.</p>

	<p>4.2.1.5. Cualquiera de las variedades de crema reconstituida puede ser:</p> <p>4.2.1.5.1. Crema reconstituida cultivada</p> <p>4.2.1.5.2 Crema reconstituida acidificada</p> <p>4.2.2 La crema recombinada se clasifica en:</p> <p>4.2.1.1. Crema recombinada</p> <p>4.2.1.2. Crema recombinada extra grasa</p> <p>4.2.1.3. Media crema reconstituida</p> <p>4.2.1.4. Crema ligera recombinada o crema ligera reconstituida para café</p> <p>4.2.1.5. Cualquiera de las variedades de crema recombinada puede ser:</p> <p>4.2.1.5.1. Crema recombinada cultivada</p> <p>4.2.1.5.2 Crema recombinada acidificada</p>		
<p>5.1 La materia prima empleada en la elaboración de los productos objetos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y en las normas oficiales mexicanas correspondientes.</p>		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Considerando la redacción del punto 5.1, ajustar las especificaciones de la tabla 2 con lo establecido en el RCSPS. La NOM no puede contradecir lo establecido en el Reglamento.</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. LNPC, PROFECO Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <p>“6.1 La materia prima (leche, sólidos lácteos y/o mantequilla) empleada en la elaboración de los productos objetos de esta Norma Oficial Mexicana, debe cumplir la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1 (véase 2, referencias). Además se debe cumplir con lo siguiente:</p> <p>6.1.1 Para Cremas (fluidas o en polvo): Leche, que puede haber sido sometida a tratamientos mecánicos o físicos antes del procesamiento de la crema.</p> <p>6.1.2 Para Cremas elaboradas por reconstitución o recombinación: Mantequilla, grasa butírica, leche en polvo, crema en polvo y agua potable.”</p>
	<p>LNPC, PROFECO La materia prima empleada en la elaboración de los productos objetos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y en las normas oficiales mexicanas correspondientes. Además se debe cumplir con lo siguiente:</p> <p>5.1.1 Para Cremas (fluidas o en polvo): Leche, que puede haber sido sometida a tratamientos mecánicos o físicos antes del procesamiento de la crema.</p> <p>5.1.2 Para Cremas elaboradas por reconstitución o recombinación: Mantequilla, grasa butírica, leche en polvo, crema en polvo y agua potable.</p>	<p>LNPC, PROFECO De acuerdo al CODEX STAN 288 -1976 que establece materias primas claras para cremas, cremas reconstituidas y cremas recombinadas</p>	
<p>5.2 Ingredientes permitidos</p> <p>5.2.1 En la elaboración de los productos objeto de esta Norma se podrán utilizar los siguientes ingredientes:</p> <p>a) Leche, sólidos lácteos y/o mantequilla</p> <p>b) Cloruro de sodio</p> <p>c) Cultivos lácticos</p> <p>d) Agua potable</p> <p>e) Otros ingredientes opcionales (véase 3.5)</p>		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. En ingredientes faltaría considerar la grasa butírica anhidra y otras.</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <p>“6.2.1 En la elaboración de los productos objeto de esta norma se podrán utilizar los siguientes ingredientes:</p> <p>a) Cloruro de sodio</p> <p>b) Cultivos lácticos</p> <p>c) Agua potable</p>
	<p>LNPC, PROFECO a) Cloruro de sodio b) Cultivos lácticos c) Agua potable d) Sacarosa (azúcar) e) Otros ingredientes opcionales (véase 3.5)</p>	<p>LNPC, PROFECO Dado que la leche, sólidos lácteos y mantequilla entran como materia prima De acuerdo al CODEX STAN 288 -1976</p>	
	<p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. 5.2.1 En la elaboración de los productos objeto de esta Norma se podrán utilizar los siguientes</p>		

	<p>ingredientes:</p> <p>a) Leche, sólidos lácteos y/o mantequilla,</p> <p>b) Cloruro de sodio,</p> <p>c) Cultivos lácticos,</p> <p>d) Agua potable</p> <p>e) Grasas o aceites vegetales y</p> <p>f) Otros ingredientes opcionales. (véase 3.5)</p>		<p>d) Sacarosa (azúcar)</p> <p>e) Otros ingredientes opcionales (véase 3.2)"</p>												
<p>5.3 La composición de la crema y crema preparada debe cumplir con un porcentaje de grasa butírica mínima de:</p> <p>Tabla 2. Porcentaje de grasa butírica</p>		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>La Tabla 2 no coincide con las especificaciones no concuerdan con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que a nuestro juicio regula adecuadamente la comercialización del producto, esta refiere a rangos en contenido de grasa, y no a valores mínimos. Se requiere corregir escritura de la tabla para que sea entendible, puntualizando los rangos para evitar traslapes, considérese que el método Gerber de determinación establecido en 8.9 tiene una resolución que complica la determinación correcta de la conformidad.</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>COFOCALEC</p> <p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <p>"6.3 La composición de la crema debe cumplir con un porcentaje mínimo de grasa butírica y proteína de:</p> <p>Tabla 2. Porcentaje de grasa butírica y proteína</p> <table><tr><th>Denominación de crema</th><th>% de grasa butírica</th><th>% de proteína</th></tr><tr><td>Crema, Crema reconstituida y Crema recombinada</td><td>25.0 – 29.9</td><td>1.8</td></tr><tr><td>Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium</td><td>30.0 – 34.9</td><td>1.8</td></tr><tr><td>Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema recombinada</td><td>18.0 – 24.9</td><td>2.0</td></tr></table>	Denominación de crema	% de grasa butírica	% de proteína	Crema, Crema reconstituida y Crema recombinada	25.0 – 29.9	1.8	Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium	30.0 – 34.9	1.8	Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema recombinada	18.0 – 24.9	2.0
	Denominación de crema	% de grasa butírica	% de proteína												
	Crema, Crema reconstituida y Crema recombinada	25.0 – 29.9	1.8												
	Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium	30.0 – 34.9	1.8												
Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema recombinada	18.0 – 24.9	2.0													
<p>COFOCALEC</p> <p>Adecuar la Tabla 2 acorde a los comentarios del punto anterior.</p>	<p>COFOCALEC</p> <p>Ajustar las especificaciones de la tabla 2 con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. La NOM no puede contradecir lo establecido en el Reglamento.</p> <p>La Tabla 2 refiere a rangos en contenido de grasa, y no a valores mínimos. Se requiere corregir escritura.</p> <p>Justificación:</p> <p>Ley Federal sobre Metrología y Normalización</p> <p>Artículo 44.- (Tercer párrafo)</p> <p>...Además, se tomarán en consideración las normas mexicanas y las internacionales ...</p> <p>Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009.</p> <p>CODEX STAN 1988-1976 (Anteriormente CODEX STAN A-9-1976. Adoptado en 1976. Revisión 2003, 2008. Enmienda 2010.)</p> <p>Punto III.7 Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p>	<table><tr><td>Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa recombinada</td><td>≥35.0</td><td>1.4</td></tr><tr><td>Crema Ligera o Crema Ligera para Café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café recombinada</td><td>10.0 – 17.9</td><td>2.5</td></tr><tr><td>Crema para</td><td>25.0 – 29.9</td><td>1.8</td></tr></table>	Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa recombinada	≥35.0	1.4	Crema Ligera o Crema Ligera para Café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café recombinada	10.0 – 17.9	2.5	Crema para	25.0 – 29.9	1.8				
Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa recombinada	≥35.0	1.4													
Crema Ligera o Crema Ligera para Café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café recombinada	10.0 – 17.9	2.5													
Crema para	25.0 – 29.9	1.8													
<p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <p>5.3 La composición de la crema láctea y crema láctea preparada debe cumplir con un porcentaje de grasa butírica mínima de:</p> <p>Tabla 2. Porcentaje de grasa butírica</p>															

			<table><tr><td>Pastelería</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Crema para Batir</td><td>25.0 – 29.9</td><td>1.8</td></tr><tr><td>Crema Extra Grasa para Batir</td><td>≥35.0</td><td>1.4</td></tr><tr><td>Crema Dulce de Mantequilla en Polvo</td><td>≥7.0</td><td>2.5</td></tr></table>	Pastelería			Crema para Batir	25.0 – 29.9	1.8	Crema Extra Grasa para Batir	≥35.0	1.4	Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	2.5																																																																																				
Pastelería																																																																																																			
Crema para Batir	25.0 – 29.9	1.8																																																																																																	
Crema Extra Grasa para Batir	≥35.0	1.4																																																																																																	
Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	2.5																																																																																																	
<table><tr><th>Denominación de crema</th><th>% de grasa butírica</th><th>Método de ensayo</th></tr><tr><td>Crema</td><td>25.0 – 34.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Media Crema</td><td>18.0 – 24.9</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Crema Extra Grasa</td><td>≥34.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Crema Cultivada</td><td>25.0 – 34.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Crema Acidificada</td><td>25.0 – 34.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Crema Ligera o Ligera para Café</td><td>0.0 – 17.9</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Crema para Pastelería</td><td>25.0 – 34.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Crema para Batir</td><td>25.0 – 34.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Crema Extra Grasa para Batir</td><td>≥34.0</td><td>Inciso 9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Crema Dulce de Mantequilla en Polvo</td><td>≥7.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr></table>	Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo	Crema	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Media Crema	18.0 – 24.9	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Extra Grasa	≥34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Cultivada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Acidificada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Ligera o Ligera para Café	0.0 – 17.9	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema para Pastelería	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema para Batir	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Extra Grasa para Batir	≥34.0	Inciso 9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	<table><tr><th colspan="3">LNPC, PROFECO</th></tr><tr><th>Denominación de crema</th><th>% de grasa butírica</th><th>% de proteína</th></tr><tr><td>Crema, Crema reconstituida y Crema re combinada</td><td>≥30.0</td><td>2.0 mín.</td></tr><tr><td>Media Crema, Media Crema reconstituida y Media crema re combinada</td><td>≥20.0</td><td>2.4 mín.</td></tr><tr><td>Crema extra grasa, crema extra grasa reconstituida y crema extra grasa re combinada</td><td>≥35.0</td><td>1.4 mín.</td></tr><tr><td>Crema Ligera o ligera para café, Crema reconstituida ligera y Crema re combinada ligera</td><td>≥14.0</td><td>2.5 mín.</td></tr><tr><td>Crema para pastelería</td><td>≥20.0</td><td>-----</td></tr><tr><td>Crema para batir</td><td>≥30.0</td><td>-----</td></tr><tr><td>Crema extra grasa para batir</td><td>≥35.0</td><td>-----</td></tr><tr><td>Crema dulce de mantequilla en polvo</td><td>≥7.0</td><td>≥30.0</td></tr></table>	LNPC, PROFECO			Denominación de crema	% de grasa butírica	% de proteína	Crema, Crema reconstituida y Crema re combinada	≥30.0	2.0 mín.	Media Crema, Media Crema reconstituida y Media crema re combinada	≥20.0	2.4 mín.	Crema extra grasa, crema extra grasa reconstituida y crema extra grasa re combinada	≥35.0	1.4 mín.	Crema Ligera o ligera para café, Crema reconstituida ligera y Crema re combinada ligera	≥14.0	2.5 mín.	Crema para pastelería	≥20.0	-----	Crema para batir	≥30.0	-----	Crema extra grasa para batir	≥35.0	-----	Crema dulce de mantequilla en polvo	≥7.0	≥30.0	<table><tr><th colspan="3">LNPC, PROFECO</th></tr><tr><td colspan="3">De acuerdo al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 7 y a los estudios realizados por PROFECO.</td></tr><tr><td colspan="3">De acuerdo a De acuerdo al CODEX STAN 207 -1999</td></tr></table>	LNPC, PROFECO			De acuerdo al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 7 y a los estudios realizados por PROFECO.			De acuerdo a De acuerdo al CODEX STAN 207 -1999			<table><tr><th colspan="3">LNPC, PROFECO</th></tr><tr><td colspan="3">PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</td></tr><tr><td colspan="3">Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos, quedando de la siguiente forma:</td></tr><tr><th>Denominación de crema</th><th>% de grasa butírica</th><th>% de proteína</th></tr><tr><td>Crema, Crema reconstituida y Crema re combinada</td><td>25.0 – 29.9</td><td>1.8</td></tr><tr><td>Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium</td><td>30.0 – 34.9</td><td>1.8</td></tr><tr><td>Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema re combinada</td><td>18.0 – 24.9</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa re combinada</td><td>≥35.0</td><td>1.4</td></tr></table>	LNPC, PROFECO			PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.			Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos, quedando de la siguiente forma:			Denominación de crema	% de grasa butírica	% de proteína	Crema, Crema reconstituida y Crema re combinada	25.0 – 29.9	1.8	Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium	30.0 – 34.9	1.8	Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema re combinada	18.0 – 24.9	2.0	Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa re combinada	≥35.0	1.4
Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo																																																																																																	
Crema	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																																	
Media Crema	18.0 – 24.9	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																																	
Crema Extra Grasa	≥34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																																	
Crema Cultivada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																																	
Crema Acidificada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																																	
Crema Ligera o Ligera para Café	0.0 – 17.9	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																																	
Crema para Pastelería	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																																	
Crema para Batir	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																																	
Crema Extra Grasa para Batir	≥34.0	Inciso 9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																																	
Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																																																																	
LNPC, PROFECO																																																																																																			
Denominación de crema	% de grasa butírica	% de proteína																																																																																																	
Crema, Crema reconstituida y Crema re combinada	≥30.0	2.0 mín.																																																																																																	
Media Crema, Media Crema reconstituida y Media crema re combinada	≥20.0	2.4 mín.																																																																																																	
Crema extra grasa, crema extra grasa reconstituida y crema extra grasa re combinada	≥35.0	1.4 mín.																																																																																																	
Crema Ligera o ligera para café, Crema reconstituida ligera y Crema re combinada ligera	≥14.0	2.5 mín.																																																																																																	
Crema para pastelería	≥20.0	-----																																																																																																	
Crema para batir	≥30.0	-----																																																																																																	
Crema extra grasa para batir	≥35.0	-----																																																																																																	
Crema dulce de mantequilla en polvo	≥7.0	≥30.0																																																																																																	
LNPC, PROFECO																																																																																																			
De acuerdo al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 7 y a los estudios realizados por PROFECO.																																																																																																			
De acuerdo a De acuerdo al CODEX STAN 207 -1999																																																																																																			
LNPC, PROFECO																																																																																																			
PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.																																																																																																			
Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos, quedando de la siguiente forma:																																																																																																			
Denominación de crema	% de grasa butírica	% de proteína																																																																																																	
Crema, Crema reconstituida y Crema re combinada	25.0 – 29.9	1.8																																																																																																	
Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium	30.0 – 34.9	1.8																																																																																																	
Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema re combinada	18.0 – 24.9	2.0																																																																																																	
Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa re combinada	≥35.0	1.4																																																																																																	
	<table><tr><th colspan="3">PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</th></tr><tr><th>Denominación de crema láctea</th><th>% de grasa butírica</th><th>Método de ensayo</th></tr><tr><td>Crema Láctea</td><td>25.0 – 34.0</td><td>Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</td></tr><tr><td>Media Crema Láctea</td><td>18.0 – 24.9</td><td>Modificar incluyendo un método</td></tr></table>	PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.			Denominación de crema láctea	% de grasa butírica	Método de ensayo	Crema Láctea	25.0 – 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.	Media Crema Láctea	18.0 – 24.9	Modificar incluyendo un método		<table><tr><td>Crema Ligera o Crema Ligera para café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café re combinada</td><td>10.0 – 17.9</td><td>2.5</td></tr><tr><td>Crema para Pastelería</td><td>25.0 – 29.9</td><td>1.8</td></tr><tr><td>Crema para Batir</td><td>25.0 – 29.9</td><td>1.8</td></tr><tr><td>Crema Extra Grasa para Batir</td><td>≥35.0</td><td>1.4</td></tr></table>	Crema Ligera o Crema Ligera para café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café re combinada	10.0 – 17.9	2.5	Crema para Pastelería	25.0 – 29.9	1.8	Crema para Batir	25.0 – 29.9	1.8	Crema Extra Grasa para Batir	≥35.0	1.4																																																																								
PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.																																																																																																			
Denominación de crema láctea	% de grasa butírica	Método de ensayo																																																																																																	
Crema Láctea	25.0 – 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.																																																																																																	
Media Crema Láctea	18.0 – 24.9	Modificar incluyendo un método																																																																																																	
Crema Ligera o Crema Ligera para café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café re combinada	10.0 – 17.9	2.5																																																																																																	
Crema para Pastelería	25.0 – 29.9	1.8																																																																																																	
Crema para Batir	25.0 – 29.9	1.8																																																																																																	
Crema Extra Grasa para Batir	≥35.0	1.4																																																																																																	

			técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.		<table><tr><td>Crema Dulce de Mantequilla en Polvo</td><td>≥7.0</td><td>2.5</td></tr></table>	Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	2.5
	Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	2.5					
	Crema Láctea Extra Grasa	≥34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.					
	Crema Láctea Cultivada	25.0 – 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.					
	Crema Láctea Acidificada	25.0 – 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.					
Crema Láctea Ligera o Ligera para Café	10.0 – 17.9	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.						
	Crema Láctea para Pastelería	25.0 – 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.					
	Crema Láctea para Batir	25.0 – 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar					

			<table><tr><td></td><td></td><td>caracterización de grasa contenida.</td></tr><tr><td>Crema Láctea Extra Grasa para Batir</td><td>≥34.0</td><td>Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</td></tr><tr><td>Crema Láctea Dulce de Mantequilla en Polvo</td><td>≥7.0</td><td>Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</td></tr></table>			caracterización de grasa contenida.	Crema Láctea Extra Grasa para Batir	≥34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.	Crema Láctea Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.					
		caracterización de grasa contenida.															
Crema Láctea Extra Grasa para Batir	≥34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.															
Crema Láctea Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.															
<table><tr><th>Denominación de crema</th><th>% de grasa butírica</th><th>Método de ensayo</th></tr><tr><td>Crema Cultivada</td><td>25.0 – 34.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr></table>			Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo	Crema Cultivada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	<p>CANILEC</p> <p>5.3 La composición de la crema y crema preparada debe cumplir con un porcentaje de grasa butírica mínima de:</p> <p>Tabla 2. Porcentaje de grasa butírica</p> <table><tr><th>Denominación de crema</th><th>% de grasa butírica</th><th>Método de ensayo</th></tr><tr><td>Crema Cultivada o fermentada</td><td>25.0 – 34.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr></table>	Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo	Crema Cultivada o fermentada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	<p>CANILEC</p> <p>Se solicita modificar la denominación comercial de crema cultiva dado que en el mercado se maneja también como crema fermentada, en la norma CODEX STAN 288-1976 se considera como crema fermentada.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que derivado a comentarios anteriores que fueron aceptados, la denominación comercial de Crema Cultivada, ya no está contemplada en la Tabla 1, ni en la Tabla 2.</p>
Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo															
Crema Cultivada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.															
Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo															
Crema Cultivada o fermentada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.															
			<p>LNPC, PROFECO</p> <p>5.3.1 Las cremas, las cremas reconstituidas y las cremas recombinadas no deben contener grasa vegetal en ninguna proporción, ni otro tipo de grasa animal que no sea la que proviene de la leche</p> <p>5.3.2 Las cremas, las cremas reconstituidas y las cremas recombinadas que sean cultivadas (fermentadas) o acidificadas, deben cumplir con las especificaciones correspondientes, de acuerdo con la clasificación del producto y contener 0.5% m/m mínimo de acidez (expresada como ácido láctico)</p> <p>5.3.3 La crema en polvo debe contener 42% m/m mínimo de grasa butírica, 5% m/m máximo de humedad y un mínimo de proteína de leche en extracto seco de 34% m/m</p> <p>5.3.4 Crema dulce de mantequilla en polvo, no debe contener más de 4% de humedad.</p>	<p>LNPC, PROFECO</p> <p>De acuerdo al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios: Apéndice Inciso III. 7 y a los estudios realizados por PROFECO.</p> <p>De acuerdo a De acuerdo al CODEX STAN 207 -1999</p>	<p>LNPC, PROFECO</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando de la siguiente forma:</p> <p>6.3.1 Las cremas, las cremas reconstituidas y las cremas recombinadas no deben contener grasa vegetal en ninguna proporción, ni otro tipo de grasa animal que no sea la que proviene de la leche.</p> <p>6.3.2 Las cremas, las cremas reconstituidas y las cremas recombinadas que sean cultivadas (fermentadas) o acidificadas, deben cumplir con las especificaciones correspondientes, de acuerdo con la clasificación del producto y contener 0.5% m/m mín. de acidez (expresada como ácido láctico).</p> <p>6.3.3 La crema en polvo debe contener 42% m/m mín. de grasa butírica, 4% m/m máximo de humedad y un mínimo de proteína de leche en extracto seco de 34% m/m.</p>												

			6.3.4 Crema dulce de mantequilla en polvo, no debe contener más de 4% de humedad."
<p>Nota: Las denominaciones comerciales Crema, Crema Cultivada, Crema Acidificada, Crema para Pastelería y Crema para Batir, podrán utilizar el término PREMIUM dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa sea mayor a 30.0% y menor a 34.0%.</p>	<p>CANILEC Nota: Las denominaciones comerciales Crema, Crema Cultivada o fermentada, Crema Acidificada, Crema para Pastelería y Crema para Batir, podrán utilizar el término PREMIUM dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa sea mayor a 30.0% y menor a 34.0%.</p>		<p>CANILEC CANACINTRA COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. UNION NACIONAL DE PRODUCTORES PRECUARIOS, A.C. eazuleta@hotmail.com LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. angelicajimenezflores@hotmail.com carlos_ojeda_robles@hotmail.com GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC COFOCALEC LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos, eliminando la Nota de la Norma Oficial Mexicana.</p>
		<p>CANACINTRA Solicitamos que en la sección 5. Especificaciones, se eliminar la NOTA de la Tabla 2. Porcentaje de grasa butírica la cual indica: NOTA: Las denominaciones comerciales Crema, Crema Cultivada, Crema Acidificada, Crema para Batir, podrán utilizar el término PREMIUM dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa sea mayor a 20.0% y menor a 34.0%. Estimamos que el término PREMIUM debe eliminarse por virtud de las siguientes razones: a) Este proyecto indica en su sección de 11. Concordancia con normas internacionales que coincide parcialmente con la norma internacional CODEX STAN 288-1976 Norma para las natas (cremas) y natas preparadas; la misma considera en el numeral 3.3 Composición, que la grasa láctea mínima deberá ser del 10% (w/w), y aun considera que si ésta se encuentra por debajo de lo especificado podrá considerarse como alimento modificado en su composición de acuerdo a la utilización de términos lecheros (Codex Stan 206-1999). Asimismo, dentro de la sección 3. Composición esencial y factores de calidad, no se considera el % de grasa como un factor determinante para calidad, sólo se resalta el origen de las materias primas; por lo cual, el término que se propone utilizar en la nota "Premium" está fuera de contexto. b) La actual norma de etiquetado NO;-051-SCFI/SSA1-2010 en la sección 4. Especificaciones en el numeral 4.4.1 "Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deben ser fácilmente comprensibles, evitando ser equívocas o engañosas en forma alguna para el consumidor". Una vez más; no se puede considerar que el contenido de grasa sea un indicador de calidad en el producto, por lo</p>	

		<p>cual la nota que indica el término "Premium" deberá eliminarse.</p> <p>c) Asimismo, el término "Premium" podría ser confuso; ya que algunas empresas cuentan con el registro de marca ante el IMPI, por esta razón, sin llegar al % de grasa especificado en alguna crema (mayor a 30%) una etiqueta podría contener la marca registrada y no estaría incumpliendo regulación alguna.</p>	
		<p>COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.</p> <p>De la sección 5. Especificaciones, se solicita eliminar la NOTA de la Tabla 2. Porcentaje de grasa butírica.</p> <p>Se elimine, por las siguientes razones:</p> <p>a) Este proyecto indica en su sección de 11. Concordancia con normas internacionales que coincide parcialmente con la norma internacional CODEX STAN 288-1976 Norma para las natas (cremas) y natas preparadas; la misma considera en el numeral 3.3 Composición, que la grasa láctea mínima deberá ser del 10% (w/w), y aun considera que si ésta se encuentra por debajo de lo especificado podrá considerarse como alimento modificado en su composición de acuerdo a la utilización de términos lecheros (Codex Stan 206-1999). Asimismo, dentro de la sección 3. Composición esencial y factores de calidad, no se considera el % de grasa como un factor determinante para calidad, sólo se resalta el origen de las materias primas; por lo cual, el término que se propone utilizar en la nota "Premium" está fuera de contexto.</p> <p>b) La actual norma de etiquetado NO;-051-SCFI/SSA1-2010 en la sección 4. Especificaciones en el numeral 4.4.1 "Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deben ser fácilmente comprensibles, evitando ser equívocas o engañosas en forma alguna para el consumidor". Una vez más; no se puede considerar que el contenido de grasa sea un indicador de calidad en el producto, por lo cual la nota que indica el término "Premium" deberá eliminarse.</p> <p>c) Asimismo, el término "Premium" podría ser confuso; ya que algunas empresas cuentan con el registro de marca ante el IMPI, por esta razón, sin llegar al % de grasa</p>	

		<p>especificado en alguna crema (mayor a 30%) una etiqueta podría contener la marca registrada y no estaría incumpliendo regulación alguna.</p>	
		<p>UNIÓN NACIONAL DE PRODUCTORES PRECUARIOS, A.C. eazuleta@hotmail.com</p> <p>Nuestra solicitud es se omita el concepto "PREMIUM" que se establece en la nota de la tabla 2, de la sección 5. Especificaciones, en virtud de que esta referencia de calidad nada tiene que ver con el contenido de grasa, como pretende establecerse en la referida nota.</p> <p>Estimamos que el término PREMIUM debe eliminarse por virtud de las siguientes razones:</p> <p>En primer término, este proyecto indica en su sección de 11. Concordancia con normas internacionales que coincide parcialmente con la norma internacional CODEX STAN 288-1976 Norma para las natas (cremas) y natas preparadas; la misma considera en el numeral 3.3 Composición, que la grasa láctea mínima deberá ser del 10% (w/w), y aun considera que si ésta se encuentra por debajo de lo especificado podrá considerarse como alimento modificado en su composición de acuerdo a la utilización de términos lecheros (Codex Stan 206-1999). Asimismo, dentro de la sección 3. Composición esencial y factores de calidad, no se considera el % de grasa como un factor determinante para calidad, sólo se resalta el origen de las materias primas; por lo cual, el término que se propone utilizar en la nota "Premium" está fuera de contexto.</p> <p>Por otro lado, la actual norma de etiquetado NOM-051-SCFI/SSA1-2010 en la sección 4. Especificaciones en el numeral 4.4.1 "Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deben ser fácilmente comprensibles, evitando ser equívocas o engañosas en forma alguna para el consumidor". Una vez más; no se puede considerar que el contenido de grasa sea un indicador de calidad en el producto, por lo cual la nota que indica el término "Premium" deberá eliminarse.</p> <p>Finalmente, el contexto del problema de sobrepeso y obesidad que prevalece en México hace impensable adjudicar el concepto de Premium a la crema con mayor</p>	

		<p>contenido de grasa, haciendo pensar en productos con menos contenido de grasa, los cuales posiblemente sean más recomendables para ellos, no tienen los niveles de calidad suficientes, lo cual es a todas luces injusto e inadecuado.</p> <p>En virtud de lo anterior, estimamos que es evidente que un concepto de calidad como lo es la palabra "Premium", no puede referirse a uno solo de los productos amparados por la norma que nos ocupa, ligándolo de manera errónea al contenido de grasa.</p>	
		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. No se justifica el término "Premium", ya existe la acotación extra grasa.</p>	
		<p>angelicajimenezflores@hotmail.com carlos_ojeda_robles@hotmail.com La Nota del Cuadro 2 de la sección 5 establece que algunas denominaciones de crema (no todas), podrán utilizar el término PREMIUM dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa sea mayor al 30% y menor al 34%.</p> <p>Lo anterior constituye un error extremo ya que incorpora inadecuadamente conceptos de calidad a la denominación comercial, pero peor aún, lo establece de manera injusta, solamente para algunas de las categorías de producto, pudiendo resultar en un sesgo en las preferencias del consumidor.</p> <p>Es decir, se trata de una información sesgada que se estaría estableciendo a nivel de una Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Tengan mucho cuidado con este tipo de mensajes.</p>	
	<p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. Nota: Las denominaciones comerciales Crema, Crema Cultivada, Crema Acidificada, Crema para Pastelería y Crema para Batir, podrán utilizar el término PREMIUM dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa se encuentre en el rango de 30.0% y menos de 34.0%.</p>	<p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC Se solicita la modificación en la redacción para que se considere el rango de 30% y menor de 34% de grasa</p>	
		<p>COFOCALEC No se justifica el término "Premium".</p>	
	<p>LNPC, PROFECO ELIMINAR NOTA</p>	<p>LNPC, PROFECO Utilizar el término Premium para esta categoría podría confundir al consumidor ya que consideraría que es superior en calidad inclusive sobre la Cremas Extra Grasa</p>	
	<p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p>		

	<p>NOTA: Las denominaciones comerciales Crema Láctea, Crema Láctea Cultivada, Crema Láctea Acidificada, Crema Láctea para Pastelería y Crema Láctea para Batir, podrán utilizar el término PREMIUM dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa sea mayor a 30.0% y menor a 34.0%.</p>		
		<p>CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS</p> <p>La Nota de la Tabla 2, de la Sección 5, Especificaciones establece que las denominaciones Crema, Crema Cultivada, Crema Acidificada, Crema para batir, podrán utilizar el término "PREMIUM" dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa sea mayor al 30.0% y menor a 34.0%.</p> <p>Estimamos que esto es incorrecto y por ello, solicitamos atentamente que la NOTA de la Tabla 2 de la sección 5 Especificaciones; sea eliminada, en virtud de las siguientes consideraciones:</p> <p>a) Los conceptos o referencias de calidad, como lo es el concepto PREMIUM que se propone, NO tienen cabida en normas que tienen por objeto establecer denominaciones comerciales, especificaciones físico químicas, información comercial y métodos de prueba, como es el caso del Proyecto de NOM que nos ocupa.</p> <p>No encontramos en ninguna de las Normas</p>	
		<p>emitidas por el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas Comerciales (CCNSUICPC) que Usted preside, encargado de este tipo de normas, antecedente alguno en el que criterios de calidad sean incorporados a una norma del tipo de la que se propone.</p> <p>c) Las referencias internacionales (CODEX STAN 288-1976 Norma para natas (cremas) y natas preparadas) NO considera el contenido de grasa como un factor determinante de calidad, como lo pretende erróneamente el proyecto de NOM 193.</p> <p>d) En nuestro marco normativo nacional, la norma de etiquetado NOM-051-SCFI/SSA1-2010 establece en el numeral 4.4.1 que "Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deben ser fácilmente comprensibles, evitando ser equívocas o</p>	

		<p>engañosas en forma alguna para el consumidor”. Una vez más; al incorporarse el concepto PREMIUM solamente para algunos los tipos de crema considerados, hay una discriminación evidente que puede conducir al error, respecto de los tipos de cremas que no son considerados para tener esta expresión.</p> <p>c) Finalmente, pero no menos importante, el contexto del problema de sobrepeso y obesidad que prevalece en México hace impensable adjudicar el concepto de Premium a la crema con mayor contenido de grasa, haciendo pensar que productos con menos contenido de grasa, los cuales posiblemente sean más recomendables para ciertos tipos de consumidores, no tienen los niveles de calidad suficientes, lo cual es a todas luces injusto e inadecuado.</p> <p>En virtud de lo anterior, estimamos que es evidente que un concepto de calidad como lo es la palabra “Premium”, no puede referirse sólo a algunos de los productos amparados por la norma que nos ocupa, ligándolo de manera errónea al contenido de grasa.</p>				
5.6 Higiene Los productos que abarca este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, pueden ser elaborados bajo los lineamientos de la NOM-251-SSA1-2009, vigente.		LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. En requisitos de higiene debe referirse la obligatoriedad de aplicación de la NOM-251-SSA1-2009.	LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó los comentarios y decidió aceptarlos, quedando de la siguiente forma: “6.6 Higiene Los productos que abarca esta Norma Oficial Mexicana, deben ser elaborados conforme lo establecido en la NOM-251-SSA1 (véase 2, referencias).”			
	GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. 5.6 Higiene Los productos que abarca este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben ser elaborados bajo los lineamientos de la NOM-251-SSA1-2009, vigente.	GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC Se solicita se cambie el texto Los productos objetos de este proyecto de Norma Mexicana, deben de ser elaborados bajo los lineamientos de la NOM-251-SSA1-2009, vigente, para cuidar la higiene en su elaboración				
		COFOCALEC En requisitos de higiene debe referirse la obligatoriedad de aplicación de la NOM-251-SSA1-2009.				
	COFOCALEC Incluir los valores de proteína. Parámetro necesario para asegurar el cumplimiento de requisitos de las cremas reconstituidas y recombinadas.		COFOCALEC Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando de la siguiente forma: <table><tr><td>Denominación de crema</td><td>% de grasa butírica</td><td>% de proteína</td></tr></table>	Denominación de crema	% de grasa butírica	% de proteína
Denominación de crema	% de grasa butírica	% de proteína				

			<table><tr><td>Crema, Crema reconstituida y Crema recombinada</td><td>25.0 – 29.9</td><td>1.8</td></tr><tr><td>Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium</td><td>30.0 – 34.9</td><td>1.8</td></tr><tr><td>Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema recombinada</td><td>18.0 – 24.9</td><td>2.0</td></tr><tr><td>Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa recombinada</td><td>≥35.0</td><td>1.4</td></tr><tr><td>Crema Ligera o Crema Ligera para Café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café recombinada</td><td>10.0 – 17.9</td><td>2.5</td></tr></table> <table><tr><td>Crema para Pastelería</td><td>25.0 – 29.9</td><td>1.8</td></tr><tr><td>Crema para Batir</td><td>25.0 – 29.9</td><td>1.8</td></tr><tr><td>Crema Extra Grasa para Batir</td><td>≥35.0</td><td>1.4</td></tr><tr><td>Crema Dulce de Mantequilla en Polvo</td><td>≥7.0</td><td>2.5</td></tr></table>	Crema, Crema reconstituida y Crema recombinada	25.0 – 29.9	1.8	Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium	30.0 – 34.9	1.8	Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema recombinada	18.0 – 24.9	2.0	Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa recombinada	≥35.0	1.4	Crema Ligera o Crema Ligera para Café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café recombinada	10.0 – 17.9	2.5	Crema para Pastelería	25.0 – 29.9	1.8	Crema para Batir	25.0 – 29.9	1.8	Crema Extra Grasa para Batir	≥35.0	1.4	Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	2.5
Crema, Crema reconstituida y Crema recombinada	25.0 – 29.9	1.8																												
Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium	30.0 – 34.9	1.8																												
Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema recombinada	18.0 – 24.9	2.0																												
Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa recombinada	≥35.0	1.4																												
Crema Ligera o Crema Ligera para Café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café recombinada	10.0 – 17.9	2.5																												
Crema para Pastelería	25.0 – 29.9	1.8																												
Crema para Batir	25.0 – 29.9	1.8																												
Crema Extra Grasa para Batir	≥35.0	1.4																												
Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	2.5																												
	CANILEC X.X Los productos que se encuentren en el alcance de este proyecto de norma con modificaciones en su composición, deben cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994 (véase punto 2. Referencias).	CANILEC Se solicita que se incluya la referencia de la NOM-086 para productos modificados en su composición.	CANILEC Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo, quedando de la siguiente forma: "6.8 Los productos que se encuentren en el alcance de esta Norma Oficial Mexicana con modificaciones en su composición, deben cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1 (véase 2, referencias)."																											
6 Métodos de prueba Para la determinación de la cantidad y caracterización de grasa contenida en los productos objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, puede utilizarse la metodología descrita en el inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.		COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. Se solicita que de la sección 6. Métodos de prueba se modifique, ya que el método Gerber que referencian de la NOM-155-SCFI-2012 de Leche es distinto para determinación de grasa que se requiere en cremas, los butirómetros son distintos; se	COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V. LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V. CANILEC																											

		<p>requiere un butirómetro con dos aberturas con escalas de 20 a 55% y divisiones de 0.5%</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. LNPC, PROFECO PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <p>“7.1 Para la evaluación de las especificaciones que se establecen en la presente Norma Oficial Mexicana, se deben aplicar los métodos de prueba señalados a continuación:</p> <p>Tabla 3. Métodos de Prueba</p> <table><tr><th>Parámetro</th><th>Método de Prueba</th></tr><tr><td>Grasa y tipo de Grasa</td><td>NOM-086-SSA1-1994 Apéndice Normativo C Numeral 1.2 Método de Roesse-Gottlieb (hidrólisis alcalina); y NMX-F-490-1999-NORMEX</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>NMX-F-608-NORMEX-2011</td></tr><tr><td>% de humedad</td><td>NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B, numeral B.19</td></tr><tr><td>Acidez</td><td>NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B, numeral B.21</td></tr></table>	Parámetro	Método de Prueba	Grasa y tipo de Grasa	NOM-086-SSA1-1994 Apéndice Normativo C Numeral 1.2 Método de Roesse-Gottlieb (hidrólisis alcalina); y NMX-F-490-1999-NORMEX	Proteínas	NMX-F-608-NORMEX-2011	% de humedad	NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B, numeral B.19	Acidez	NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B, numeral B.21
Parámetro	Método de Prueba												
Grasa y tipo de Grasa	NOM-086-SSA1-1994 Apéndice Normativo C Numeral 1.2 Método de Roesse-Gottlieb (hidrólisis alcalina); y NMX-F-490-1999-NORMEX												
Proteínas	NMX-F-608-NORMEX-2011												
% de humedad	NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B, numeral B.19												
Acidez	NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B, numeral B.21												
		<p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V. ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>En relación al método de prueba propuesto en el proyecto de norma, este está limitado únicamente al porcentaje de grasa butírica y a no determinar diversos tipos de grasa como pueden ser combinados de grasa animal con vegetal y otras combinaciones.</p> <p>La NOM-155-SCFI-2012, Tabla 4, se incluyen los métodos para determinación de grasa tanto en contenido como en origen, y el proyecto de norma, sólo hace mención de un método de prueba que no determina el origen de la grasa utilizada, por lo que no obliga a mostrar dicha información, lo que se considera una desventaja para el ramo de fabricantes de reposterías y cremas vegetales.</p> <p>Es importante señalar que el proyecto de norma, no puede apropiarse de un nombre genérico o adjetivo calificativo como el de "crema" para señalar que todas las cremas son aptas para el consumo humano, y que tienen ciertos valores de grasa butírica. Hay cremas preparadas para productos de belleza, cremas de afeitar, cremas con grasa vegetal, y hasta el color crema. El proyecto de norma se pretende apropiar de un nombre genérico, para desplazar del mercado a muchos tipos de cremas, dentro de las cuales está la crema de origen vegetal, entre muchas otras. Cabe señalar que la crema de origen vegetal se comercializa en México, desde hace más de 100 años.</p> <p>El Proyecto de Norma al que se hace mención dice: "Crema" y debe decir: "Crema 100% de leche pura de vaca" para evitar apropiarse de un nombre genérico.</p>											
		<p>CANILEC</p> <p>Se solicita que se modifique el método de referencia para la determinación de grasa dado que se requiere un butirómetro con dos aberturas con escalas de 30 a 55% y divisiones de 0.5%. Se adjunta información del catálogo FUNKE GERBER donde se establece los equipos necesarios para crema para que sean considerados.</p>											

	<p>NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 (véase 2. Referencias), deben indicar lo siguiente:</p> <p>7.1 Denominación comercial</p> <p>7.1.1 La denominación del producto objeto de esta norma, deberá corresponder a lo establecido en el apartado 4 de este ordenamiento, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.</p> <p>7.2 Deberá declararse el porcentaje mínimo que contiene de grasa de la leche utilizada, la especie o especies de animales de la cual proceda, el número de lote y la fecha de caducidad, como se especifica en los numerales 4.2.6 y 4.2.7 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.</p>		<p>establecido en la Tabla 1 de esta Norma Oficial Mexicana, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.</p> <p>8.4 El número de lote y la fecha de caducidad, debe expresarse como se especifica en los numerales 4.2.6 y 4.2.7 de la NOM-051-SCFI/SSA1, (véase 2, referencias)."</p>
	<p>PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.</p> <p>7. Información comercial</p> <p>Las cremas lácteas y las cremas lácteas preparadas objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben cumplir con la información comercial establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (véase 2, Referencias), o la que la sustituya, en todo en lo que no se oponga al presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>		
<p>8. Evaluación de la conformidad</p> <p>La evaluación de la conformidad se efectuará a través de los organismos de tercera parte debidamente acreditados y aprobados de acuerdo con la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. La certificación del cumplimiento de la misma, para los productos a importarse como para los de fabricación nacional.</p> <p>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 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>COFOCALEC</p> <p>8. Evaluación de la conformidad</p> <p>La evaluación de la conformidad de los productos 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 esta norma oficial mexicana, se podrá llevar a cabo a través de un esquema voluntario, por las 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>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>Mejorar la redacción de todo el punto.</p> <p>COFOCALEC</p> <p>Se sugiere modificar el punto.</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>COFOCALEC</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos, quedando de la siguiente forma:</p> <p>"9. EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p>La evaluación de la conformidad de los productos objeto de la presente 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 esta Norma Oficial Mexicana, se podrá llevar a cabo a través de un esquema voluntario, por las 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>10 Bibliografía</p> <p>- NOM-086 -SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no</p>	<p>CANILEC</p> <p>Se elimina esta Norma Oficial Mexicana del capítulo 10. Bibliografía.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Solicitó la inclusión de esta Norma Oficial Mexicana en el capítulo 2. Referencias, al ser</p>	<p>CANILEC</p> <p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.</p> <p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A.</p>

<p>alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.</p>		<p>aceptado su comentario se elimina de este apartado.</p>	<p>DE C.V. ANGLAC Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y decidió aceptarlos, eliminando esta Norma Oficial Mexicana del capítulo de Bibliografía e incluyéndolo al capítulo de Referencias.</p>
		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Pasar a la sección de referencias normativas la NOM-086-SSA1-1994</p>	
		<p>GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V. ANGLAC Se solicita pasar de la Bibliografía a la NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales, al apartado de referencias para la aplicación de esta norma a los productos objetos del presente proyecto de norma oficial mexicana.</p>	
<p>- CODEX STAN 193-1995 Norma general del CODEX para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.</p>		<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. No se justifica la referencia a la norma CODEX STAN 193-2005. Sobre la palabra GRATIS.</p>	<p>LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V. Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió aceptarlo, eliminando este estándar CODEX del capítulo de Bibliografía.</p>
	<p>LNPC, PROFECO Anexar CODEX STAN 207-1999 Norma para las Leches en polvo y las Nata (Crema) en polvo</p>	<p>LNPC, PROFECO Se utilizó como bibliografía</p>	<p>LNPC, PROFECO Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió aceptarlo, agregando este estándar CODEX al capítulo de Biografía, también se agregó a la lista la NMX-Z-013/1-1977, que fue utilizada para la elaboración de la estructura de esta Norma Oficial Mexicana, quedando de la siguiente forma: "11 BIBLIOGRAFÍA - Ley Federal Sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1° de julio de 1992, última reforma publicada el 14 de julio de 2014. - Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1994, última reforma publicada el 28 de noviembre de 2012. - Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 09 de agosto de 1999, última reforma publicada el 14 de febrero de 2014. - NMX-Z-013/1-1977 Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de octubre de 1977. - CAC/GL 21-1997 Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos. - CAC/RCP 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos. - CAC/RCP 57-2004 Código de prácticas de higiene</p>

			<p>para la leche y los productos lácteos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - CODEX STAN 207-1999 Norma del CODEX para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo. - CODEX STAN 234-1999 Métodos Recomendados de Análisis y de Muestreo Recomendados. - CODEX STAN 288-1976 Norma para la Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas.”
<p>11. Concordancia con normas internacionales</p> <p>Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana coincide parcialmente con la norma internacional CODEX STAN 288-1976 Norma para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas.</p>		<p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V.</p> <p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>En el ámbito internacional existe la regulación conocida como CODEX Stan: 192-1995, 01.4.4 donde se menciona y se regula todo tipo de cremas para consumo humano, que no son elaboradas de origen con leche de vaca, entre las que se encuentran las de origen vegetal.</p>	<p>LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V.</p> <p>ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C. LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN y artículo 33, tercer párrafo de su reglamento, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y decidió no aceptarlo, en virtud de que la presente Norma Oficial Mexicana no pretende regular las Cremas de origen vegetal, por lo que la referencia que se menciona no se utiliza en el cuerpo de la presente Norma Oficial Mexicana. La redacción de este capítulo cambió parcialmente, para quedar de la siguiente forma:</p> <p>“12 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES</p> <p>Esta Norma Oficial Mexicana coincide básicamente con la Norma Internacional CODEX STAN 288-1976 para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas y difiere en lo siguiente:</p> <p>Se agregaron los capítulos de: Referencias; Símbolos y Abreviaturas; Evaluación de la Conformidad; Verificación y Vigilancia; y Bibliografía que el estándar internacional CODEX, no contiene, en virtud de que la NMX—Z-013-1-1977, establece que son elementos necesarios en la estructura de una Norma.</p> <p>La denominación comercial, así como la Clasificación de la Crema, es distinta a la del estándar internacional, ya que se utilizaron los ya existentes en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p> <p>Los porcentajes de grasa y proteína en los productos objeto de esta norma, se mantendrán por arriba del estándar internacional, de acuerdo a lo que actualmente se comercializa en el mercado nacional.</p> <p>Las normas de referencia para cumplir con las especificaciones de Contaminantes, Higiene, Etiquetado y Métodos de Prueba, cambiaron al existir regulaciones nacionales para tal fin, sin tener que ocupar los estándares internacionales a los que hace referencia el estándar</p>

			CODEX.
<p>ARTÍCULOS TRANSITORIOS</p> <p>PRIMERO: A excepción de lo establecido en el artículo segundo transitorio, el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado como norma definitiva, entrará en vigor 60 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p> <p>SEGUNDO: La información comercial establecida en el capítulo 7 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado como norma definitiva entrará en vigor 180 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.</p>	<p>CANILEC</p> <p>TERCERO: Para aquellos productos cuyo etiquetado no pueda modificarse para ostentar la información requerida por el PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-193-SCFI-2013, "CREMA Y CREMAS PREPARADAS – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA" 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 para realizar las modificaciones que corresponden.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Se solicita incluir otro transitorio que da la opción de que se pueda solicitar una prórroga para consumir los inventarios de empaque para adecuarse a los cambios del proyecto de norma.</p>	<p>CANILEC</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC analizó el comentario y decidió aceptarlo parcialmente, quedando de la siguiente forma:</p> <p>"TERCERO: Para aquellos productos cuyo etiquetado no pueda modificarse para ostentar la información requerida por la NOM-193-SCFI -2014 al momento de su entrada en vigor, las empresas interesadas podrán solicitar ante la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, un plazo único para realizar las modificaciones que correspondan.</p> <p>La solicitud podrá presentarse a partir de la fecha de publicación de la NOM-193-SCFI-2014 en el Diario Oficial de la Federación y hasta tres meses antes de su entrada en vigor y deberá acompañarse de la información técnica y económica que la justifique.</p> <p>La Dirección General de Normas resolverá las solicitudes que se presenten."</p>
<p>CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V.</p> <p>La norma excluye a todas las cremas que actualmente existen en el mercado que contienen grasas vegetales y mezclas en diferentes proporciones.</p> <p>Por lo anterior, Cremería Americana solicita la emisión pronta y expedita de una Norma que regularice las cremas fabricadas con grasas vegetales y mezclas de diferentes grasas y que éstas sean consideradas, a fin de evitar que sean desplazadas del mercado Mexicano, debido a que existen personas que no toleran las grasas de origen de leche de vaca. Asimismo, mi Representada solicita se considere que muchas de estas cremas son elaboradas y consumidas en el país por su bajo costo, en comparación con las cremas que son elaboradas de origen con leche de vaca.</p>	<p>INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARIS, S.A. DE C.V.</p> <p>El 2 diciembre de 2013 fue publicado en la página del Diario Oficial de la Federación, Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-193-SCFI Cremas y Cremas Preparadas Especificaciones y Métodos de Prueba ("PROY-NOM"), en virtud de lo anterior me permito formular en tiempo y forma, los siguientes comentarios: No estoy de acuerdo con lo que establece la norma porque no se puede basar los estándares de calidad en la palabra "Crema" ya que se afecta a otros productos que son usados en repostería y panificación y que son denominados con este mismo sustantivo y que no contienen sólidos lácteos como Crema pastelera, crema para decoración y rellenar.</p>		
<p>COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.</p> <p>El Proyecto de NOM en comento No considera un producto de amplia penetración entre los consumidores, como lo es la Crema con Grasa Vegetal, el cual es consumido por las personas que prefieren este tipo de grasa sobre las de origen animal.</p> <p>El hecho de no incorporar la Crema con Grasa Vegetal a la NOM de Cremas violaría el principio constitucional de libre concurrencia y competencia al no considerar un producto de presencia significativa en el mercado y que es ampliamente preferido por un segmento importante de consumidores.</p>	<p>CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V.</p> <p>INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARIS, S.A. DE C.V.</p> <p>COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.</p> <p>mgarciap007@gmail.com</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y responde lo siguiente:</p> <p>La presente Norma Oficial Mexicana, tiene la intención de regular el mercado de la crema que contiene grasas animales, sin querer dejar fuera a las cremas con grasa vegetal, es por esto que queda claro en el capítulo de objetivo y campo de aplicación, que la presente regulación no es aplicable para las cremas de origen vegetal, que tendrán que contar con su propia regulación y siempre acotar en el mercado que son Cremas de Origen Vegetal, sin ostentar la denominación de "Crema" solamente, cuando contengan grasas vegetales.</p>		

<p>Cabe resaltar que las mismas están descritas en el Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p> <p>Asimismo, la NOM-243-SSA1-2012 Lecha y Derivados lácteos, Disposiciones y especificaciones sanitarias, indica que los derivados lácteos pueden contener grasa vegetal, claro está, que la misma deberá indicarse en la etiqueta del producto así como en la lista de ingredientes, en el numeral 3.11</p> <p>3.11 Derivados o productos lácteos, productos obtenidos a partir de la leche o sus componentes y otros ingredientes funcionalmente necesarios para su elaboración, incluidos los productos con grasa vegetal.</p> <p>Con el afán de solventar esta debilidad, proponemos:</p> <p>Se incluya la denominación "Crema con grasa vegetal" con las especificaciones correspondientes a dicho producto.</p>	
<p>mgarciap007@gmail.com</p> <p>El Proyecto de NOM en comento NO considera un producto de amplia penetración entre los consumidores, como lo es la Crema con Grasa Vegetal, el cual es preferido por las personas que prefieren este tipo de grasa sobre las de origen animal.</p> <p>El hecho de no incorporar la Crema con Grasa Vegetal a la NOM de Cremas violaría el principio constitucional de libre concurrencia y competencia al no considerar un producto de presencia significativa en el mercado y que es ampliamente preferido por un segmento importante de consumidores.</p> <p>De concretarse este proyecto dejaría a un producto fuera del mercado, generando de este modo una barrera innecesaria al comercio, conforme el acuerdo de obstáculos técnicos al comercio de la OMC (Artículo 2.2) del que México es parte.</p> <p>Con el afán de solventar esta debilidad, propongo que se aclare que queda excluida la crema con grasa vegetal del Campo de Aplicación de la NOM o alternatively, que se incluya la especificación y denominación de "Crema con Grasa Vegetal", con sus correspondientes consideraciones de carácter técnico.</p>	
<p>cuauhtlitotem@gmail.com</p> <p>Es un error que en este proyecto de NOM se incorpore un criterio de calidad como lo es la palabra PREMIUM a solamente algunos de los tipos de crema que la propia NOM establece.</p> <p>No es usual que criterios de calidad se integren a este tipo de ordenamientos; no hay evidencia nacional ni internacional de que esto suceda en otro tipo de productos, pero peor aún, ligando el concepto sólo a cremas "enteras" o con más de 30% de grasa, estarán discriminando a productos light que son más adecuados para el problema de obesidad que vive el país y que es uno de los problemas más serios que enfrenta el país. ¿irá la DGN a contrapelo de los programas de combate a la obesidad del gobierno?</p>	<p>cuauhtlitotem@gmail.com romi_nan@hotmail.com cabrerafuentes@gmail.com maferolveracarez@gmail.com</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó los comentarios y responde lo siguiente:</p>
<p>romi_nan@hotmail.com</p> <p>Es un error que en el proyecto de NOM 193 SCFI 2013 CREMA Y CREMAS PREPARADAS se incorpore un criterio de calidad como lo es la palabra PREMIUM a solamente algunos de los tipos de crema que la propia NOM establece.</p> <p>No es usual que criterios de calidad se integren a este tipo de ordenamientos; no hay evidencia nacional ni internacional de que esto suceda en otro tipo de productos, pero peor aún, ligando el concepto solo a cremas "enteras" o con más de 30% de grasa, estarán discriminando a productos light que son más adecuados para el problema de obesidad que vive el país y que es uno de los problemas más serios que enfrenta el país. ¿irá la DGN a contrapelo de los programas de combate a la obesidad del gobierno?</p>	<p>El mercado de los productos alimenticios, ha presentado una diversificación cualitativa empujada por consumidores más sofisticados que exigen información fidedigna y oportuna sobre los productos que adquieren.</p> <p>La presente Norma Oficial Mexicana constituye un medio idóneo que permite asegurar y transmitir información sobre atributos de valor del presente producto, esto a fin de que el consumidor tenga pleno conocimiento del producto que está adquiriendo.</p>
<p>cabrerafuentes@gmail.com</p> <p>Creo que derivado de las políticas que actualmente el gobierno implementa, sería una contradicción declarar a un producto alto en grasa y alto en calorías como premium. Creo que la opción más adecuada y profesional sería poner la cantidad de grasa que contiene y que el consumidor decida</p>	<p>La clasificación de un producto de acuerdo a sus atributos de valor alimenticio, no constituye una segmentación del mercado, toda vez que al estar en presencia de un mercado en condiciones de competencia perfecta, los productos denominados "Crema" seguirán perteneciendo a un mismo segmento comercial, ya que el producto seguirá cubriendo la misma necesidad, con la prerrogativa de que el consumidor puede elegir el producto que mejor se adapte a sus gustos y necesidades.</p>
<p>maferolveracarez@gmail.com</p> <p>México es uno de los países con mayores índices de obesidad y de sobrepeso; recién acaban de poner impuestos especiales para alimentos que consideran no básicos y altos en contenido calórico...</p> <p>En este contexto, es inaceptable que la DGN esté actuando en contra de los programas de gobierno de combate a la obesidad y pretenda fomentar, conscientemente o no, el consumo de crema entera sobre otros tipos de crema.</p> <p>Esto es así, al pretender permitir que la denominación de algunos productos que contienen 30% de grasa puedan utilizar la palabra PREMIUM, mientras que otros productos como la media crema o la crema ligera, siendo de calidad similar, no lo podría usar.</p>	

<p>En otros países como Estados Unidos de Norteamérica, la regulación para crema considera porcentajes más bajos, desde el 18%; o si éstas han sido modificadas se expresa el contenido del % de grasa en la etiqueta; así el consumidor puede elegir cuánta grasa quiere consumir. Como madre y consumidora de este producto considero importante que este término de la nota bajo la Tabla 2 "PREMIUM" se elimine; incluso que los porcentajes de grasa fueran más bajos, en todas las cremas que regulará esta norma, por los puntos antes mencionados.</p>	
<p>MINISTERIO DE ECONOMÍA, EL SALVADOR</p> <p>Para la comercialización de los productos mexicanos en el territorio nacional, que regirán por el proyecto de Norma Oficial Mexicana en cuestión, es necesario que se apeguen a lo establecido en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos (RTCA), tanto el de "Términos Lecheros" que ya se encuentra vigente, en nuestro país y ha sido publicado en el Diario Oficial del día 19 de junio de 2013, así como también el de "Crema nata, y Crema Nata Ácida" que será aprobado en los próximos días.</p> <p>Para la exportación de los productos mexicanos a nuestro país, es necesario que cumplan lo establecido en nuestra legislación vigente, concretamente a Norma Salvadoreña Obligatoria NSO de "Crema Lácteas Pasteurizadas para el consumo directo", <u>específicamente en los rangos de porcentajes de grasa que los productos deben de contener, para estar dentro de los estándares de calidad que se manejan en el mercado salvadoreño, así como en la terminología de los productos, ya que la norma en comento agrega definiciones de productos que en nuestro mercado no son conocidos</u>; ejemplo claro es el término de "media crema", lo cual puede crearle confusión a los consumidores.</p>	<p>MINISTERIO DE ECONOMÍA, EL SALVADOR</p> <p>Con fundamento en los artículos 47 fracción I, 64 de la LFMN, el CCNNSUICPC, analizó el comentario y responde lo siguiente:</p> <p>La presente Norma Oficial Mexicana, es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas preparadas que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, será importante que los fabricantes que deseen importar a otros Países, revisen las legislaciones vigentes de éstos, para cumplir con ellas y ser comercializados.</p>

México, D.F., a 19 de noviembre de 2014.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.