

**RESPUESTA A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS A TRAVÉS DE LA CONSULTA PÚBLICA EN COFEMER, DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-222-SCFI/SAGARPA-2017-"LECHE EN POLVO O DESHIDRATADA - MATERIA PRIMA - ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA"**

ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), 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 XV; y 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 22 fracciones I, IV, IX, X y XXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica las respuestas a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-222-SCFI/SAGARPA-2017-"LECHE EN POLVO O DESHIDRATADA - MATERIA PRIMA - ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA"

Empresa e Institución que presentaron comentarios durante el período de consulta pública a través de correo electrónico

- **Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC)**
- **Consejo Exportador de Lácteos de los Estados Unidos de América (USDEC)**
- **Comisión Federal de Competencia Económica (COFECE)**

Nombre de la Persona Moral o Persona Física	Fecha del Comentario y Referencia en COFEMER	Comentario	Respuesta del CCONNSE																				
<p><b>USDEC</b></p>	<p>24 de enero de 2018 <b>B000180261</b></p>	<p>Impacto económico y comercial</p> <p>1. Requisitos de composición:</p> <p>a. Índice de insolubilidad</p> <p>Los parámetros del índice de insolubilidad (solubilidad) que figuran en el proyecto de norma oficial mexicana de la leche en polvo de 1.2 máximo para la leche en polvo entera y parcialmente descremada y de 1.25 para la descremada son similares a las especificaciones de la leche en polvo de grado extra de secado a temperatura baja o media en Estados Unidos (ver la tabla 1). No obstante, estos límites son inferiores al límite del índice de solubilidad tanto de la leche en polvo a temperatura alta de grado extra de Estados Unidos (2.0 ml máx.) como de la leche en polvo de grado estándar de Estados Unidos (descremada - 2.0 ml máx., temperatura baja o media, 2.5 ml máx. temperatura alta; entera - 1.5 ml máx.). Debido a que en NOM-155-SCFI-2012 no existen especificaciones de insolubilidad, en la actualidad los fabricantes de México adquieren de Estados Unidos leche en polvo de grado extra y estándar dependiendo de las necesidades funcionales del producto como ingrediente. Cualquier restricción en el índice de solubilidad que excluya la leche en polvo de grado extra a alta temperatura y toda la leche en polvo de grado estándar repercutirá de forma importante en la capacidad de los fabricantes para emplear los ingredientes más adecuados en el sector de la elaboración de alimentos de México.</p>	<p>Se adicionan al Proyecto de Norma las categorías de estándar y extra con la finalidad de diferenciar las distintas calidades que la industria puede demandar para los distintos procesos de elaboración de productos en los que utilice la leche en polvo o leche deshidratada como materia prima, con lo cual, se atiende la solicitud de flexibilizar el parámetro de la especificación de índice de insolubilidad, para quedar como sigue:</p> <table border="1" data-bbox="1457 1057 1858 1360"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Especificaciones</th> <th colspan="2">Entera</th> <th colspan="2">Parcialmente Descremada</th> <th colspan="2">Descremada</th> </tr> <tr> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Índice de insolubilidad (ml)</td> <td>1.0 máx.</td> <td>1.5 máx.</td> <td>1.0 máx.</td> <td>1.5 máx.</td> <td>1.2 máx.</td> <td>2.0 máx.</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada		Descremada		Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Índice de insolubilidad (ml)	1.0 máx.	1.5 máx.	1.0 máx.	1.5 máx.	1.2 máx.	2.0 máx.
Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada		Descremada																		
	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar																	
Índice de insolubilidad (ml)	1.0 máx.	1.5 máx.	1.0 máx.	1.5 máx.	1.2 máx.	2.0 máx.																	

La limitación en el índice de solubilidad que permitiría únicamente leche en polvo de baja y media temperatura repercutiría de manera negativa en algunos sectores de elaboración de alimentos que dependen de la leche en polvo deshidratada a alta temperatura para funcionar. La clasificación por temperatura indica la idoneidad de la leche descremada en polvo para una aplicación específica. La leche en polvo deshidratada a temperatura baja, media y alta se fabrica para funciones y usos específicos. Con la leche en polvo deshidratada a temperatura baja y media se fabrican fórmula para lactantes y bebidas a base de leche, mientras que la deshidratada a temperatura alta se emplea en la industria panificación, cárnica y de elaboración de alimentos. Cuando una panificadora emplea leche descremada en polvo para proporcionar estructura, la modalidad elegida es la leche descremada deshidratada a alta temperatura, ya que evita la contracción del volumen del pan. Las propiedades de retención de agua (humedad) de este tipo de leche en polvo también son importantes en la formulación de aderezos, salsas y sopas bajos en grasa, debido a atributos que la asemejan a las grasas y a la textura que deja en el paladar.

Para que los fabricantes y productores de alimentos de México puedan seguir adquiriendo el tipo de leche en polvo que mejor responda a sus necesidades de fabricación, sugerimos subir el índice de solubilidad en la norma oficial como mínimo a 2.5 ml para la leche descremada en polvo y 1.5 ml para la entera. La concordancia con las normas de grados de la USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos): Leche deshidratada entera; Leche deshidratada descremada serviría para garantizar que los canales de suministro actuales permanezcan abiertos. En la tabla 1 se incluye un resumen de los niveles del índice de solubilidad de las normas de los Estados Unidos:

**Tabla 1. Resumen de los grados y normas de la USDA para el índice de solubilidad**

	Grado extra de Estados Unidos	Grado estándar de Estados Unidos
Leche deshidratada descremada (temperatura baja o media) (proceso de pulverización)	Máximo 1.2 ml	Máximo 2.0 ml
Leche deshidratada descremada a temperatura alta (proceso de pulverización)	Máximo 2.0 ml	Máximo 2.5 ml
Leche deshidratada entera (proceso de pulverización)	Máximo 1.0 ml	Máximo 1.5 ml
Leche deshidratada entera (proceso de rodillos)	Máximo 15.0 ml	Máximo 15.0 ml

Se adiciona el método de prueba internacional siguiente: ISO 8156:2005

		La gran mayoría de la leche en polvo se fabrica con tecnología de secado por pulverización en lugar de rodillo, pero es importante señalar que el producto resultante del proceso con rodillo tiene un índice de solubilidad distinto.																					
<b>USDEC</b>	24 de enero de 2018 <b>B000180261</b>	<p>Impacto económico y comercial</p> <p>1. Requisitos de composición</p> <p>b. Partículas quemadas</p> <p>El proyecto de norma oficial mexicana de la leche en polvo fija el disco B (15 mg máximo) como el límite máximo de las partículas quemadas. Este nivel corresponde a las normas de la leche en polvo grado extra de Estados Unidos, aunque está por debajo del requisito del grado estándar del disco C (22.5 mg máximo).</p> <p>Las partículas quemadas son las partículas oscuras en la leche en polvo. Suelen deberse a depósitos pulverizados en el sistema de secado por pulverización. Debido a la baja actividad hídrica y a la exposición a aire caliente, los depósitos de leche en polvo se oscurecen debido a la reacción "Maillard", por lo que pueden interpretarse como sedimentos o partículas de suciedad. Sin embargo, al reconstituirla suelen disolverse y el defecto desaparece.</p> <p>Por otra parte, y debido a que la NOM-155-SCFI-2012 no contiene una especificación sobre partículas quemadas, por lo que los fabricantes de México se abastecen de leche el polvo de grado extra y estándar de los Estados Unidos dependiendo de las necesidades funcionales de la leche en polvo como ingrediente, como ya se mencionó anteriormente. Los fabricantes de alimentos pueden preferir leche en polvo con un nivel de partículas quemadas disco C en vez de disco B, debido a su costo inferior y a que satisface sus necesidades funcionales. Si México decide limitar la leche en polvo al disco B, lo más probable es que suba su precio, ya que los fabricantes se verán obligados a abastecerse de un producto de mayor calidad.</p>	<p>Se adicionan al Proyecto de Norma las categorías de estándar y extra con la finalidad de diferenciar las distintas calidades que la industria puede demandar para los distintos procesos de elaboración de productos en los que utilice la leche en polvo o leche deshidratada como materia prima, con lo cual, se atiende la solicitud de flexibilizar el parámetro de la especificación de partículas quemadas, para quedar como sigue:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Especificaciones</th> <th colspan="2">Entera</th> <th colspan="2">Parcialmente Descremada</th> <th colspan="2">Descremada</th> </tr> <tr> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Partículas quemadas (mg)</td> <td>15 máx.</td> <td>22.5 máximo.</td> <td>15 máximo.</td> <td>22.5 máximo.</td> <td>15 máx.</td> <td>22.5 máximo.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adicionan el método de prueba internacional siguiente: American Dairy Products Institute (ADPI), Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Scorched Particles</p>	Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada		Descremada		Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Partículas quemadas (mg)	15 máx.	22.5 máximo.	15 máximo.	22.5 máximo.	15 máx.	22.5 máximo.
Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada		Descremada																		
	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar																	
Partículas quemadas (mg)	15 máx.	22.5 máximo.	15 máximo.	22.5 máximo.	15 máx.	22.5 máximo.																	
<b>USDEC</b>	24 de enero de 2018 <b>B000180261</b>	<p>Impacto económico y comercial</p> <p>2. Requisitos de prueba</p>	<p>La especificación de caseína ya no será solicitada en el informe de resultados, sino será considerada en el apartado de verificación y vigilancia por parte de la autoridad.</p>																				

		<p>Uno de los cambios más importantes del nuevo proyecto es el requisito de adjuntar a cada cargamento un informe de resultados elaborado por un laboratorio aprobado. El inciso 8 del proyecto dispone que el laboratorio de prueba (LP) debe contar con la certificación ISO o haber sido reconocido por las autoridades competentes del país de origen, mientras que el inciso 8.1.1 dispone que el informe de resultados cumpla los parámetros de las tablas 1 y 2. Las siguientes son nuestras preocupaciones sobre estos nuevos requisitos:</p> <p>a. Parámetro del informe de resultados: caseína.</p> <p>El parámetro de la caseína en la tabla 2 de un 27% como mínimo (m/m) de un total de proteína del 34% como mínimo (m/m) indica que un 80% aproximadamente de la proteína en la leche en polvo proviene de la caseína. Aunque este parámetro tiene como función garantizar que la leche no esté adulterada, es de suma relevancia el hacer una mención enfática que toda la leche en polvo que cumple las normas del Codex y de los Estados Unidos ya cumple con el nivel de caseína de la norma. No debería ser necesaria una prueba de laboratorio para confirmar que el producto cumple este requisito.</p> <p>La proporción entre la caseína y lactosuero en la leche es de 80/20 aproximadamente (aunque existe una variabilidad normal en la leche cruda), por lo que una leche en polvo que no esté adulterada tendría una proporción semejante. Toda la leche descremada en polvo (nonfat dry milk) procedente de Estados Unidos que corresponde a la norma de identidad de los EEUU es solo leche deshidratada, por lo que tiene la misma proporción de proteína del suero y caseína que la leche cruda. Toda la leche en polvo que corresponde a la norma de identidad en la norma 207-1999 del Codex, Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo, es leche deshidratada con pequeñas cantidades de permeado de la leche, retentado de la leche o lactosa para ajustar y estandarizar la proteína. La proporción de caseína y proteína del suero debería permanecer intacta. La definición de la leche en polvo en el inciso 3.2 del Proyecto de Norma Oficial Mexicana exige que los ajustes que se hagan a la grasa y a la proteína retengan la proporción entre caseína y proteína del suero en la leche en polvo. La leche en polvo fabricada de acuerdo al Codex y a las normas de Estados Unidos tendrá la misma proporción de caseína y lactosuero que la leche. Debido a la supervisión reglamentaria de la producción de leche en polvo, no pensamos que se necesite un parámetro para la caseína en todos los casos.</p> <p>El parámetro de la caseína de la tabla 2 no es parte de las pruebas de calidad de la leche en polvo, por lo que cualquier requisito de prueba a este respecto</p>	<p>Asimismo, se otorgará mayor flexibilidad para presentar el informe de resultados a través de la siguiente modificación en el Proyecto de Norma en la sección 8 Evaluación de la Conformidad:</p> <p>La Evaluación de la conformidad se debe llevar a cabo, mediante el informe de resultados o informe de prueba o informe de ensayo, emitido por los Laboratorios de Prueba (LP) registrados ante la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía (DGN).</p> <p>Para efectos de evaluar la conformidad de la presente, los informes de resultados son válidos si éstos son emitidos por LP:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acreditados y aprobados conforme a la Ley, o;</li> <li>• Cuyos informes sean reconocidos para la obtención de un permiso sanitario previo de importación, autorizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios o cualquier otra autoridad del gobierno mexicano, o;</li> <li>• Reconocidos por autoridades competentes o entidades de acreditación en el extranjero, o;</li> <li>• Que cumplan con la norma NMX-EC-17025-IMNC-2006 o ISO/IEC 17025:2017 (ver referencias normativas 2.9 y 2.18).</li> </ul>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>supondría un gasto adicional y significativo más para los productores de leche en polvo. Además, la prueba de la caseína resulta muy costosa y es complicada de hacer por lotes. Cualquier requisito en esta dirección crearía un altísimo costo de entrada al mercado.</p> <p>También es importante mencionar que no hay ningún otro país del mundo que requiere una prueba de porcentaje de caseína para la leche en polvo y que, por lo tanto, no hay ninguna planta de fabricación que realiza estas pruebas. Tampoco existen métodos establecidos internacionalmente para medir la caseína en la leche en polvo. Los métodos existentes para medir la caseína solo están validados para usarlos con leche cruda fresca (por ejemplo, Método oficial de la AOAC 998.06, contenido de nitrógeno caseínico en la leche, método Kjeldahl directo). Los resultados pueden no ser precisos para la leche en polvo. El contenido de nitrógeno caseínico en la leche tratada térmicamente será artificialmente alto debido a la desnaturalización de la proteína del suero.</p> <p>Aunque entendemos la utilidad de comprobar el porcentaje de la porción no grasa de los sólidos lácteos para controlar la pureza o posible adulteración del producto, no pensamos que este resultado deba formar parte de cada informe de resultados. Recomendamos excluir la caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, %, de la tabla 2, para eliminar la prueba de este parámetro. La caseína seguirá estando presente en la tabla 4 de NOM-155-SCFI-2012, por lo que el parámetro mismo seguirá en efecto.</p>	
USDEC	24 de enero de 2018 <b>B000180261</b>	<p>Impacto económico y comercial</p> <p>2. Requisitos de prueba</p> <p>b. Métodos de prueba:</p> <p>La tabla 2 detalla los métodos de prueba de todos los parámetros de composición del proyecto de norma oficial de la leche en polvo, tal y como indica la normativa de carácter obligatorio (NOM) y voluntario (NMX) de México. No está claro si con la inclusión de estos métodos de prueba en la tabla se prescribe su uso en el informe de resultados obligatorio o se advierte a los exportadores de que la verificación de las especificaciones del informe de resultados</p>	<p>Se adicionan métodos de prueba internacionales para dar mayor flexibilidad en el cumplimiento de esta Norma, las referencias normativas con la modificación es la siguiente:</p> <p>2.1. NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.</p> <p>2.2. NOM-155-SCFI-2012 Leche - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2012.</p> <p>2.3. NOM-243-SSA1-2010 Productos y servicios. Leche, fórmula</p>

		<p>que se llevara a cabo en México mediante muestreo se haría con los métodos mencionados. Si la intención era requerir estos métodos para el informe de resultados, el costo de elaborarlo incrementaría de manera significativa, debido a que la mayoría de los fabricantes extranjeros utilizan otros métodos para varias de las especificaciones indicadas y necesitarían seguir empleándolos para sus propios controles de calidad internos. Incorporar los métodos de prueba de México supondría un costo excesivo y solo se duplicarían resultados que pueden obtenerse por otros medios.</p> <p>Muchos de los métodos de prueba de la tabla 2 son muy parecidos a los que se emplean en los Estados Unidos, que son los que recomiendan las organizaciones internacionales expertas. Sin embargo, hay otros casos en los que los métodos de prueba de México no corresponden con los métodos internacionales o las prácticas de la industria. Dados los avances en las tecnologías de prueba, nuestra recomendación sería que se pusiera el énfasis en cumplir las especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos del país, pero que se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones, siempre y cuando los resultados sean los mismos que si se hubieran hecho con los métodos de prueba mexicanos.</p> <p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos con el fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p> <p>o Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2</p> <p>o Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional: •CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41)</p> <p>International Organization for Standardization (ISO)</p> <p>International Dairy Federation (IDF)</p> <p>AOAC INTERNATIONAL</p> <p>•American Dairy Product Institute (ADPI). El ADPI ha compilado los métodos de análisis estándar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos.</p>	<p>láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de septiembre de 2010 y su modificación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de diciembre de 2012.</p> <p>2.4. NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.</p> <p>2.5. NMX-F-204-1986 Alimentos – Lácteos - Determinación de partículas quemadas en la leche en polvo. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de julio de 1986.</p> <p>2.6. NMX-F-490-1999-NORMEX Alimentos - Aceites y grasas - Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por cromatografía de gases. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de marzo de 1999.</p> <p>2.7. NMX-F-734-COFOCALEC-2009 Sistema producto leche – Alimentos – Lácteos – Determinación del índice de insolubilidad en leche en polvo y productos de leche en polvo. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de noviembre de 2009.</p> <p>2.8. NMX-F-744-COFOCALEC-2011 Sistema Producto Leche - Alimentos – Lácteos – Determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo - Método de prueba gravimétrico (Método de referencia). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de junio de 2011.</p> <p>2.9. NMX-EC-17025-IMNC-2006 Requisitos Generales para la competencia de los Laboratorios de Ensayo y de</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>o Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos.</p> <p>o Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables.</p> <p>Todos los métodos de prueba aquí indicados se utilizan extensamente y han sido reconocidos como métodos legítimos en la industria láctea de todo el mundo y por lo tanto deben autorizarse para confirmar las especificaciones de la leche en polvo.</p> <p>También recomendamos añadir estipulaciones a la tabla 2 indicando que los métodos de prueba de México servirán para verificar el cumplimiento con las especificaciones, pero que los fabricantes podrán utilizar otros métodos de prueba para elaborar el informe de resultados.</p>	<p>Calibración. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de julio de 2006.</p> <p>2.10. NMX-F-725/1-COFOCALEC-2016 Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Leche en polvo – Determinación de acidez titulable – Método de referencia, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de mayo de 2018.</p> <p>2.11. NMX-F-752-COFOCALEC-2016 Sistema producto leche – Alimentos – Lácteos – Determinación de la pureza de la grasa láctea mediante análisis de triacilglicéridos por cromatografía de gases – Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de marzo de 2018.</p> <p>2.12. ISO 1736:2008 Dried Milk and dried milk products – Determination of fat content-gravimetric method.</p> <p>2.13. ISO 5537:2004 Dried milk – Determination of moisture content</p> <p>2.14. ISO 17678:2010 Milk and milk products – Determination of milk fat purity by gas chromatographic analysis of triglycerides (Reference method).</p> <p>2.15. ISO 8156:2005 Dried Milk and dried milk products – Determination of insolubility index</p> <p>2.16. ISO 6091:2010 Dried Milk – Determination of titratable acidity (Reference method)</p> <p>2.17. ISO 8968-1:2014 Milk and milk products – Determination of nitrogen content – Part 1: Kjeldal principle and crude protein calculation</p> <p>2.18. ISO/IEC 17025:2017 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración</p> <p>2.19. American Dairy Products Institute (ADPI) Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Scorched Particles</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>2.20. ADPI Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Titratable Acidity</p> <p>2.21. ADPI Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Solubility Index.</p> <p>2.22. AOAC Official Method 991.20 Nitrogen (Total) in Milk, Kjeldahl Methods</p> <p>2.23. AOAC Official Method 989.05 Fat in Milk, Modified Mojonnier Ether Extraction Method</p> <p>2.24. AOAC Official Method 932.06 Fat in Dried Milk</p> <p>2.25. AOAC Official Method 930.29 Protein in Dried Milk</p> <p>2.26. AOAC Official Method 927.05 Loss on Drying (Moisture) in Dried Milk</p> <p>2.27. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012 y sus subsecuentes reformas.</p>
		<p>Impacto económico y comercial</p> <p>2. Requisitos de prueba</p> <p>c. Aprobación del laboratorio:</p> <p>El inciso 8 del proyecto dispone que el laboratorio que hace las pruebas debe contar con la certificación ISO o haber sido reconocido por las autoridades o entidades del país extranjero. Nos cuestionamos la necesidad de que el laboratorio a cargo de las pruebas de la leche en polvo cumpla requisitos de certificación o autenticación concretos, ya que no parecen existir requisitos similares para otros alimentos ni en las NOM de México ni como requisitos de importación específicos.</p> <p>También hay que hacer notar que las autoridades de México podrán hacer cumplir el requisito de aprobación del laboratorio para el informe de resultados con más facilidad cuando se trate de leche en polvo importada que cuando se trate de productos de fabricación nacional. Las autoridades podrán comprobar</p>	<p>Se mejoró la redacción del numeral de Evaluación de la Conformidad, para que el particular pueda cumplir con la presentación del informe de resultados a través de distintas opciones, por lo cual, el costo de certificación de ISO, es una de las opciones que pueden presentar los particulares, pero en ningún momento es limitativo.</p> <p>La redacción en el numeral de Evaluación de la Conformidad, quedó como sigue:</p> <p>Para efectos de evaluar la conformidad de la presente, los informes de resultados son válidos si éstos son emitidos por LP:</p>

		<p>el estatus del registro del laboratorio en la fecha de importación, mientras que los compradores mexicanos necesitarían presentar al gobierno de México los informes de resultados relacionados con la leche en polvo que se fabrica dentro del país. El establecimiento de un programa de supervisión para garantizar la conformidad de la leche en polvo nacional supondría un gasto extra para el gobierno mexicano. Si no existiera tal programa, las importaciones serían sometidas a requisitos más estrictos que los productos nacionales, lo cual sería, por supuesto, un asunto problemático para el comercio.</p> <p>Una de las formas de abordar este problema sería eliminar el requisito de que las pruebas de la leche en polvo las realizara un laboratorio registrado con la Secretaría de Economía. En ese caso, la leche en polvo importado se enviaría con el certificado de análisis que se exige en la actualidad. Si se decide que permanezca el requisito sobre el laboratorio, sugerimos que también permanezca la disposición que permite que los laboratorios hayan sido aprobados por la autoridad competente en el país de origen. Muchos gobiernos extranjeros, incluidos el gobierno federal y los gobiernos estatales de Estados Unidos, cuentan con procesos de aprobación de laboratorios que son comparables a la certificación de ISO y otros organismos similares. Estas aprobaciones oficiales deberían ser suficientes en lugar de la aprobación ISO. El costo de adquirir el reconocimiento ISO es de US\$100,000.00 (Cien mil dólares estadounidenses) aproximadamente por laboratorio y lleva más de un año completarlo. La mayoría de las compañías no pueden permitirse esta inversión en tiempo y dinero, y la exigencia de la certificación ISO debería considerarse una barrera al comercio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acreditados y aprobados conforme a la Ley, o;</li> <li>• Cuyos informes sean reconocidos para la obtención de un permiso sanitario previo de importación, autorizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios o cualquier otra autoridad del gobierno mexicano, o;</li> <li>• Reconocidos por autoridades competentes o entidades de acreditación en el extranjero, o;</li> <li>• Que cumplan con la norma NMX-EC-17025-IMNC-2006 o ISO/IEC 17025:2017 (ver referencias normativas 2.10 y 2.18).</li> </ul>
<p><b>USDEC</b></p>	<p>24 de enero de 2018 <b>B000180261</b></p>	<p>Impacto económico y comercial 2. Requisitos de prueba</p> <p>d. Muestreo:</p> <p>El artículo 8.2 del proyecto de norma oficial establece los requisitos de muestreo en la elaboración del informe de resultados. Dependiendo de la intención de los requisitos de esta sección, para los productores de leche en polvo podría suponer un costo adicional significativo. La práctica actual con el certificado de análisis vigente consiste en extraer y someter a prueba muestras representativas de cada lote. Algunas empresas emiten un certificado por lote, mientras que otras incluyen en un solo certificado los resultados de varios lotes, sometidos a prueba de forma individual. Si las autoridades mexicanas empiezan a exigir un informe de resultados por cargamento, sería un requisito burocrático, costoso e inviable desde un punto de vista logístico. Un vagón de leche en polvo contiene entre 10 y 12 números de lote distintos. Nuestra</p>	<p>No se solicita un informe de resultados por cargamento. El Proyecto de Norma indica en su numeral 8.2.1, lo siguiente:</p> <p>“8.2.1 El LP debe aplicar un muestreo estadísticamente representativo por lote”</p>

		sugerencia es que se sigan permitiendo resultados para cada lote, como ocurre ahora con el certificado de análisis.	
<b>USDEC</b>	24 de enero de 2018 <b>B000180261</b>	<p>Impacto económico y comercial</p> <p>3. Etiquetado:</p> <p>La mayoría de los requisitos de etiquetado del proyecto de norma oficial mexicana son parecidos a los vigentes en la actualidad. No obstante, hay una diferencia que podría resultar extremadamente costosa para los fabricantes. El inciso 7.2.3 requiere el nombre, la denominación o razón social y el domicilio fiscal del fabricante o responsable de la fabricación para productos nacionales o bien del importador para productos importados.</p> <p>Incluir la información del importador en las etiquetas de los paquetes de leche en polvo no es una práctica muy común. Los fabricantes envasan y etiquetan la leche en polvo en el momento de su fabricación, por lo que no se conoce el destino del producto. En los primeros 10 meses de 2017, las empresas estadounidenses exportaron leche en polvo a 73 países, además de abastecer al importante mercado interior. Si México empezara a requerir que la información del importador figurara en todos los envases, el costo para la industria de Estados Unidos sería significativo y prohibitivo tanto desde el punto de vista monetario como logístico. Los fabricantes se verían obligados a crear envases para cada uno de sus importadores al mercado mexicano. Se complicaría el mantenimiento del inventario de productos y las prácticas de primero en entrar, primero en salir (FIFO) se verían afectadas.</p> <p>En lugar de requerir la información del importador para importaciones, sugerimos la eliminación de "para productos nacionales", de forma que se incluya el nombre del fabricante o parte responsable con fines de rastreabilidad, tanto en productos nacionales como importados. El certificado sanitario que acompañaría el cargamento a México llevaría el nombre y el domicilio social del importador y los números de lote, con el fin de establecer la rastreabilidad mediante documentación.</p> <p>En conjunto, los cambios en los requisitos de composición, las pruebas y el etiquetado serían bastante considerables, y no mejorarían de un modo significativo la calidad de la leche en polvo ni contribuirían a la seguridad del producto. La información de la que dispondría el comprador no sería muy distinta a la que ya obtiene con el requisito de certificado de análisis. El USDEC recomienda la reconsideración de los puntos que arriba se mencionan, con el fin de asegurar que los fabricantes mexicanos puedan adquirir la leche en polvo</p>	<p>El numeral 7.2.3 fue modificado en el Proyecto de Norma, para quedar como sigue:</p> <p>"7.2.3 Nombre o denominación social o razón social y domicilio del fabricante o responsable del producto".</p> <p>Con lo anterior se atiende la preocupación expuesta para no adicionar mayores costos en el etiquetado.</p>

		que mejor se adapte a sus necesidades y que la nueva norma facilite el comercio en lugar de limitarlo.	
<b>USDEC</b>	24 de enero de 2018 <b>B000180261</b>	<p>Análisis técnico</p> <p>Sección 1: Objetivo y campo de aplicación:</p> <p>1. El campo de aplicación es la leche en polvo o deshidratada que se comercializa como materia prima. Sugerimos que México agregue "para consumo humano" para aclarar que la norma se refiere específicamente a la leche en polvo que se emplea para fabricar alimentos, incluyendo bebidas, destinados al consumo humano.</p>	<p>Se modifica la redacción del objetivo y campo de aplicación para incorporar "para consumo humano", para quedar como sigue:</p> <p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las características del producto referido en este documento denominado leche en polvo o leche deshidratada para consumo humano, que se comercializan como materia prima dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas, información comercial y los métodos de prueba.</p> <p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de "leche en polvo o leche deshidratada", que se comercializan como materia prima, dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.</p>
<b>USDEC</b>	24 de enero de 2018 <b>B000180261</b>	<p>Análisis técnico</p> <p>Sección 2: Referencias normativas</p> <p>2. El inciso 2.10 menciona la norma mexicana NMX-EC-17025-IMNC-2006 como aparece en el Diario Oficial de la Federación en 2014-07-24. Parece haber un error en la fecha de publicación. La fecha correcta es 2006-07-24.</p>	<p>Se modifica el numeral de la referencia normativa para corregir la fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación, para quedar como sigue:</p> <p>2.9. NMX-EC-17025-IMNC-2006 Requisitos Generales para la competencia de los Laboratorios de Ensayo y de Calibración. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de julio de 2006.</p>
<b>USDEC</b>	24 de enero de 2018 <b>B000180261</b>	<p>Análisis técnico</p> <p>Sección 3: Términos y definiciones</p> <p>3. El inciso 3.1 define la materia prima como leche en polvo o leche deshidratada que se emplee como un insumo en la fabricación, elaboración, preparación o transformación de un producto final. El término "materia prima"</p>	<p>Se adiciona al Proyecto de Norma el numeral 3.2.1, para acotar los productos lácteos que pueden ser utilizados en la estandarización de la leche, para quedar como sigue:</p> <p>"3.2.1.</p>

		<p>en las definiciones de la norma sirve para clarificar "1. Objetivo y campo de aplicación". No obstante, en otras normas, el término materia prima se refiere a la materia que puede emplearse en la fabricación del producto definido en cada norma. Nuestra recomendación es agregar a esta norma una lista de ingredientes permitidos en la fabricación de la leche en polvo, es decir leche, nata (crema), permeado de leche, retentado de leche y lactosa, de acuerdo a la norma del Codex Alimentarius (Codex) 207-1999, Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo.</p>	<p>Insumos para la estandarización de proteína en leche en polvo</p> <p>Para ajustar el contenido de proteína se deben utilizar los siguientes productos lácteos, y conservar la proporción entre la proteína de leche y la proteína de suero (80/20):</p> <p>a) Retentado de leche: El retentado de leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada descremada;</p> <p>b) Permeado de leche: El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada).</p> <p>c) Lactosa: Azúcar propia de la leche".</p>
<p><b>USDEC</b></p>	<p>24 de enero de 2018 <b>B000180261</b></p>	<p>Análisis técnico</p> <p>Sección 3: Términos y definiciones</p> <p>4. El inciso 3.2 indica que la leche en polvo es el producto obtenido mediante eliminación del agua de la leche, donde el contenido de grasa y/o proteínas puede ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición, siempre y cuando no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima. El USDEC está de acuerdo con esta definición. Además recomendamos la adopción del texto del inciso 3.1 del Codex norma 207-1999 que indica los ingredientes que pueden incorporarse a la leche para ajustar la proteína, es decir, permeado de leche, retentado de leche y lactosa. La incorporación de cualquiera de estos tres ingredientes en pequeñas cantidades con el fin de conseguir el ajuste proteínico no cambia la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche en polvo.</p>	<p>Se adiciona al Proyecto de Norma el numeral 3.2.1, para acotar los productos lácteos que pueden ser utilizados en la estandarización de la leche, para quedar como sigue:</p> <p>"3.2.1.</p> <p>Insumos para la estandarización de proteína en leche en polvo</p> <p>Para ajustar el contenido de proteína se deben utilizar los siguientes productos lácteos, y conservar la proporción entre la proteína de leche y la proteína de suero (80/20):</p> <p>a) Retentado de leche: El retentado de leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada descremada;</p> <p>b) Permeado de leche: El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente</p>

			desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada). c) Lactosa: Azúcar propia de la leche".
USDEC	24 de enero de 2018 <b>B000180261</b>	Análisis técnico  Sección 3: Términos y definiciones 5. El inciso 3.7 establece que la evaluación de la conformidad determina el grado de cumplimiento con las normas oficiales mexicanas o la conformidad con las normas mexicanas, las normas internacionales u otras especificaciones, prescripciones o características. Nos complace la aceptación por parte de México de las normas, especificaciones, prescripciones y características internacionales, y esperamos que la incorporación de referencias internacionales a esta definición signifique que el gobierno de México estaría dispuesto a aceptar los métodos de prueba internacionales y de la industria comúnmente empleados en otros países para el informe de resultados requerido. En la sección 6 de nuestros comentarios, que detalla los métodos de prueba para cada parámetro de composición, se puede encontrar más información sobre este punto.	Se adicionaron métodos de pruebas internacionales en el Proyecto de Norma, para cada una de las especificaciones fisicoquímicas que se deben demostrar en el Informe de Resultados.
USDEC	24 de enero de 2018 <b>B000180261</b>	Análisis técnico  Sección 5: Denominación comercial 6. La tabla 1 del inciso 5.1 enumera los términos relacionados con la leche en polvo por contenido de grasa: leche entera en polvo, leche parcialmente descremada en polvo y leche descremada en polvo. La mayoría de las empresas de Estados Unidos se refieren a la leche en polvo con un contenido de grasa del 1.5% como máximo como "nonfat dry milk" en inglés, de acuerdo con la norma de identidad de Estados Unidos del Código de Reglamentos Federales 21 CFR 131.125 Nonfat dry milk (leche deshidratada sin grasa) y 21 CFR 131.127 Nonfat dry milk fortified with vitamins A and D (leche deshidratada sin grasa fortificada con vitaminas A y D), así como la norma de grado USDA AMS Nonfat Dry Milk (Spray Process) (leche deshidratada sin grasa [proceso de pulverización]). "Nonfat dry milk" cumple la norma de identidad del Codex para leche deshidratada descremada. Ya que el artículo 7.3 de esta norma autoriza que la información comercial de las etiquetas esté en el idioma del país de origen, pedimos que México siga permitiendo el uso del término "nonfat dry milk" en inglés en el paquete del producto. Además, también deberían permitirse los términos siguientes en inglés: skim milk powder, skimmed milk powder, semi-skim milk powder, semi-skimmed milk powder, partly skimmed milk powder y whole milk powder.	Esta inquietud se atiene en el numeral 7.3, que dice lo siguiente:  "7.3 La información comercial debe estar presente en la etiqueta o envase, la cual puede presentarse en idioma español, inglés o bien en el idioma del país de origen".

<p>USDEC</p>	<p>24 de enero de 2018 B000180261</p>	<p>Análisis técnico</p> <p>Sección 5: Denominación comercial</p> <p>7. El inciso 5.2.1 establece que la leche en polvo instantánea debe cumplir con la lista de aditivos aprobados publicada en el Diario Oficial de 2012-07</p> <p>El USDEC está de acuerdo con esto en lo que respecta a la leche en polvo instantánea. La mayoría de las normas enumeran los aditivos aprobados aparte de su denominación comercial, por lo que sería más apropiado incorporar una sección con los aditivos, de forma similar al formato de la norma 207-1999 del Codex.</p>	<p>Se establece en el numeral 5.2.1 lo siguiente:</p> <p>“5.2.1 Cuando en la leche en polvo instantánea se usen aditivos, se debe cumplir con lo establecido en el Acuerdo de Aditivos (Ver 2.27)”.</p> <p>Se hace referencia al Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012 y sus subsecuentes reformas y el cual debe ser consultado por los particulares, ya que se trata de una política pública de salud y es aplicable para todos los productos que se destinan al consumo humano.</p>
<p>USDEC</p>	<p>24 de enero de 2018 B000180261</p>	<p>Análisis técnico</p> <p>Sección 6: Especificaciones</p> <p>8. Métodos de prueba: Cada especificación de la tabla 2 incluye un método de prueba.</p> <p>Nuestros comentarios sobre cada método aparecerán adjuntos en la tabla al lado de la especificación de composición correspondiente.</p> <p>Como ya se explicó en la sección sobre el impacto económico, muchos de los métodos de prueba de la tabla 2 son muy parecidos a los que se emplean en los Estados Unidos, que son los que recomiendan las organizaciones internacionales expertas. Sin embargo, hay otros casos en los que los métodos de México no corresponden con los métodos internacionales o las prácticas de la industria. Dados los avances en las tecnologías de prueba, nuestra recomendación sería hacer hincapié en el cumplimiento de las especificaciones prescritas, que se pueden verificar en México con los métodos del país, pero que se permitiera que los proveedores eligieran sus propios métodos de prueba para garantizar que el producto cumpla con las especificaciones.</p> <p>Exhortamos a México a permitir cierta flexibilidad para que los exportadores puedan emplear cualquiera de los métodos siguientes para hacer las pruebas de sus productos a fin de evaluar la conformidad como se indica en el inciso 3.7 o la documentación indicada en el inciso 8.1.1 del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Métodos de prueba mexicanos de la tabla 2</li> </ul>	<p>Se adicionaron métodos de pruebas internacionales en el Proyecto de Norma, para cada una de las especificaciones fisicoquímicas que se deben demostrar en el Informe de Resultados y los cuales se encuentran en Referencias Normativas, como a continuación se describen:</p> <p>2.12. ISO 1736:2008 Dried Milk and dried milk products – Determination of fat content-gravimetric method.</p> <p>2.13. ISO 5537:2004  Dried milk – Determination of moisture content</p> <p>2.14. ISO 17678:2010 Milk and milk products – Determination of milk fat purity by gas chromatographic analysis of triglycerides (Reference method).</p> <p>2.15. ISO 8156:2005</p>

		<p>• Métodos de prueba publicados por las siguientes organizaciones de renombre internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Codex Alimentarius, CODEX STAN 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados (página 41)</li> <li>o Métodos de prueba de la International Organization for Standardization (ISO)</li> <li>o Métodos de prueba de la International Dairy Federation (IDF)</li> <li>o Métodos oficiales de análisis (OMA) de AOAC INTERNATIONAL</li> <li>o Métodos de prueba del American Dairy Product Institute (ADPI).</li> </ul> <p>El ADPI ha compilado los métodos de análisis estándar que utilizan muchos fabricantes de Estados Unidos en las pruebas de laboratorio de productos lácteos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Standard Methods for the Examination of Dairy Products (SMEDP) de American Journal of Public Health. Este libro contiene los métodos de evaluación de productos lácteos en Estados Unidos.</li> <li>o Cualquier otro método ampliamente aceptado con el que se obtengan resultados repetibles y fiables</li> </ul> <p>Pensamos que las fuentes y los métodos de prueba aquí indicados se utilizan ampliamente y han sido reconocidos como métodos legítimos en la industria láctea de todo el mundo, por lo que deben autorizarse para confirmar las especificaciones de la leche en polvo.</p>	<p>Dried Milk and dried milk products – Determination of insolubility index</p> <p>2.16. ISO 6091:2010 Dried Milk – Determination of titratable acidity (Reference method)</p> <p>2.17. ISO 8968-1: 2014 Milk and milk products – Determination of nitrogen content – Part 1: Kjeldal principle and crude protein calculation</p> <p>2.18. ISO/IEC 17025:2017 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración</p> <p>2.19. American Dairy Products Institute (ADPI) Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Scorched Particles</p> <p>2.20. ADPI Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Titratable Acidity</p> <p>2.21. ADPI Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Solubility Index.</p> <p>2.22. AOAC Official Method 991.20 Nitrogen (Total) in Milk, Kjeldahl Methods</p> <p>2.23. AOAC Official Method 989.05 Fat in Milk, Modified Mojonier Ether Extraction Method</p> <p>2.24. AOAC Official Method 932.06 Fat in Dried Milk</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>2.25. AOAC Official Method 930.29 Protein in Dried Milk</p> <p>2.26. AOAC Official Method 927.05 Loss on Drying (Moisture) in Dried Milk</p>
USDEC	24 de enero de 2018 B000180261	<p>Análisis técnico</p> <p>9. Grasa butírica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composición: El USDEC está de acuerdo con los parámetros de composición, ya que corresponden con la norma 207-1999 del Codex.</li> <li>• Método de prueba: Algunos de los métodos indicados parecen incluir información distinta a la habitual para el porcentaje de grasa butírica. Nuestra recomendación sería eliminar la referencia al método de prueba 2.7 (NMX-F-490-1999-NORMEX, Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por cromatografía de gases) y la referencia al método de prueba 2.3 (NOM-155-SCFI-2012 sección 8.7 (Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22) de la lista de métodos para medir el porcentaje de grasa butírica. Estos métodos son útiles para descartar la adulteración del producto si se sospecha que lleva otro tipo de grasa aparte de grasas lácteas, pero no serían los métodos habituales para controlar el contenido de grasa. Los otros dos métodos —el método gravimétrico en la referencia 2.9 (NMX-F-744-COFOCALEC-2011) y el método Gerber en la referencia 2.3, sección 8.9 de NOM-155-SCFI-2012— son muy parecidos a los que emplea la industria para determinar los niveles de grasa, por lo que deberían permanecer en la tabla.</li> </ul> <p>Los métodos más usados en la industria son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• o Standard Methods for the Examination of Dairy Products, Edición 17, Método 15.086, Método Mojonnier, Leche y crema</li> <li>• o ISO 7208:2008 (IDF 22: 2008) Leche desnatada, lactosuero y mazada. Determinación del contenido en materia grasa. Método gravimétrico (método de referencia).</li> <li>• o Método oficial de AOAC 989.05: Grasa en la leche, Mojonnier modificado</li> <li>• o ISO 1736: Leche en polvo y productos lácteos en polvo. Determinación del contenido en materia grasa. Método gravimétrico</li> </ul>	<p>Los métodos de prueba que califican a la grasa, como lo son:</p> <p>La NMX-F-490-1999-NORMEX y la ISO 17678:2010 ya no serán requeridos en el Informe de Resultados que deberán presentar los particulares, sino será parte de la sección de verificación y vigilancia, por lo cual, su comprobación recaerá en la autoridad.</p>

<p>USDEC</p>	<p>24 de enero de 2018 B000180261</p>	<p>Análisis técnico</p> <p>10. Humedad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composición: El USDEC sugiere aumentar el contenido máximo de humedad a 5% de acuerdo a la norma 207-1999 del Codex. También sugerimos que México adopte el lenguaje relacionado con la cristalización de la norma de la leche en polvo del Codex: "El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa".</li> <li>• Método de prueba: Ver el primer comentario sobre la flexibilidad del método de prueba. Los métodos más usados en la industria son los siguientes:             <ul style="list-style-type: none"> <li>o Horno de gravedad IDF</li> <li>o Horno de vacío 926.08 AOAC</li> <li>o Método oficial 927.05 AOAC: Humedad en la leche deshidratada (33.5.02)</li> <li>o Standard Methods for the Examination of Dairy Products Ed. 17 (15.111) Horno al vacío humedad/sólidos</li> <li>o Standard Methods for the Examination of Dairy Products Ed. 17 (15.113) Sin humedad, horno al vacío</li> <li>o Standard Methods for the Examination of Dairy Products Ed. 17 (15.117) Método Karl Fischer</li> </ul> </li> </ul>	<p>Se adicionan al Proyecto de Norma, al final de la Tabla 2 del numeral 6. Especificaciones, los subíndices 3 y 5, para quedar como sigue:</p> <p><sup>3</sup> Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser de hasta un máximo de 5%"</p> <p><sup>5</sup> El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa.</p> <p>Asimismo, se adiciona el siguiente método de prueba internacional para medir esta especificación:</p> <p>2.15. ISO 8156:2005 Dried Milk and dried milk products – Determination of insolubility index</p>
<p>USDEC</p>	<p>24 de enero de 2018 B000180261</p>	<p>Análisis técnico</p> <p>11. Proteínas de la leche, expresadas en forma de sólidos lácteos no grasos %:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composición: El USDEC está de acuerdo con los parámetros de composición, ya que corresponden con la norma 207-1999 del Codex. Sugerimos que México adopte el lenguaje relacionado con la cristalización de la norma de la leche en polvo del Codex: "El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa".</li> <li>• Método de prueba: Ver el primer comentario sobre la flexibilidad del método de prueba. Los métodos más usados en la industria son los siguientes:             <ul style="list-style-type: none"> <li>o Kjeldahl AOAC 991.20.1 SMEDP</li> </ul> </li> </ul>	



		<p>o ISO 14891:2002: Leche y productos lácteos. Determinación del contenido de nitrógeno. Método de rutina utilizando combustión según el principio de Dumas</p> <p>o Método oficial 992.15 AOAC (39.1.16)</p> <p>o Método oficial 991.20 AOAC (33.2.11), "Nitrógeno en la leche (total)"</p> <p>o Standard Methods for the Examination of Dairy Products, Edición 17, H. Michael Wehr, PhD and Joseph F. Frank, PhD, 2004, páginas 489-495, Método 15.132</p> <p>o ISO 8968-2:2001 (IDF 20-2: 2001) Leche: determinación del contenido de nitrógeno. Parte 2, Método por digestión en bloque</p>	
USDEC	24 de enero de 2018 B000180261	<p>Análisis técnico</p> <p>12. Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, %: Aunque el USDEC está de acuerdo con las especificaciones de esta tabla, debido a que las caseínas representan un 80% aproximadamente de la proteína en la leche, recomendamos la eliminación de la especificación de la caseína de la tabla 2. Como ya se indicó en la sección sobre el impacto económico, pensamos que no es necesario seguir realizando esta prueba debido a los reglamentos y la supervisión a los que está sujeta la producción de leche en polvo. La leche en polvo fabricada de acuerdo al Codex y a las normas de Estados Unidos tendrá la misma proporción de caseína y proteína del suero que la leche.</p> <p>No hay ningún otro país en el mundo que requiere una prueba de porcentaje de caseína para la leche en polvo y que, por lo tanto, no hay ninguna planta de fabricación que realiza estas pruebas. Tampoco existen métodos establecidos internacionalmente para medir la caseína en la leche en polvo. Los métodos existentes para medir la caseína solo están validados para usarlos con leche cruda fresca (por ejemplo, Método oficial de la AOAC 998.06, contenido de nitrógeno caseínico en la leche, método Kjeldahl directo). El contenido de nitrógeno caseínico en la leche tratada térmicamente será artificialmente alto debido a la desnaturalización de la proteína del suero.</p> <p>Además, la prueba de la caseína resulta muy costosa y es complicada de hacer por lotes. Si se exige que los fabricantes hagan esta prueba para cada lote se crearía un alto costo de entrada al mercado.</p> <p>Aunque entendemos la utilidad de comprobar el porcentaje de la porción no grasa de los sólidos lácteos para controlar la pureza o adulteración del producto, no pensamos que este resultado deba formar parte de cada informe de resultados. Recomendamos eliminar la caseína expresada en</p>	<p>La especificación de caseína ya no se incluye dentro del informe de resultados que los particulares deben presentar, por lo cual, se modificó el Proyecto de Norma para que sea una especificación que se mida en verificación y vigilancia y sea responsabilidad de la autoridad.</p> <p>Se adicionan los subíndices 1, 4 y 5 a la Tabla 2 del Proyecto de Norma, para quedar como sigue:</p> <p><sup>1</sup>Para expresar el contenido de proteínas de la leche en relación a sólidos no grasos utilizar la siguiente fórmula: % de proteína m/m = [Proteína % / Sólidos no grasos %] x 100</p> <p><sup>4</sup> Para la determinación de proteínas, se pesa 1 gramo de muestra de leche en polvo (no se reconstituye), se coloca en el tubo de digestión y se sigue el método conforme a la referencia normativa 2.2</p> <p><sup>5</sup> El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa<sup>5</sup>.</p>

		sólidos lácteos no grasos, %, de la tabla 2. La definición de leche en polvo del inciso 3.2 ya indica que la proporción entre proteína del suero y caseína no se modifica, por lo que el problema de la adulteración ya se aborda mediante dicha definición. NOM-155-SCFI-2012 también incluye una especificación para la caseína, por lo que eliminarla de la tabla 2 no implica la eliminación del requisito de que la caseína suponga el 80% aproximadamente de la proteína de la leche. Lo único que se haría sería eliminar el requisito de que las empresas hicieran pruebas a cada lote para demostrar que la leche en polvo no está adulterada.	
USDEC	24 de enero de 2018 B000180261	<p>Análisis técnico</p> <p>13. Acidez (como ácido láctico) %:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Método de prueba: El método de prueba que se emplea en la norma de México es distinto al de Estados Unidos. El método recomendado en México está pensado para leche líquida y no especifica el tratamiento de la leche en polvo. No incluye instrucciones para reconstituirla con el fin de hacer las pruebas. El cálculo del método expresa el resultado de la acidez con las unidades gram/L, que son distintas a las que se emplean en la tabla 2. Recomendamos el uso de Standard Method for the Examination of Dairy Products (SMEDP), capítulo 15 (número de método 15.021, Acidity, Titratable-Phenolphthalein Indicator (Class O). Este método también lo recomienda el ADPI; se utiliza ampliamente en el sector lácteo de los Estados Unidos y arrojaría resultados en forma de porcentaje de ácido láctico. Los métodos más usados en la industria son los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• o Standard Methods for the Examination of Dairy Products, Edición 17, número de método 15.021, Acidity, Titratable-Phenolphthalein Indicator (Class O)</li> <li>• o Método oficial 947.05 AOAC (39.1.16)</li> </ul> </li> </ul>	<p>Se adicionan los siguientes métodos de prueba internacional en el apartado de referencias normativas y como métodos válidos para medir la especificación de Acidez (como ácido láctico):</p> <p>2.16. ISO 6091:2010 - Dried Milk – Determination of titratable acidity (Reference method)</p> <p>2.20. ADPI - Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Titratable Acidity</p> <p>Con lo anterior se consideran los métodos de prueba más utilizados a nivel internacional para medir esta especificación y se atiende el comentario.</p>
USDEC	24 de enero de 2018 B000180261	<p>Análisis técnico</p> <p>14. Partículas Quemadas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composición: El proyecto establece un requerimiento de disco B para la leche en polvo. No obstante, la leche en polvo que se utiliza como ingrediente en la elaboración de alimentos puede ser del disco C. La leche en polvo del disco C tiene más cantidad de partículas quemadas que el disco B y puede venderse a un menor precio. Recomendamos que se permita el disco C para leche en polvo destinada a tratamiento posterior. En la sección sobre el impacto económico pueden encontrarse más detalles.</li> <li>• Método de prueba: Debería incorporarse la siguiente enmienda: "La porosidad del filtro de partículas quemadas debe ser equivalente a la porosidad de la</li> </ul>	<p>Se adiciona el método de prueba internacional para la especificación de partículas quemadas:</p> <p>2.19. American Dairy Products Institute (ADPI) - Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Scorched Particles</p> <p>Se adicionan al Proyecto de Norma las categorías de estándar y extra con la finalidad de diferenciar las distintas calidades que la industria puede demandar para los distintos procesos de elaboración de productos en los</p>

		<p>tarjeta de prueba que se cita en el método de prueba del ADPI vigente para partículas quemadas, que equivale a una tasa de retención de 75 micrones". La industria de Estados Unidos desearía que el método de prueba correspondiera al método del ADPI, el más utilizado en el sector. Pensamos que es importante que se definan el tamaño de la muestra, la abertura del embudo y la porosidad del filtro, como ocurre en ADPI, ya que de lo contrario sería complicado comparar los resultados de varios laboratorios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los métodos más usados en la industria son los siguientes: o Standard Methods for the Examination of Dairy Products, Edición 17, método 15.172, Scorched Particles</li> <li>o ADPI Scorched Particle Standard for Dry Milks</li> </ul>	<p>que utilice la leche en polvo o leche deshidratada como materia prima, con lo cual, se atiende la solicitud de flexibilizar el parámetro de la especificación de partículas quemadas, para quedar como sigue:</p> <table border="1" data-bbox="1459 516 1908 914"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Especificaciones</th> <th colspan="2">Entera</th> <th colspan="2">Parcialmente Descremada</th> <th colspan="2">Descremada</th> </tr> <tr> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Partículas quemadas (mg)</td> <td>Disco B</td> <td>Disco C</td> <td>Disco B</td> <td>Disco C</td> <td>Disco B</td> <td>Disco C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>15 máx.</td> <td>22.5 máx.</td> <td>15 máx.</td> <td>22.5 máx.</td> <td>15 máx.</td> <td>22.5 máx.</td> </tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada		Descremada		Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Partículas quemadas (mg)	Disco B	Disco C	Disco B	Disco C	Disco B	Disco C		15 máx.	22.5 máx.	15 máx.	22.5 máx.	15 máx.	22.5 máx.
Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada		Descremada																									
	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar																								
Partículas quemadas (mg)	Disco B	Disco C	Disco B	Disco C	Disco B	Disco C																								
	15 máx.	22.5 máx.	15 máx.	22.5 máx.	15 máx.	22.5 máx.																								
<p>USDEC</p>	<p>24 de enero de 2018 B000180261</p>	<p>Análisis técnico</p> <p>15. Índice de insolubilidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composición: Nuestra sugerencia es subir el límite de insolubilidad hasta 1.5 ml para la leche en polvo parcialmente descremada y leche entera en polvo y a 2.5 para la leche descremada en polvo. Estos valores corresponden a las normas de grado de los Estados Unidos.</li> </ul> <p>La leche en polvo deshidratada a temperatura baja, media y alta se fabrica para funciones y usos específicos. A temperatura baja y media se fabrica fórmula para lactantes y bebidas a base de leche, mientras que la deshidratada a temperatura alta se emplea en la industria de panificación, cárnica y de elaboración de alimentos. La subida de la temperatura en el tratamiento de la leche afecta su solubilidad. Las normas de grado de USDA reconocen estas diferencias: Leche deshidratada entera; Leche deshidratada descremada. En el caso de la leche descremada en polvo a temperatura alta, la norma del USDA permite un índice de insolubilidad de 2.0 ml (grado extra) y 2.5 ml (grado</p>	<p>Se adicionan los siguientes métodos de prueba internacionales:</p> <p>2.15. ISO 8156:2005 - Dried Milk and dried milk products – Determination of insolubility index</p> <p>2.21. ADPI Standard for Dry Milk products, Method of Analysis, Determination of Solubility Index.</p> <p>Se adicionan al Proyecto de Norma las categorías de estándar y extra con la finalidad de diferenciar las distintas calidades que la industria puede demandar para los distintos procesos de elaboración de productos en los que utilice la leche en polvo o leche deshidratada como materia prima, con lo cual, se atiende la solicitud de flexibilizar el parámetro de la especificación de índice de insolubilidad, para quedar como sigue:</p>																											

		<p>estándar). La norma del USDA para la leche deshidratada (grado estándar) permite un índice de insolubilidad de 1.5</p> <p>La gran mayoría de la leche en polvo se fabrica con tecnología de secado por 17 pulverización en lugar de rodillo, pero es importante señalar que el producto resultante del proceso con rodillo tiene un índice de solubilidad distinto. También nos gustaría que se aclarara el significado de la nota 3: "Indicar el tratamiento" del índice de insolubilidad. ¿A qué tratamiento se hace referencia?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Método de prueba: Los métodos más usados en la industria son los siguientes:             <ul style="list-style-type: none"> <li>o Standard Methods for the Examination of Dairy products, Edición 17, 15.171, Solubility Index</li> <li>o ISO 8156:2005 (IDF 129: 2005): Leche en polvo y productos lácteos en polvo. Determinación del índice de insolubilidad.</li> <li>o Normas del ADPI para ingredientes lácteos</li> </ul> </li> </ul> <p>Análisis técnico</p> <p>16. Notas a la tabla 2: Se hace referencia a varios sólidos lácteos no grasos, incluyendo la nota 1, para expresar el contenido de proteínas lácteas en relación con los sólidos no grasos. ¿Sería posible incluir una definición de sólidos lácteos no grasos, junto con un ejemplo, en lo que se refiere al cálculo de las proteínas lácteas, expresadas en forma de sólidos lácteos no grasos % m/m, a fin de eliminar cualquier ambigüedad?</p>	<table border="1" data-bbox="1459 425 1906 747"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Especificaciones</th> <th colspan="2">Entera</th> <th colspan="2">Parcialmente Descremada</th> <th colspan="2">Descremada</th> </tr> <tr> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> <th>Extra</th> <th>Estándar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Índice de insolubilidad (ml)</td> <td>1.0 máx.</td> <td>1.5 máx.</td> <td>1.0 máx.</td> <td>1.5 máx.</td> <td>1.2 máx.</td> <td>2.0 máx.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Respecto a las Notas de la Tabla 2, se adiciona el subíndice 1 para quedar como sigue:</p> <p><sup>1</sup> Para expresar el contenido de proteínas de la leche en relación a sólidos no grasos utilizar la siguiente fórmula: % de proteína m/m = [Proteína % / Sólidos no grasos %] x 100".</p>	Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada		Descremada		Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Índice de insolubilidad (ml)	1.0 máx.	1.5 máx.	1.0 máx.	1.5 máx.	1.2 máx.	2.0 máx.
Especificaciones	Entera		Parcialmente Descremada		Descremada																		
	Extra	Estándar	Extra	Estándar	Extra	Estándar																	
Índice de insolubilidad (ml)	1.0 máx.	1.5 máx.	1.0 máx.	1.5 máx.	1.2 máx.	2.0 máx.																	
<p>USDEC</p>	<p>24 de enero de 2018 B000180261</p>	<p>Análisis técnico</p> <p>Sección 7: Etiquetado comercial del envase</p> <p>17. El inciso 7.2.3 requiere el nombre, la denominación o razón social y el domicilio fiscal del fabricante o responsable de la fabricación para productos nacionales o bien del importador para productos importados. Incluir la información del importador en las etiquetas de los envases de leche en polvo no es una práctica muy común. Los fabricantes envasan y etiquetan la leche en polvo en el momento de su fabricación, por lo que no siempre se conoce el destino del producto. Los primeros 10 meses de 2017, las empresas estadounidenses exportaron leche en polvo a 73 países, además de abastecer al amplio mercado interior. Si México empezara a requerir que la información</p>	<p>Se modifica la redacción del numeral 7.3, para quedar como sigue:</p> <p>“7.2.3 Nombre o denominación social o razón social y domicilio del fabricante o responsable del producto”.</p> <p>Con lo anterior, se atiende la inquietud expresada en el comentario sobre la información del importador.</p>																				



		<p>del importador figurara en todos los envases, el costo para la industria de Estados Unidos sería muy significativo, tanto desde el punto de vista monetario como logístico. Los fabricantes se verían obligados a crear empaques para cada uno de sus importadores al mercado mexicano. Se complicaría el mantenimiento del inventario de productos y las prácticas de primero en entrar, primero en salir (FIFO) se verían afectadas.</p> <p>En lugar de requerir la información del importador para importaciones, sugerimos la eliminación de "para productos nacionales", de forma que se incluya el nombre del fabricante o parte responsable con fines de rastreabilidad, tanto en productos nacionales como importados. El certificado sanitario que acompañaría el cargamento a México llevaría el nombre y el domicilio social del importador y los números de lote, con el fin de establecer la rastreabilidad mediante documentación.</p>	
USDEC	24 de enero de 2018 B000180261	<p>Análisis técnico</p> <p>Sección 7: Etiquetado comercial del envase</p> <p>18. El inciso 7.3 dispone que la información comercial de la etiqueta o envase puede estar en español o en el idioma del país de origen. Además de la información comercial detallada en el inciso 7, solicitamos que el nombre del producto (denominación comercial) en la tabla 1 de esta norma también pueda estar en el idioma del país de origen. Como ya se hizo notar en los comentarios al inciso 5.1, "nonfat dry milk" (leche deshidratada sin grasa) debe considerarse sinónimo de "skim milk powder" (leche descremada en polvo) y debe permitirse en las bolsas de leche en polvo con un contenido graso de menos de 1.5%</p>	<p>Se modifica la redacción del numeral 7.3, para quedar como sigue:</p> <p>"7.3 La información comercial debe estar presente en la etiqueta o envase, la cual puede presentarse en idioma español, inglés o bien en el idioma del país de origen"</p> <p>La información comercial que se debe declarar en la etiqueta incluye a la que se especifica en la Tabla 1.</p>
USDEC	24 de enero de 2018 B000180261	<p>Análisis técnico</p> <p>Sección 8: Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad</p> <p>19. La sección 8 dispone que la evaluación de la conformidad se lleve a cabo mediante el informe de resultados emitido por un laboratorio registrado ante la Dirección General de Normas (DGN). Este nuevo requisito causa preocupación por varios motivos.</p> <p>a. Los exportadores ya están obligados a presentar y entregar un certificado de análisis al importador para que lo presente con la solicitud de permiso de importación ante la Secretaría de Salud. Las especificaciones de composición de la leche en polvo ya se identifican en este documento. La presentación de otro informe de resultados sería un requisito redundante.</p> <p>b. En general, México acepta certificados de análisis para productos alimenticios, incluidos los lácteos. Nos parece innecesario establecer requisitos</p>	<p>Se modifica la redacción del numeral 8 Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC), para quedar como sigue:</p> <p>8 Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)</p> <p>La Evaluación de la conformidad se debe llevar a cabo, mediante el informe de resultados o informe de prueba o informe de ensayo, emitido por los Laboratorios de Prueba (LP) registrados ante la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía (DGN).</p>

		<p>de acreditación de laboratorios, exclusivamente para aquellos que efectúan pruebas para la leche en polvo.</p> <p>c. Lo más probable es que el requisito del informe de resultados se haga cumplir en la frontera en el momento de la importación, pero la forma en que el gobierno mexicano haría cumplir el requisito de que tal informe lo elaboraran laboratorios aprobados no está clara en el caso de la leche en polvo fabricada dentro del país. Por este motivo, y para que las importaciones no se vieran injustamente perjudicadas, urgimos la eliminación del requisito de informe de resultados y la continuación del requisito vigente de certificado de análisis que se describió con anterioridad.</p> <p>Si el gobierno mexicano insiste en requerir el informe de resultados, sugerimos conservar el lenguaje de la norma actual que permite que las pruebas las efectúen laboratorios reconocidos por las autoridades competentes de otros países, "resultados de laboratorios de prueba (LP) acreditados y aprobados conforme a la ley; o laboratorios de prueba reconocidos por las autoridades competentes o entidades en el extranjero; o laboratorios de prueba que cumplan con NMX-EC-17025-IMNC-2006". Los gobiernos extranjeros, incluido el de Estados Unidos, ya cuentan con procesos de aprobación de laboratorios que pueden sustituir un reconocimiento ISO formal.</p> <p>Análisis técnico</p> <p>Sección 8: Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad</p> <p>20. El artículo 8.2 del proyecto de norma oficial establece los requisitos de muestreo en la elaboración del informe de resultados. Como ya se indicó en la sección sobre impacto económico de nuestros comentarios, el costo extra para los fabricantes podría ser significativo dependiendo de la interpretación de los requisitos de esta sección. La práctica actual con el certificado de análisis requerido consiste en extraer y someter a prueba muestras representativas de cada lote. Algunas empresas emiten un certificado por lote, mientras que otras incluyen en un solo certificado los resultados de varios lotes, sometidos a prueba de forma individual. Si las autoridades mexicanas empiezan a exigir un informe de resultados por cargamento, sería un requisito burocrático, costoso e inviable desde un punto de vista logístico. Un vagón de leche en polvo contiene entre 10 y 12 números de lote distintos. Nuestra sugerencia es que se sigan permitiendo resultados para cada lote, como ocurre ahora con el certificado de análisis.</p>	<p>Para efectos de evaluar la conformidad de la presente, los informes de resultados son válidos si éstos son emitidos por LP:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acreditados y aprobados conforme a la Ley, o;</li> <li>• Cuyos informes sean reconocidos para la obtención de un permiso sanitario previo de importación, autorizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios o cualquier otra autoridad del gobierno mexicano, o;</li> <li>• Reconocidos por autoridades competentes o entidades de acreditación en el extranjero, o;</li> <li>• Que cumplan con la norma NMX-EC-17025-IMNC-2006 o ISO/IEC 17025:2017 (ver referencias normativas 2.9 y 2.18).</li> </ul> <p>El registro ante la DGN de los laboratorios de prueba, es un trámite gratuito y tiene como finalidad asegurar la rastreabilidad de los laboratorios de prueba que presenten informes de resultados para comercializar leche en polvo como materia prima en territorio nacional.</p> <p>No se solicita un informe de resultados por cargamento. El Proyecto de Norma indica en su numeral 8.2.1, lo siguiente:</p> <p>"8.2.1 El LP debe aplicar un muestreo estadísticamente representativo por lote"</p>
USDEC	24 de enero de 2018	Análisis técnico	

	B000180261	<p>Sección 9: Verificación y vigilancia</p> <p>21. El gobierno de México tiene derecho a verificar que los productos nacionales e importados cumplan con la normativa del país. Nos gustaría una aclaración sobre el plazo durante el cual el gobierno sometería a prueba los productos y proporcionaría los resultados, y también los pasos que los exportadores podrían tomar para repetir las pruebas si los resultados del gobierno difieren de los del certificado de análisis/informe de resultados. El USDEC sugiere que el gobierno mexicano facilite los resultados antes de dos días laborales de la conclusión de la prueba realizada en México. La repetición de la prueba por parte de un laboratorio independiente también debe autorizarse inmediatamente.</p>	<p>El Proyecto de Norma no establece que el Gobierno Mexicano va a llevar a cabo análisis fisicoquímicos a la leche en polvo que se comercialice como materia prima en el punto de entrada al país. En el punto de entrada al país, se deberá presentar el informe de resultados con los laboratorios de prueba, conforme a lo descrito en el numeral 8 y registrados ante la Dirección General de Normas. La autoridad a través de la verificación y vigilancia, podrá realizar las pruebas necesarias al producto que se comercializa en el territorio nacional.</p>
CANILEC	13 de enero de 2018 B000180120	<p>En la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC), deseamos manifestar nuestro interés por elaborar normas que protejan ante riesgos y que sean útiles para lograr solucionar la problemática que pueda presentarse en nuestro sector lechero. En ese sentido, queremos conocer la información que soporta esta necesidad, ya que nuestras empresas, así como el Programa de Abasto Social de leche de LICONSA, son usuarios de esta materia prima, tanto de origen nacional como internacional. Actualmente la Autoridad en materia de salud e inocuidad, efectúa la revisión de la leche en polvo que ingresa al País y la que se produce en México y no ha reportado ningún incidente que denote un riesgo a la población, es decir, garantiza el uso de cada materia prima, más aún cuando es destinada a producir bienes finales para consumo humano. Nuestra institución siempre ha trabajado para lograr directrices y normas oficiales mexicanas que contribuyan a fortalecer nuestra cadena producto leche, esto es, a desarrollar y mejorar nuestra producción de leche, procesamiento, transformación, transporte y consumo, en el entendido de que la leche y sus productos proporcionan nutrición a la población. En vista de lo anterior, solicitamos que en caso de requerirse un documento de NORMA OFICIAL MEXICANA, se nos permita adicionar toda una serie de comentarios que hemos elaborado con la finalidad de que esta regulación no se constituya en un obstáculo técnico al comercio, que no podemos plasmar aquí por limitación de espacio y formato. Finalmente, Consideramos que el objetivo principal de nuestra legislación es facilitar y garantizar la operación y elaboración de productos seguros a nuestra población, por lo cual ponemos nuevamente nuestra experiencia para optimizar la posible implementación de esta Norma Oficial Mexicana y así garantizar una competencia justa.</p>	<p>La leche en polvo al ser un sustituto de la leche fluida, era de suma importancia elaborar una Norma Oficial Mexicana para asegurar la calidad del producto y evitar la competencia desleal de productores de leche en polvo y productores de leche fluida. Es por lo anterior, que surge la necesidad de normalizar el producto que se comercializa como materia prima en el territorio nacional, Los comentarios que ha hecho la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC) se han recibido dentro del proceso de consulta pública, y las respuestas a dichos comentarios serán publicados en el Diario Oficial de la Federación 15 días naturales previos a la publicación de la Norma Oficial Mexicana definitiva en ese mismo diario.</p>

<p>USDEC</p>	<p>24 de enero de 2018 B000180263</p>	<p>Rodrigo Fernandez - U.S. Dairy Export Council - Consejo de Exportación de Productos Lácteos de Estados Unidos. Con fecha 24 de enero de 2018, nuestra organización envió comentarios al presente Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana - Leche en Polvo o Leche Deshidratada - Materia Prima. Especificaciones, Información Comercial y Métodos de Prueba. Los comentarios fueron enviados vía correo electrónico a la dirección de cofemer@cofemer.gob.mx en atención del Lic. Mario Velasco. Nuestra organización agradece la oportunidad de enviar comentarios a la presente. Cabe señalar que nuestra organización agrupa y representa a los productores, comercializadores y exportadores de leche y lácteos de Estados Unidos, además de hacer mención que Estados Unidos es el principal proveedor de leche descremada en polvo para la industria procesadora de alimentos de México. Los exportadores de leche en polvo descremada de Estados Unidos son responsables de más del 85% de la demanda anual de este producto en México, de ahí nuestro profundo interés en este anteproyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>	<p>Los comentarios se han atendido conforme a lo descrito en la atención del comentario número: B000180261, del 24 de enero de 2018.</p>
<p>COFECE</p>	<p>24 de abril de 2018 B000181473</p>	<p>Se detectó que las especificaciones fisicoquímicas establecidas por el Proyecto resultan más restrictivas que los estándares internacionales: El Codex Alimentarius de la Organización para la Comida y Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (WHO) señala las especificaciones fisicoquímicas sobre acidez, partículas quemadas e índice de insolubilidad como deseables, más no esenciales. En Estados Unidos, el U.S. Department of Agriculture (USDA) distingue entre leche instantánea y no instantánea siendo los requisitos de esta última menos restrictivos. Se advierte que las condiciones fisicoquímicas establecidas por el Proyecto (para leche en polvo instantánea y no instantánea) asemejan a la certificación del USDA para leche instantánea, imponiendo así regulación altamente restrictiva para la leche en polvo no instantánea. No se identifican especificaciones fisicoquímicas obligatorias en regulación de otros países</p>	<p>Se adicionan al Proyecto de Norma las categorías de estándar y extra con la finalidad de diferenciar las distintas calidades que la industria puede demandar para los distintos procesos de elaboración de productos en los que utilice la leche en polvo o leche deshidratada como materia prima, con lo cual, se atiende la solicitud de no ser restrictivos en los parámetros de las siguientes especificaciones: índice de insolubilidad, partículas quemadas y acidez.</p>
<p>COFECE</p>	<p>11 de julio de 2018 B000182495</p>	<p>Se identifican restricciones, tanto relativas a estándares técnicos como al procedimiento de evaluación de la conformidad, que pueden resultar contrarias a la competencia económica y libre concurrencia en el mercado de leche en polvo o deshidratada, por lo que se recomienda atender las recomendaciones vertidas en esta opinión.</p>	<p>Se adicionan al Proyecto de Norma las categorías de estándar y extra con la finalidad de diferenciar las distintas calidades que la industria puede demandar para los distintos procesos de elaboración de productos en los que utilice la leche en polvo o leche deshidratada como materia prima, con lo cual, se atiende la solicitud de no ser restrictivos en los</p>



			parámetros de las siguientes especificaciones: índice de insolubilidad, partículas quemadas y acidez. Asimismo, se adicionan en las referencias normativas los métodos de prueba internacionales necesarios para asegurar que existan mayores restricciones en la evaluación de la conformidad.
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ciudad de México a 17 de septiembre de 2018

El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo  
Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía

**Lic. Alberto Ulises Esteban Marina**

