

Comentarios al proyecto de norma PROY-NOM-190-SCFI-2012 - Nestlé

Salinas, Ernesto, MEXICO, Técnica y Manufactura [Ernesto.Salinas@MX.nestle.com]

Enviado el: viernes, 27 de julio de 2012 05:13 p.m.**Hasta:** Cofemer Cofemer; Paulo Esteban Alcaraz Arias**CC:** Manrique, Esteban, MEXICO, Técnica y Manufactura [Esteban.Manrique@MX.nestle.com]; Pardo, Juan, MEXICO, Comunicación Corporativa [Juan.Pardo@MX.NESTLE.com]**Importancia:** Alta**Datos adjuntos:** Carta Nestlé PNOM 190 SCFI~1.pdf (4 MB) ; Comentarios específicos al~1.doc (324 KB)EAA-CPR
B001203549

Buenas tardes

Me permito enviar comentarios al PROY-NOM-190-SCFI-2012, MEZCLA DE LECHE CON GRASA VEGETAL-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, el cual fue publicado en su portal como parte del proceso de consulta pública.

Saludos cordiales

Q.F.B. Ernesto O. Salinas Gómezroel
Asuntos Regulatorios y Científicos
Ejército Nacional 453 \Col. Granada,
CP 11520 México DF
Oficina: +52 55 5263 5605
Móvil: +52 55 1473 3091

**De:** Salinas, Ernesto, MEXICO, Técnica y Manufactura**Enviado el:** viernes, 27 de julio de 2012 04:50 p.m.**Para:** 'rodrigo.arreguin@economia.gob.mx'; 'Christian Turegano Roldan'**CC:** 'maria.medinam@economia.gob.mx'; 'salvador.franco@economia.gob.mx'; Pardo, Juan, MEXICO, Comunicación Corporativa; Manrique, Esteban, MEXICO, Técnica y Manufactura**Asunto:** Comentarios al proyecto de norma PROY-NOM-190-SCFI-2012 - Nestlé**Importancia:** Alta

Buenas tardes

En nombre de Nestlé México S.A. de C.V., le envío a usted en su carácter de Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio; en tiempo y forma, los comentarios que hemos formulado respecto al proyecto de norma oficial mexicana **PROY-NOM-190-SCFI-2012, MEZCLA DE LECHE CON GRASA VEGETAL-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA**, el cual fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 31 de mayo 2012; y cuya consulta concluye el día 30 de julio del 2012.

Con la finalidad de coadyuvar a su lectura, revisión y transcripción, le enviamos los mismos comentarios en formato editable.

Agradecemos que tome en cuenta nuestros comentarios para la elaboración del documento final de este proyecto y reiteramos a sus órdenes para participar en dichos trabajos y aclarar cualquier duda que se tenga sobre el particular.

Sin más le envío un cordial saludo.

Q.F.B. Ernesto O. Salinas Gómezroel
Asuntos Regulatorios y Científicos
Ejército Nacional 453 \Col. Granada,
CP 11520 México DF
Oficina: +52 55 5263 5605
Móvil: +52 55 1473 3091

Nestlé México, S.A. de C.V.

EJÉRCITO NACIONAL No. 453
DELEGACIÓN MIGUEL HIDALGO
C.P. 11520 MÉXICO D.F.
APDO. POSTAL 110 BIS CENTRO
TEL 52-62-50-00 FAX: 52-54-82-64



México, D.F.; a 27 de julio del 2012.

MTRO. CHRISTIAN TUREGANO ROLDAN

**DIRECTOR GENERAL DE NORMAS DE LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y
PRESIDENTE DEL COMITÉ CONSULTIVO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN DE
SEGURIDAD AL USUARIO, INFORMACIÓN COMERCIAL Y PRÁCTICAS DE COMERCIO**

ASUNTO: Se envían comentarios en el periodo de consulta pública al **PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-190-SCFI-2012, MEZCLA DE LECHE CON GRASA VEGETAL-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA**, el cual fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 31 de mayo del 2012; y cuya consulta concluye el día 30 de julio del 2012.

Estimado Mtro. Turégano;

Q.F.B. Ernesto Octavio Salinas Gómezroel actuando en representación de Nestlé México S.A. de C.V., acreditando mi representación para actuar a nombre de mi representada bajo el poder contenido en el instrumento público número 72 760, libro 1 423 y folio 176 306, otorgado ante el Lic. Benito Iván Guerra Silla, en su carácter de Notario Público número 7 del Distrito Federal, manifestando bajo protesta de decir verdad que dichas facultades, a la fecha, no me han sido revocadas ni limitadas en forma alguna; y señalando como domicilio para oír y recibir notificaciones: El ubicado en Av. Ejército Nacional 453, Col. Granada, Delegación Miguel Hidalgo, CP. 11520 en el Distrito Federal y que, en términos de lo dispuesto por los artículos 15 y 19 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, autorizo a la siguiente persona: Lic. Juan Manuel Vergara Osorio, para oír y recibir notificaciones, realizar todo tipo de trámites, gestiones y comparecencias que fueren necesarios para la tramitación de este procedimiento, incluyendo la interposición de recursos administrativos, comparezco, en tiempo y forma, a nombre de mi representada, a formular comentarios al proyecto de norma oficial mexicana **PROY-NOM-190-SCFI-2012, MEZCLA DE LECHE CON GRASA VEGETAL-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA**, el cual fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 31 de mayo 2012; y cuya consulta concluye el día 30 de julio del 2012; en base a los siguientes antecedentes y términos:

ANTECEDENTES

1. Con fecha 31 de mayo 2012, fue publicado en el Diario Oficial de la Federación, para efectos de su consulta pública, el proyecto de norma oficial mexicana **PROY-NOM-190-SCFI-2012, MEZCLA DE LECHE CON GRASA VEGETAL-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA**; y cuya consulta concluye el día 30 de julio del 2012.
2. Conforme a dicha publicación y a los artículos 47, fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 fracción II del Reglamento de dicha Ley, se estableció que, dentro de los siguientes 60 días naturales posteriores a la publicación de consulta pública referida, los interesados están en posibilidad de presentar sus comentarios al comité consultivo nacional de normalización correspondiente; que en este caso se traduce en presentarlos ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC) que Usted preside.
3. Dicho plazo concluye el 30 de julio del 2012, incluyendo a dicha fecha como parte del mismo.
4. Asimismo, conforme a lo establecido por el artículo 33 fracción I, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, en este caso concreto se permite la alternativa de presentar los comentarios por vía impresa y autógrafa, ante el CCNNSUICPC, ubicado en la siguiente dirección:

*Avenida Puente de Tecamachalco número 6,
Colonia Lomas de Tecamachalco,
Sección Fuentes,
Naucalpan de Juárez,
Código postal 53950,
Estado de México,*

O bien, a elección de los interesados, a los siguientes correos electrónicos:
rodrigo.arreguin@economia.gob.mx; maria.medinam@economia.gob.mx; y/o salvador.franco@economia.gob.mx

Para que, ya sea por una u otra vía, en los términos de la Ley de la materia, se consideren en el seno del Comité que lo propuso.

En el tenor de los antecedentes expresados y, estando en tiempo y forma (sujetándome a las formalidades requeridas por el artículo 15 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, salvo la obligación de presentar los comentarios en forma autógrafa, que fue eximida legalmente y sustituida por la remisión electrónica de estos comentarios, conforme a lo mencionado y sustentado en párrafos anteriores; y sin perjuicio de que, en forma adicional a la presentación electrónica, mi representada pueda presentar un ejemplar firmado de esta promoción a esa dependencia), vengo a formular, en representación de Nestlé México S.A. de C.V. y de manera independiente a otras promociones en las que pudo haberse mencionado mi nombre o de cualquiera de las personas autorizadas en el presente escrito, los siguientes:

COMENTARIOS, FORMULADOS EN EL PERIODO DE CONSULTA PÚBLICA, AL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-190-SCFI-2012, MEZCLA DE LECHE CON GRASA VEGETAL-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, EL CUAL FUE PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL DÍA 31 DE MAYO 2012; Y CUYA CONSULTA CONCLUYE EL DÍA 30 DE JULIO DEL 2012.

En este tenor, hacemos notar que, como se señaló por la Comisión Federal de Mejora Regulatoria a través del oficio COMEFE/12/1954 emitido dentro del proceso de revisión de la Manifestación de Impacto Regulatorio (MIR) del Proyecto de Norma Oficial Mexicana que ahora se comenta, **la mezcla de leche con grasa vegetal, no puede ser incluida dentro del campo de aplicación de las siguientes regulaciones: NOM-155-SCFI-2012 y NOM-183-SCFI-2012**, ya que presenta una alteración en su composición original, al ser extraída de dicho producto la grasa butírica y ser remplazada por grasa vegetal comestible en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales de la leche, motivo por el cual dicho producto no cumple con los elementos fisicoquímicos para ser denominado como leche, ni como producto lácteo o producto lácteo combinado.

En este sentido, con la creación de esta norma se busca implementar una regulación técnica que establezca las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de mezcla de leche con grasa vegetal que se comercializan dentro del país, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba que son necesarios para demostrar su cumplimiento, como parte del esquema de evaluación de la conformidad, y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.

Al respecto la Secretaría de Economía indicó en la MIR ya citada, como parte de los objetivos generales de la regulación, lo siguiente: *"El proyecto de norma propuesta se deriva de la modificación de la NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. La modificación de la NOM-155-SCFI-2003 tuvo como eje central atender el riesgo que representa para el consumidor la adquisición de productos diferentes a la leche pensando que es leche. En este sentido, se llegó a la conclusión que era pertinente separar al objeto de la norma derivándose de ello la emisión de tres instrumentos regulatoria distintos NOM-155-SCFI-2012 (Leche), NOM-183-SCFI-2012 (Productos lácteos y productos combinados) y el que constituye el presente proyecto de norma (Mezcla de leche con grasa vegetal).*

En este sentido, mi representada coincide en que **no es posible llevar a cabo la separación de la NOM-155-SCFI-2012, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba en la NOM-155-SCFI-2012 y NOM-183-SCFI-2012 sin hacerlo a su vez a través del proyecto de norma PROY-NOM-190-SCFI-2012, MEZCLA DE LECHE CON GRASA VEGETAL-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA** que ahora se comenta.

Por ello, es preciso reiterar que la mezcla de leche con grasa vegetal no puede considerarse incluida en las siguientes regulaciones: NOM-155-SCFI-2012 y NOM-183-SCFI-2012, ya que si bien es un producto que se elabora a partir de la leche, este (la mezcla de leche con grasa vegetal) presenta una alteración en su composición original, al ser extraída en su mayoría la grasa butírica y ser remplazada por grasa vegetal comestible en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones sensoriales de la leche, **con lo cual no cumple con los elementos fisicoquímicos para ser denominado leche**, producto lácteo o producto lácteo combinado.

En consecuencia, de no ser emitido como norma definitiva el instrumento propuesto (PROY-NOM-190-SCFI-2012, MEZCLA DE LECHE CON GRASA VEGETAL-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA) que ahora se comenta, se dejaría de regular este tipo de productos, con el correspondiente riesgo que esta situación confiere para el consumidor de los mismos.

Con los argumentos expuestos, se evidencia la necesidad de expedir un nuevo régimen regulatorio mínimo y específico para la mezcla de leche con grasa vegetal que establezca las especificaciones que deben reunir estos productos para ostentar dicha denominación, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de sus respectivos envases.

En este sentido, coincidimos con la dependencia responsable del proyecto en que con la adopción del mismo, como norma oficial mexicana definitiva, se alcanzarán los siguientes objetivos:

- a) Cambiar la confusa denominación comercial de los productos llamados “leche con grasa vegetal” por “mezcla de leche y grasa vegetal” **toda vez que este último nombre es el establecido a nivel internacional: particularmente por ser el término señalado en la Norma General del Codex para uso de Término Lácteos, Codex STAN 206-1999.**
- b) Cabe mencionar que existe una pequeña adecuación de la denominación propuesta por la autoridad en alineación con lo establecido en el Codex STAN, al incluir “y” en lugar de “con”
- c) Que los productos denominados como mezcla de leche y grasa vegetal se comercialicen **expresando claramente su condición, mediante su denominación comercial en la etiqueta**, esta leyenda debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 25% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-2006.

De tal suerte, también expresamos nuestra coincidencia con la Secretaría de Economía cuando se afirma que, una vez que la regulación propuesta entre en vigor, el mercado tendrá dos efectos claramente identificables:

1. El consumidor tendrá la certeza de que los productos que se ostentan como mezcla de leche y grasa vegetal cumplan con la normatividad en materia comercial y por lo tanto, se espera que se fortalezca este mercado en crecimiento, debido a que todos los productos estarán obligados a proporcionar información completa y veraz; y
2. Que los productos que actualmente se denominan indebidamente como “leche con grasa vegetal” tendrán que cambiar su denominación comercial a la de “mezcla de leche y grasa vegetal” y cumplir con las especificaciones que les correspondan y en consecuencia, el mercado de la “mezcla de leche y grasa vegetal” experimentará una mayor competencia interna, debido a que todos los productos deberán contener la información uniforme, garantizando la igualdad en la competencia de estos productos.

En este tenor, se observa que el cambio de denominación de “leche con grasa vegetal”, por el de “mezcla de leche y grasa vegetal” se encuentra fundamentado en el Codex Alimentarius, organismo internacional de normalización reconocido por nuestro país en términos de lo dispuesto por el Derecho Internacional y por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, por lo que, bajo estas condiciones, se estima que la propuesta regulatoria contenida en el proyecto que ahora se comenta podría constituir una medida efectiva y adecuada para erradicar la problemática identificada, particularmente porque adopta un carácter informativo, enfocado a proporcionar la información comercial con respecto a la calidad de los productos lácteos mezclados con grasa vegetal con el fin de que los consumidores de los mismos tomen una decisión de compra basada en información confiable y veraz.

Por ello, compartimos el argumento expresado tanto por la Secretaría de Economía como por la Comisión Federal de Mejora Regulatoria consistente en que con la emisión, como norma definitiva, del instrumento propuesto (PROY-NOM-190-SCFI-2012, MEZCLA DE LECHE Y GRASA VEGETAL-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA) que ahora se comenta, se pretende evitar un vacío legal, y asimismo, representa una opción viable para atender la problemática en el mercado del consumo de este producto, toda vez que su instrumentación obligatoria evitará confusiones al momento de tomar la decisión en la compra del mismo.

Asimismo, consideramos que las acciones regulatorias contenidas en el PROY-NOM-190-SCFI-2012, MEZCLA DE LECHE Y GRASA VEGETAL-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA establecen de manera adecuada reglas claras, transparentes y objetivas a los productores de la mezcla de leche con grasa vegetal y propicia certidumbre jurídica con respecto a los requerimientos que se deben cumplir.

Respecto al programa de asistencia social de Liconsa, nos permitimos externar algunas ideas tomando en cuenta lo que se ha expresado en la elaboración de este proyecto:

- Liconsa S.A. de C.V. (Liconsa) ha externado su preocupación sobre la afectación en la percepción de la calidad del producto distribuido mediante el Programa de Abasto Social de Leche (PASL, o el “Programa”), y su subsecuente posible rechazo por parte de los

beneficiarios del programa, ante el cambio en su denominación comercial a “Mezcla de leche con grasa vegetal fortificada” opinamos lo que se explica en los siguientes párrafos.

- Dado que el PASL es un programa social encaminado a combatir la pobreza y contribuir a la igualdad de oportunidades¹ mediante la mejora de los niveles de nutrición de las familias en condiciones de pobreza la capacidad de los beneficiarios de dicho programa de alterar sus patrones de consumo es muy limitada.
- Concretamente, se trata de consumidores que, dado su bajo nivel presupuestal, son muy inelásticos en precio para el consumo de productos como el caso de la mezcla de leche con grasa vegetal fortificada. En especial, al considerar el alto valor nutrimental del producto ofrecido a un precio subsidiado de 4.50² pesos por litro de producto.
- El padrón de beneficiarios del programa está conformado en su mayoría por niños de 6 meses a 12 años de edad. No obstante, niñas de hasta 15 años, enfermos crónicos o personas con discapacidad, mujeres gestantes o lactantes, mujeres de 45 a 59 años, así como adultos mayores a 60 años, son también parte de la población objetivo. Según datos reportados por Liconsa para el mes de mayo de 2012³, el Programa benefició a **5 857,236** personas al ofrecerles **86 057,328** litros del producto fortificado en todo el país.
- De lo anterior, se evaluó la posibilidad de sustitución de la mezcla de leche con grasa vegetal mediante dos alternativas:

1. Adquirir un producto, similar al ofrecido por Liconsa, existente en el mercado.

2. Sustituir el aporte nutrimental del producto mediante el consumo de una canasta de alimentos sustitutos.

- Para dicha evaluación se utilizó como mecanismo de separación entre población objetivo y no objetivo del PASL la línea de bienestar para la población urbana 2010 (que incluye el valor de la canasta alimentaria y la no alimentaria para dicho año) determinada por el Coneval. De modo que, considerando el ingreso promedio mensual per cápita⁴ reportado en la ENIGH de 2010 y la línea de bienestar, todos aquellos deciles con un ingreso mensual

¹ Tal como se establece en las Reglas de Operación del PASL 2012, éste se encuentra enmarcado en el objetivo 1 del eje 3 del Plan Nacional de Desarrollo referente a Igualdad de Oportunidades cuya prioridad es disminuir significativamente el número de mexicanos en condiciones de pobreza de modo que las personas resuelvan sus necesidades de alimentación.

² Precio vigente a partir del 28 de noviembre de 2011, publicado en el Comunicado de Prensa de Liconsa S.A. de C.V. #029/2011 el 25 de noviembre de 2011.

³ Información reportada en el sitio oficial de internet de Liconsa S.A. de C.V.

⁴ Se refiere específicamente al ingreso mensual per cápita ajustado por economías de escala, sin transferencias según año de levantamiento y su coeficiente de GINI.

promedio por debajo de la línea de bienestar se consideraron como parte de la población objetivo del programa⁵.

- En lo que se refiere a la primera alternativa, el precio promedio de las marcas comerciales de leche fortificada en el mercado es de 14.39 pesos por litro, un precio 3.2 veces mayor al precio de la mezcla de leche con grasa vegetal ofrecida por Liconsa.
- El costo incremental mensual de la sustitución de cuatro litros a la semana⁶ de alguna de las leches alternativas, considerando que el consumidor elegiría el sustituto más barato en el mercado nacional de leches fortificadas, esto es el que represente un menor costo incremental⁷, asciende a \$209.

El **Cuadro 1** muestra la participación sobre el gasto total de los hogares en productos lácteos y sobre el total del gasto en alimentos que representa dicho incremento en el gasto.

Cuadro 1. Participación del costo incremental, por categoría de gasto, de adquirir leche fortificada a precios de mercado, (porcentaje, 2010)

Decil	Leche y sus derivados	Decil	Gasto total en alimentos
Decil I	122.6%	Decil I	16.6%
Decil II	102.9%	Decil II	13.5%
Decil III	89.5%	Decil III	11.2%
Promedio	105.0%	Promedio	13.7%

Fuente: Análisis propio con información de cotizaciones del INPC, información de sitios web oficiales de Liconsa, Alpura y Lala y datos de la ENIGH 2010.

- El cuadro anterior enfatiza los beneficios del PASL, en cuanto a facilitar el acceso a alimentos fortificados para un sector de la población vulnerable a un precio accesible. Esto, al ser evidente que el consumo de leche fortificada a precios de mercado excede las capacidades de la población en estos deciles de ingreso para adquirirla, representando, en promedio, el 105% del gasto en leche y sus derivados y el 14% del gasto total en alimentos.

⁵ Cabe mencionar que este método sobreestima la población objetivo del programa ya que no considera exclusivamente a las personas en los rangos de edad en los que se enfoca el PASL.

⁶ Se utilizan cuatro litros a la semana para este cálculo ya que es la cantidad de mezcla de leche con grasa vegetal que recibe un individuo beneficiario del PASL de acuerdo a las Reglas de Operación del Programa de Abasto Social de Leche 2012.

⁷ Se excluyeron de la consideración de leche fortificada más barata el producto Alpura Mujer y Alpura 40 y tantos ya que no contienen vitamina C y vitamina B2, respectivamente por lo que el consumidor no podría sustituir el aporte nutrimental obtenido del producto de Liconsa con dichos productos.

- En lo que respecta a la segunda alternativa, se consideraron los precios promedio al consumidor⁸ en el mercado nacional de productos ricos en los nutrientes que provee el producto de Liconsa, así como la cantidad, en miligramos, de cada nutriente por kg de alimento sustituto.

A partir de esto se determinó la canasta alternativa utilizando el mismo criterio de optimización en el consumo que para la primera alternativa, es decir, cada consumidor adquiriría el alimento cuyo costo por nutriente fuese el menor.

El **Cuadro 2** muestra dicho gasto por nutriente y la fuente alimenticia con menor costo.

Cuadro 2. Gasto por nutriente y fuente alimenticia para sustitución de mezcla de leche con grasa vegetal

Canasta de costo mínimo (por nutriente) para reemplazar aporte nutrimental de 1L de mezcla de leche con grasa vegetal		
Nutriente	Alimento fuente	Precio
Calcio (\$/mg)	Espinaca cocida	4.03
Hierro (\$/mg)	Espinaca cocida	1.85
Ácido fólico (\$/µg)	Espinaca cruda	0.21
Vitamina A (\$/µg)	Espinaca cocida	0.52
Vitamina B2 (\$/µg)	Espinaca cocida	2.76
Vitamina B12 (\$/µg)	Sardina del Pacífico	0.11
Vitamina C (\$/µg)	Espinaca cruda	2.14
Vitamina D (\$/µg)	Sardina del Atlántico	4.21
Precio de la canasta		8.23

Fuente: Análisis propio de las cotizaciones del INPC e información nutrimental del USDA.

- Como se puede observar, la espinaca y la sardina son alimentos ricos en nutrientes y relativamente baratos y el aporte nutrimental del producto provisto por Liconsa podría ser sustituido mediante el consumo de estos dos alimentos. De realizarse la sustitución, el costo de la canasta alternativa se estima en 8.23 pesos. Esto representa un aumento de alrededor del 83% con respecto al precio del litro de mezcla de leche con grasa vegetal.

⁸ Calculados como el promedio de las cotizaciones de precios de huevo, sardinas, lentejas, espinaca y frijol presentes en el Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC) base diciembre 2010.

- En términos de gasto mensual, dicha sustitución representaría un gasto incremental de \$64.42 en espinaca y \$67.32 en sardinas para mantener la misma ingesta de nutrientes mensual⁹ provista por Liconsa.

El **Cuadro 3** muestra la participación que dicho gasto incremental, en cada producto, por individuo inscrito en el PASL representa sobre el gasto promedio mensual de los hogares en alimentos.

Cuadro 3. Participación del gasto incremental mensual sobre gasto mensual en alimentos por consumo de canasta sustituta, (porcentaje)

Decil	Incremento atribuible a sardinas	Incremento atribuible a espinaca	Incremento total en gasto en alimentos
Decil I	5.3%	5.1%	10.4%
Decil II	4.3%	4.1%	8.5%
Decil III	3.6%	3.4%	7.0%

Fuente: Análisis propio con datos de la ENIGH 2010, INEGI y USDA.

- Del cuadro anterior se concluye que el incremento en gasto promedio mensual requerido para sustituir el consumo de mezcla de leche con grasa vegetal mediante otros alimentos, aunque menor al de adquirir leche fortificada en el mercado, sigue siendo considerable para los tres deciles de ingreso.

En resumen de lo anterior, encontramos que la probabilidad de que se modifique el consumo de los beneficiarios del programa es muy baja. Lo anterior, debido a los patrones de consumo de dichos beneficiarios y su inelasticidad precio. En consecuencia el producto ofrecido por Liconsa seguirá siendo, independientemente de su nueva denominación comercial, un producto de alta calidad nutrimental a menor precio que sus posibles sustitutos.

Por otro lado, consideramos que son necesarias algunas adecuaciones técnicas al documento que se encuentra en consulta pública, ya que éste documento está íntimamente ligado con NOM-155-SCFI-2012 y la NOM-183-SCFI-2012, lo cual da la posibilidad de simplificar algunas definiciones y especificaciones de los productos sujetos.

Así mismo, encontramos la necesidad de ajustar algunas especificaciones con respecto a las indicadas en el marco internacional, principalmente con las normas aplicables del Codex Alimentarius, el cual se considera como eje central para la definición de los componentes mínimos de composición para los productos que se regulan.

⁹ La ingesta de cuatro litros a la semana de producto Liconsa a la que es acreedor un beneficiario del PASL tal como se determina en las Reglas de Operación del PASL 2012.

Todos estos argumentos técnicos se han incorporado en el anexo 1, elaborado bajo el formato de Dice / Debe decir / Comentarios; Comentarios técnicos que complementan lo expresado anteriormente en este oficio.

Concluyendo todo lo anterior, estimamos que, con la emisión, como norma definitiva, del instrumento propuesto (PROY-NOM-190-SCFI-2012, MEZCLA DE LECHE Y GRASA VEGETAL-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA) que ahora se comenta, con los adecuados ajustes técnicos mencionados, permite que los consumidores puedan identificar en el producto que adquieren, información veraz y completa que les permita tomar una adecuada decisión de compra sobre el mismo; mientras que a los productores, distribuidores y comercializadores de este tipo de productos se les brindará certeza jurídica, pues contarán con una norma específica y vigente que les permita conocer los elementos que deben cumplir la denominada mezcla de leche con grasa vegetal.

Por todo lo anteriormente expuesto, a Usted, Mtro. Christian Turégano Roldán, en su carácter de Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio; mi representada: Nestlé México S.A. de C.V., en su carácter de sector interesado, atentamente pide se sirva:

PRIMERO.- Tenerme por presentado con la representación que ostento, y en la vía de presentación elegida, en tiempo y forma, señalando domicilio para oír y recibir notificaciones y tener por autorizadas a las personas señaladas en el presente escrito para los efectos señalados.

SEGUNDO.- Ordenar, a la brevedad, la publicación en el Diario Oficial de la Federación de las respuestas a los comentarios recibidos, a los 15 días naturales previos de la publicación de la norma oficial mexicana en forma definitiva.

TERCERO.- Con fundamento en el derecho de petición previsto en el artículo 8 Constitucional, y 47 fracciones II y III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; ordenar al Comité Consultivo Nacional de Normalización que Usted preside; **el estudiar los comentarios aquí presentados al proyecto en cita y, previo el trámite de Ley, publicarlo a la brevedad como norma oficial mexicana definitiva.**

Quedo a su disposición para todo aquello relacionado con el presente escrito y le hago llegar un cordial saludo.

Q.F.B. Ernesto Octavio Salinas Gómezroel

Actuando en representación de
Nestlé México S.A. de C.V.

Referencias bibliográficas¹⁰

1. Bartlett, Roland, *Fluid Milk Sales as Related to Demand Elasticities*, Department of Agricultural Economics, University of Illinois, Urbana, 1965.
2. Codex Alimentarius: CODEX STAN 207-1999: Normas del Codex para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo.
3. Codex Alimentarius: CODEX STAN 250-2006: Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal.
4. Codex Alimentarius: CODEX STAN 251-2006: Norma del Codex para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo.
5. Codex Alimentarius: CODEX STAN 252-2006: Norma del Codex para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal.
6. Comunicado de Prensa de Liconsa S.A. de C.V. #029/2011, 25 de noviembre de 2011.
7. Coneval, *Informe de Evaluación Específica de Desempeño 2010-2011: Valoración de la Información contenida en el Sistema de Evaluación del Desempeño (SED), Programa de Abasto Social de Leche a cargo de Liconsa S.A. de C.V.*
8. *Evaluación de consistencia y resultados 2011-2012 del Programa de Abasto Social de Leche a cargo de Liconsa S.A. de C.V. posición institucional*, Sedesol, abril 2012.
9. Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, Dirección de Nutrición, *Fundamentación Técnica del Programa de Abasto Social de Leche*, mayo 2002.
10. Manual de Normas de Calidad de Insumos y Productos Elaborados por Liconsa, Liconsa S.A. de C.V., Dirección de Producción, 20 de diciembre de 2011.
11. MIR de alto impacto, PROY-NOM-155-SCFI-2011, Leche - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, 2011.
12. MIR de alto impacto, PROY-NOM-183-SCFI-2011, Producto lácteo y producto lácteo combinado – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, 2011.
13. MIR de alto impacto, PROY-NOM-190-SCFI-2012, Mezcla de leche con grasa vegetal – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, 2012.
14. Nicita, Alessandro, *Efficiency and Equity of a Marginal Tax Reform: Income, Quality and Price Elasticities for Mexico*, World Bank Research Working Paper 3266, April 2004.

¹⁰ Incluye la referida en el texto así como otra consultada para la elaboración de la presente propuesta.

15. Reglas de Operación del Programa de Abasto Social de Leche, a cargo de Liconsa, S.A. de C.V. para el ejercicio fiscal 2012, Diario Oficial de la Federación, Sábado 31 de diciembre de 2011, Quinta Sección, Secretaría de Desarrollo Social.

Dice	Debe decir	Justificación /Comentarios
Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-190-SCFI-2012, Mezcla de leche con grasa vegetal-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba	PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-190-SCFI-2012, PROY-NOM-190-SCFI-2012, Mezcla de leche y con grasa vegetal-denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.	Se solicita que se cambie tanto en el título como en todo el contexto de la norma ya que en las normas de referencia del Codex Alimentarius STAN 250 y STAN 251, así se contempla.
1. Objetivo El presente proyecto de norma oficial mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de mezcla de leche con grasa vegetal, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.	1. Objetivo El presente proyecto de norma oficial mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de mezcla de leche y con grasa vegetal, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.	Se solicita se adecue a lo indicado internacionalmente
2. Campo de aplicación El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de mezcla de leche con grasa vegetal, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.	2. Campo de aplicación El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de mezcla de leche y con grasa vegetal, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.	Se solicita se adecue a lo indicado internacionalmente
3. Referencias Para la correcta aplicación de este proyecto de norma oficial mexicana se deben consultar las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que la sustituyan:	NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2012 NOM-183-SCFI-2012, Producto lácteo y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2012	Se solicita incluir las NOM-155 y NOM-183. Ya que son normas ligadas en el marco jurídico
4. Definiciones Para efectos del presente proyecto de Norma Oficial Mexicana aplican las definiciones siguientes:		Se solicita que se eliminen definiciones que esta consideraras en los ordenamientos que están en las referencias, además de que se eliminen las referencias a la denominación en las definiciones. Asimismo, se considera inadecuado repetir la denominación de los productos objeto de la norma en cada una de las definiciones, estas debieran ser generales
4.1 Aditivo Cualquier sustancia permitida que, sin tener propiedades nutritivas, se incluya en la formulación de los productos y que actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, para favorecer ya sea su estabilidad, conservación, apariencia o aceptabilidad.	Se solicita que se maneje la definición del ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS	Solicita que se incluya la definición que esta en el documento que se ha trabajado en el acuerdo de aditivos

	4.1 Aditivo Aditivo alimentario (Aditivo): Cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos). Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al producto para mantener o mejorar las cualidades nutricionales;	
4.2 Agua para uso y consumo humano Aquella que no contiene contaminantes objetables ya sean químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos al ser humano.	4.1 Agua para consumo humano , a la que para su comercialización no debe contener materia extraña, ni contaminantes, ya sean químicos, físicos o microbiológicos, de acuerdo a los límites establecidos en esta norma, que puede ser sometida a tratamiento fisicoquímico para eliminar éstos, y que puede ser carbonatada o adicionarle minerales, así como las definidas en el Reglamento.	Solicita que se incluya la definición que esta en el PNOM-201
4.8 Clarificación Proceso por el cual se eliminan de la mezcla de leche con grasa vegetal las impurezas macroscópicas, los grumos y de manera parcial los microorganismos, leucocitos y otras células, principalmente mediante una centrifugación continua.	4.8 Clarificación Proceso por el cual se eliminan de la mezcla de leche con grasa vegetal las impurezas macroscópicas, los grumos y de manera parcial los microorganismos, leucocitos y otras células , principalmente mediante una centrifugación continua.	Se propone que se elimine dado que es un tema que compete a la norma NOM-155
4.9 Colorante Sustancia natural o sintética que imparte color a los alimentos, tales como tartracina, eritrosina, betacaroteno y extractos de origen vegetal.	4.9 Colorante Sustancia natural o sintética que imparte color a los alimentos, tales como tartracina, eritrosina, betacaroteno y extractos de origen vegetal.	Se solicita que se eliminen los ejemplos de esta definición
4.10 Concentración Proceso por el que se disminuye la cantidad de agua de la mezcla de leche con grasa vegetal manteniendo una cierta cantidad de humedad por el proceso de evaporación, ósmosis inversa, ultrafiltración, adición de sólidos lácteos u otros procesos.	4.10 Concentración Proceso por el que se disminuye la cantidad de agua del producto de la mezcla de leche con grasa vegetal manteniendo una cierta cantidad de humedad por el proceso de evaporación, ósmosis inversa, ultrafiltración, adición de sólidos lácteos u otros procesos.	La propuesta es que se maneje el cambio de definición incluyendo sólo producto
4.13 Contenido neto Cantidad de mezcla de leche con grasa vegetal preenvasada que permanece después de que se han hecho todas las deducciones de tara cuando sea el caso.	4.13 Contenido neto Cantidad de producto preenvasado mezcla de leche con grasa vegetal preenvasada que permanece después de que se han hecho todas las deducciones de tara cuando sea el caso.	Se solicita que se elimine la denominación del producto
4.14 Denominación Nombre asignado a la mezcla de leche con grasa vegetal a partir del proceso al que son sometidos y a sus especificaciones fisicoquímicas (ver definición de proceso).	4.14 Denominación Nombre asignado del producto la mezcla de leche con grasa vegetal a partir del proceso al que son sometidos y a sus especificaciones fisicoquímicas (ver definición de proceso).	La propuesta es que se maneje el cambio de definición incluyendo sólo producto
4.15 Deshidratación Método de conservación de la mezcla de leche con grasa vegetal que consiste en reducir su contenido de agua hasta un límite máximo de	4.15 Deshidratación Método de conservación del producto de la mezcla de leche con grasa vegetal que consiste en reducir su contenido de agua hasta un	La propuesta es que se maneje el cambio de definición incluyendo sólo producto

4%.	límite máximo de 4%.	
4.16 Edulcorante Sustancia que produce la sensación de dulzura, de origen natural Ejemplos: sacarosa, fructuosa, glucosa, miel, melazas o sintéticos Ejemplo: sacarina, aspartamo (aspartame), acesulfamo K (acesulfame K).	4.16 Edulcorante Sustancias diferentes de los mono y disacáridos, que imparten un sabor dulce a los productos.	Se solicita que se elimine los ejemplos
4.17 Embalaje Material que envuelve, contiene y protege a la mezcla de leche con grasa vegetal preenvasada, para efectos de su almacenamiento y transporte.	4.17 Embalaje Material que envuelve, contiene y protege al producto la mezcla de leche con grasa vegetal preenvasada los productos preenvasados, para efectos de su almacenamiento y transporte.	Se solicita que se elimine la denominación del producto
4.18 Envasado aséptico Al proceso que reúne las condiciones de esterilidad comercial para evitar la presencia de microorganismos en el producto durante el envasado.		Se solicita que se elimine dado que no aparece en el cuerpo de la norma
	4.XX Estandarización: Ajuste del contenido de grasa y sólidos lácteos para cumplir con las características de acuerdo a su denominación.	Se solicita incorporar la definición de Estandarización de acuerdo a lo establecido en la norma del Codex STAN 250 y Codex Stan 251 por lo que propone la redacción.
4.20 Etiqueta Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida o sobrepuesta al envase de la mezcla de leche con grasa vegetal preenvasada o, cuando no sea posible por las características del producto de que se trate, al embalaje.		Se solicita que se elimine la denominación del producto dentro de la definición y que se maneje la definición de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
4.21 Evaporación Proceso térmico por el cual se elimina gradualmente agua de la mezcla de leche con grasa vegetal en forma de vapor, obteniendo un producto concentrado. Dicho proceso puede ir acompañado de la aplicación de vacío.	4.21 Evaporación Proceso térmico por el cual se elimina gradualmente agua del producto de la mezcla de leche con grasa vegetal en forma de vapor, obteniendo un producto concentrado. Dicho proceso puede ir acompañado de la aplicación de vacío.	Se solicita que se elimine la denominación del producto
4.24 Filtración Proceso por el cual se separan de la mezcla de leche con grasa Vegetal, las partículas microscópicas ajenas o no al producto.	4.24 Filtración Proceso por el cual se separan del producto de la mezcla de leche con grasa Vegetal , las partículas microscópicas ajenas o no al producto.	Se solicita que se elimine la denominación del producto
4.25 Grasa vegetal Es el producto obtenido de la extracción de los aceites comestibles de las plantas permitidas para consumo humano, que haya sido sometido a extracción y, en su caso, refinación, lavado, deodorizado, blanqueo, hibernación o desencerado, winterización, entre otros procesos.	4.X Aceite y grasa vegetal Es el producto obtenido a partir de las plantas permitidas para aceites vegetales comestibles, aptos para consumo humano, que haya sido sometido a extracción y, en su caso, refinación, lavado, deodorizado, blanqueo, hibernación o desencerado, winterización, entre otros procesos.	Se solicita que se revise los aceites y grasas que pueden ser empleados, por lo que se propone una mejor redacción
4.31 Mezcla de Leche con grasa vegetal para consumo humano Es la mezcla de leche con grasa vegetal que debe ser sometida a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede ser sometida a operaciones tales como	4.31 Mezcla de Leche y grasa vegetal Es el alimento resultante de la mezcla de leche y con grasa vegetal que debe ser sometida a tratamientos térmicos y tecnológicos propios,	Se solicita que esta definición se debe ajustar a lo establecido en el Codex STAN 250

clarificación, homogeneización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.	pudiendo ser entre ellos, homogenización, concentración, evaporación, etc. y que cumpla con las especificaciones de su denominación.	
4.32 Microfiltración Es el procedimiento mediante el cual se concentran las moléculas suspendidas y se lleva a cabo por una membrana de 0,05 micrones a 10 micrones de porosidad, de tal forma que sólo quedan retenidas las moléculas suspendidas, lo cual se logra con presiones de 10 kPa a 50 kPa (0,1 kgf/cm ² a 5 kgf/cm ²).		Eliminar por estar considerada en la NOM-155
4.33 Muestra Total de unidades de producto provenientes de un lote y que representan las características y condiciones del mismo..		Eliminar por estar considerada en la NOM-155
4.34 Nutrimiento Cualquier sustancia incluyendo a las proteínas, aminoácidos, grasas o lípidos, carbohidratos o hidratos de carbono, agua, vitaminas y nutrientes inorgánicos (minerales) consumida normalmente como componente de un alimento o bebida no alcohólica que: a) Proporciona energía; o b) Es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o c) Cuya carencia haga que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.		Eliminar por estar considerada en la NOM-155 y NOM-051-SCFI/SSA
4.35 Osmosis inversa Sistema de concentración de líquidos, que consiste en hacer pasar a través de una membrana semipermeable (0,1 a 1,0 nanómetros de porosidad) aplicando una presión hidráulica para contrarrestar la presión osmótica del líquido.		Eliminar por estar considerada en la NOM-155
4.36 Pasteurización Al tratamiento térmico al que se somete la mezcla de leche con grasa vegetal, consistente en una relación de temperatura y tiempo que garantice la destrucción de microorganismos patógenos y la inactivación de algunas enzimas.		Eliminar por estar considerada en la NOM-155
4.37 Proceso Conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de la mezcla de leche con grasa vegetal.		Eliminar por estar considerada en la NOM-155
4.38 Producto preenvasado El producto que es colocado en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterado, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.		Eliminar por estar considerada en la NOM-155 y NOM-051-SCFI/SSA
4.40 Sólidos lácteos Son los componentes propios de la leche como: proteínas, caseína, lactoalbúminas, lactosa, grasa, sales minerales, entre otros.		Eliminar por estar considerada en la NOM-155
4.41 Suero de leche Líquido obtenido de la coagulación de la caseína de la leche,		Eliminar por estar considerada en la NOM-155

mediante la acción de enzimas coagulantes de origen animal, vegetal o microbiano, por la adición de ácidos orgánicos o minerales de grado alimentario; acidificación por intercambio iónico hasta alcanzar el punto isoeléctrico de la caseína.																							
4.42 Ultrafiltración Proceso de concentración semejante a la ósmosis inversa, pero que se lleva a cabo por una membrana de 1 nanómetro a 200 nanómetros de porosidad, por lo que sólo quedan retenidas las moléculas de alto peso molecular.			Eliminar por estar considerada en la NOM-155																				
4.43 Ultrapasteurización Proceso al cual es sometido el producto a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.			Eliminar por estar considerada en la NOM-155																				
5. Símbolos y abreviaturas Cuando en este proyecto de Norma Oficial Mexicana se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entiende por:			Sin comentarios de esta sección																				
6. Denominación comercial y clasificación																							
6.1 Denominación comercial																							
6.1.1 La mezcla de leche con grasa vegetal se denomina comercialmente conforme a la descripción de la tabla 1:		6.1.1 La mezcla de leche y con grasa vegetal se denomina comercialmente conforme a la descripción de la tabla 1:	Solicita cambiar el nombre del producto.																				
6.1.1.1 Mezcla de Leche con grasa vegetal Para efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, es el producto elaborado a partir de la leche, con agua potable, o por extracción parcial del agua y adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal omestible o una mezcla de ambos, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales propias de su denominación.		6.1.1.1 Mezcla de Leche con grasa vegetal Para efectos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, es el producto elaborado a partir de la leche de acuerdo a la clasificación de la NOM-155 , con agua potable, o por extracción parcial del agua y adición de aceite vegetal comestible, grasa vegetal omestible o una mezcla de ambos, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales propias de su denominación.	Solicita cambiar el nombre del producto.																				
Tabla 1.- Denominaciones comerciales de las mezclas de leche con grasa vegetal		Tabla 1.- Denominaciones comerciales de las mezclas de leche y grasa vegetal																					
<table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Mezcla de leche y con grasa vegetal pasteurizada</td><td>La que ha sido sometida al proceso de pasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.</td></tr><tr><td>Mezcla de leche con grasa vegetal ultrapasteurizada</td><td>La que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.</td></tr><tr><td>Mezcla de leche con grasa vegetal microfiltrada</td><td>La que ha sido sometida al proceso de microfiltración, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.</td></tr><tr><td>Mezcla de leche con</td><td>La que ha sido obtenida por la</td></tr></table>	Denominación	Definición	Mezcla de leche y con grasa vegetal pasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de pasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.	Mezcla de leche con grasa vegetal ultrapasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.	Mezcla de leche con grasa vegetal microfiltrada	La que ha sido sometida al proceso de microfiltración, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.	Mezcla de leche con	La que ha sido obtenida por la	<table><tr><th>Denominación</th><th>Definición</th></tr><tr><td>Mezcla de leche y con</td><td>La que ha sido sometida al proceso de pasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.</td></tr><tr><td>Mezcla de leche y con grasa vegetal ultrapasteurizada</td><td>La que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.</td></tr><tr><td>Mezcla de leche y con grasa vegetal microfiltrada</td><td>La que ha sido sometida al proceso de microfiltración, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.</td></tr><tr><td>Mezcla de leche y con</td><td>La que ha sido obtenida por la</td></tr></table>			Denominación	Definición	Mezcla de leche y con	La que ha sido sometida al proceso de pasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.	Mezcla de leche y con grasa vegetal ultrapasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.	Mezcla de leche y con grasa vegetal microfiltrada	La que ha sido sometida al proceso de microfiltración, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.	Mezcla de leche y con	La que ha sido obtenida por la
Denominación	Definición																						
Mezcla de leche y con grasa vegetal pasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de pasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.																						
Mezcla de leche con grasa vegetal ultrapasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.																						
Mezcla de leche con grasa vegetal microfiltrada	La que ha sido sometida al proceso de microfiltración, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.																						
Mezcla de leche con	La que ha sido obtenida por la																						
Denominación	Definición																						
Mezcla de leche y con	La que ha sido sometida al proceso de pasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.																						
Mezcla de leche y con grasa vegetal ultrapasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.																						
Mezcla de leche y con grasa vegetal microfiltrada	La que ha sido sometida al proceso de microfiltración, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.																						
Mezcla de leche y con	La que ha sido obtenida por la																						
		Solicita cambiar el nombre alineando las denominaciones de acuerdo a la NOM-155-SCFI																					

grasa vegetal evaporada	eliminación parcial del agua de la mezcla de leche hasta obtener una determinada concentración de sólidos de leche no grasos y adicionada con grasa vegetal para cumplir con las especificaciones de la tabla 4.	grasa vegetal evaporada	eliminación parcial del agua de la mezcla de leche hasta obtener una determinada concentración de sólidos no grasos de leche no grasos y adicionada con aceites o grasa vegetal para cumplir con las especificaciones de la tabla 4.	
Mezcla de leche con grasa vegetal condensada azucarada	La que ha sido obtenida mediante la evaporación del agua de la mezcla de leche a través de presión reducida, a la que se le ha agregado grasa vegetal, sacarosa y/o dextrosa u otro edulcorante natural, hasta alcanzar una determinada concentración de sólidos totales, ajustándose a las especificaciones descritas en la tabla 4.	Mezcla de leche y grasa vegetal condensada azucarada	La que ha sido obtenida mediante la evaporación del agua de la mezcla de leche a través de presión reducida, a la que se le ha agregado grasa vegetal, sacarosa y/o dextrosa u otro edulcorante natural, hasta alcanzar una determinada concentración de sólidos totales, ajustándose a las especificaciones descritas en la tabla 4.	
Mezcla de leche con grasa vegetal en polvo o Mezcla de leche con grasa vegetal Deshidratada	La que ha sido sometida a un proceso de deshidratación, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 4.	Mezcla de leche y grasa vegetal en polvo o Mezcla de leche y grasa vegetal Deshidratada	La que ha sido sometida a un proceso de deshidratación, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 4.	
Mezcla de leche con grasa vegetal rehidratada	La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano o purificada a la mezcla de leche con grasa vegetal en polvo, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5.			
Mezcla de leche con grasa vegetal reconstituida	La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano o purificada a la mezcla de leche con grasa vegetal en polvo, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5.	Mezcla de leche y grasa vegetal rehidratada	La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano o purificada a la mezcla de leche con grasa vegetal en polvo, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5.	
Mezcla de Leche con grasa vegetal deslactosada	La que ha sido sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa, por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa; para cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 5 y 8.	Mezcla de leche y grasa vegetal reconstituida	La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano o purificada a la mezcla de leche con grasa vegetal en polvo, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5.	
Mezcla de leche con grasa vegetal concentrada	La que se obtiene por la remoción parcial del agua de la mezcla de leche con grasa vegetal, ya sea por ultrafiltración, ósmosis inversa o por la adición de productos propios de la	Mezcla de Leche y grasa vegetal deslactosada	La que ha sido sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa, por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa; para cumplir con las	

	leche hasta alcanzar la concentración deseada, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 4.		especificaciones descritas en las tablas 5 y 8.	
Mezcla de leche con grasa vegetal saborizada (Con sabor a ... o sabor a ...)	Cualquiera de las denominaciones incluidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, a la que se ha incorporado otro ingrediente como saborizantes, edulcorantes y colorantes naturales o artificiales, y que contiene al menos 85% de mezcla de leche con grasa vegetal apta para consumo humano, para cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 6, 7, 8 y 9.	Mezcla de leche y con grasa vegetal concentrada	La que se obtiene por la remoción parcial del agua de la mezcla de leche y con grasa vegetal, ya sea por ultrafiltración, ósmosis inversa o por la adición de sólidos lácteos productos propios de la leche hasta alcanzar la concentración deseada, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 4.	
		Mezcla de leche y con grasa vegetal saborizada (Con sabor a ... o sabor a ...)	Cualquiera de las denominaciones incluidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, a la que se ha incorporado otro ingrediente como saborizantes, edulcorantes y colorantes naturales o artificiales, y que contiene al menos 85% de mezcla y con leche con grasa vegetal apta para consumo humano , para cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 6, 7, 8 y 9.	

6.2 Clasificación
Las clasificaciones de la mezcla de leche con grasa vegetal para consumo humano, son las que se escriben en la tabla 2:

Tabla 2.- Clasificación para la mezcla de leche con grasa vegetal				
	Tipo de grasa	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor
Mezcla de Leche	Vegetal	Rehidratada Reconstituida Deslactosada	Pasteurizada Ultrapasteurizada Microfiltrada Ultra Evaporada Condensada Azucarada Deshidratada o en polvo Concentrada	Con sabor a ... Sabor a ...

Nota: La denominación del producto debe incluir, de haberlo, algún proceso primario y en todos los casos, debe incluir cuando menos un proceso secundario y para el caso de la mezcla de leche con grasa vegetal saborizada, indicarlo en la etiqueta.

7. Especificaciones
La mezcla de leche con grasa vegetal objeto de este Proyecto de Norma debe cumplir con las disposiciones y requisitos establecidos en las normas oficiales mexicanas vigentes (ver capítulo 3. Referencias); así como las especificaciones que se indican en las tablas 3 a 11 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

7.1 Mezcla de Leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra.
Estas deben cumplir con las especificaciones contempladas en la tabla 3 del presente proyecto de Norma Oficial Mexicana.

Tabla 3.- Especificaciones de mezcla de leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra

Tabla 2.- Clasificación para la mezcla de leche y grasa vegetal				
	Tipo de grasa	Proceso primario	Proceso secundario	Sabor
Mezcla de Leche y grasa vegetal	Vegetal	Rehidratada Reconstituida Deslactosada	Pasteurizada Ultrapasteurizada Microfiltrada Ultra Evaporada Condensada Azucarada Deshidratada o en polvo Concentrada	Con sabor a ... Sabor a ...
Nota: La denominación del producto debe incluir, de haberlo, algún proceso primario y en todos los casos, debe incluir cuando menos un proceso secundario y para el caso de la mezcla de leche y con grasa vegetal saborizada, indicarlo en la etiqueta.				
7. Especificaciones La mezcla de leche y con grasa vegetal objeto de este Proyecto de Norma debe cumplir con las disposiciones y requisitos establecidos en las normas oficiales mexicanas vigentes (ver capítulo 3. Referencias); así como las especificaciones que se indican en las tablas 3 a 11 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.				
7.1 Mezcla de Leche y con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra. Estas deben cumplir con las especificaciones contempladas en la tabla 3 del presente proyecto de Norma Oficial Mexicana.				
Tabla 3.- Especificaciones de mezcla de leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada y microfiltrada ultra				

Plantea que la denominación tiene que incluir el proceso de inocuidad antes del proceso de secundario (tecnológico) incluyendo el contenido de grasa

Mezcla de Leche y grasa vegetal Pasteurizada sabor a

Leche con grasa vegetal pasteurizada sabor a

Este argumento se alinea a la postura de la autoridad

Se solicita se anexe también grasa butírica, ya que estas mezclas consideran ambos tipos de grasas, butírica y vegetal, precisamente por ser una mezcla.

Solicita cambiar el nombre del producto.

Solicita cambiar el nombre del producto.

Se plantea que los parámetros de densidad, acidez y punto crioscópico no se consideren

<table><tr><th>Especificaciones</th><th>Límite</th><th>Método de prueba</th></tr><tr><td>Densidad a 15 °C, g/ml.</td><td>1,029 mín</td><td>Véase inciso 8.8</td></tr><tr><td>Grasa g/L</td><td>Lo declarado en la etiqueta</td><td>Véase incisos 8.7 y 8.9</td></tr><tr><td>Acidez (expresada como ácido láctico) g/L</td><td>0,9 mín. 1,5 máx.</td><td>Ver inciso 8.3</td></tr><tr><td>Sólidos no grasos, g/L</td><td>83 mín.</td><td>Ver inciso 8.4</td></tr><tr><td>Punto crioscópico °C (°H)</td><td>Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)</td><td>Ver inciso 8.1</td></tr><tr><td>Lactosa g/L</td><td>43 mín. 50 máx.</td><td>Ver inciso 8.6 y 8.10</td></tr><tr><td>Proteínas propias de la leche g/L</td><td>30 mín.</td><td>Véanse incisos 8.5</td></tr><tr><td>Caseína g/L</td><td>24 mín.</td><td>Ver inciso 8.2</td></tr></table> Nota 1: La mezcla de leche con grasa vegetal ultrapasteurizada y microfiltrada ultra debe tener un punto crioscópico de entre - 0,499 °C (- 0,520 °H) y - 0,529 °C (- 0,550 °H). Nota 2: En la mezcla de leche con grasa vegetal, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).	Especificaciones	Límite	Método de prueba	Densidad a 15 °C, g/ml.	1,029 mín	Véase inciso 8.8	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9	Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3	Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4	Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Ver inciso 8.1	Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10	Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5	Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2	<table><tr><th>Especificaciones</th><th>Límite</th><th>Método de prueba</th></tr><tr><td>Densidad a 15 °C, g/ml.</td><td>1,029 mín</td><td>Véase inciso 8.8</td></tr><tr><td>Grasa g/L</td><td>Lo declarado en la etiqueta</td><td>Véase incisos 8.7 y 8.9</td></tr><tr><td>Acidez (expresada como ácido láctico) g/L</td><td>0,9 mín. 1,5 máx.</td><td>Ver inciso 8.3</td></tr><tr><td>Sólidos no grasos, g/L</td><td>83 mín.</td><td>Ver inciso 8.4</td></tr><tr><td>Punto crioscópico °C (°H)</td><td>Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)</td><td>Ver inciso 8.1</td></tr><tr><td>Lactosa g/L</td><td>43 mín. 50 máx.</td><td>Ver inciso 8.6 y 8.10</td></tr><tr><td>Proteínas propias de la leche g/L</td><td>30 mín.</td><td>Véanse incisos 8.5</td></tr><tr><td>Caseína g/L</td><td>24 mín.</td><td>Ver inciso 8.2</td></tr></table> <table><tr><th>Especificaciones</th><th>Límite</th><th>Método de prueba</th></tr><tr><td>Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)</td><td>34 mín</td><td>Véase inciso 8.5</td></tr></table> Nota 1: La mezcla de leche con grasa vegetal ultrapasteurizada y microfiltrada ultra debe tener un punto crioscópico de entre - 0,499 °C (- 0,520 °H) y - 0,529 °C (- 0,550 °H). Es necesario revisar la estadística nacional y las referencias internacionales, ya que en este caso es un parámetro que no está especificado en la Norma Stand 250. Nota 2: En la mezcla de leche y con grasa vegetal, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).	Especificaciones	Límite	Método de prueba	Densidad a 15 °C, g/ml.	1,029 mín	Véase inciso 8.8	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9	Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3	Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4	Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Ver inciso 8.1	Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10	Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5	Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2	Especificaciones	Límite	Método de prueba	Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín	Véase inciso 8.5	<i>en el producto terminado como descremado ya que su importancia no es como producto terminado.</i> Asimismo, respecto a la caseína.- Es necesario revisar la estadística nacional y las referencias internacionales, ya que en este caso es un parámetro que no está especificado en la Norma Stand 250 y Stand 251. Proteínas de la leche.- expresada en sólidos lácteos no grasos % (m/m), Se incorpora esta especificación que es lo que establece el Codex Alimentarius STAND 250.
Especificaciones	Límite	Método de prueba																																																												
Densidad a 15 °C, g/ml.	1,029 mín	Véase inciso 8.8																																																												
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9																																																												
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3																																																												
Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4																																																												
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Ver inciso 8.1																																																												
Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10																																																												
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5																																																												
Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2																																																												
Especificaciones	Límite	Método de prueba																																																												
Densidad a 15 °C, g/ml.	1,029 mín	Véase inciso 8.8																																																												
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9																																																												
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3																																																												
Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4																																																												
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0,560)	Ver inciso 8.1																																																												
Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10																																																												
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5																																																												
Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2																																																												
Especificaciones	Límite	Método de prueba																																																												
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín	Véase inciso 8.5																																																												
7.2 La mezcla de leche con grasa vegetal evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada, debe cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 4.	7.2 La mezcla de leche y con grasa vegetal evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada, debe cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 4.	Solicita cambiar el nombre del producto.																																																												

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

Especificaciones	Límite	Método de prueba
Evaporada y/o concentrada		
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	20 mín.	NOM-116 SSA1-1994
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	29 mín.	Ver inciso 8.2

Conndensada azucarada		
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	24 mín.	NOM-116 SSA1-1994
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Ver inciso 8.2

Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 87
Humedad % (m/m)	4 mín.	NOM-243-SSA1-2010
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Ver inciso 8.2

Tabla 4.- Especificaciones de la mezcla de leche y grasa vegetal evaporada, condensada azucarada, en polvo o deshidratada y concentrada

Especificaciones	Límite	Método de prueba
Evaporada y/o concentrada		
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	20 mín.	NOM-116 SSA1-1994
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	29 mín.	Ver inciso 8.2

Conndensada azucarada		
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	20 mín.	NOM-116 SSA1-1994
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Ver inciso 8.2

Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 87
Humedad % (m/m)	5 max.	NOM-243-SSA1-2010
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Ver inciso 8.2

Se solicita cambiar:

Evaporada y/o concentrada

Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto.

Sólidos totales provenientes de la leche.- Se debe ajustar el valor a lo indicado en la norma internacional del Codex STAND 250 quedando 17,5 mín.

Caseína.- Es necesario revisar la estadística nacional y las referencias internacionales, ya que en este caso es un parámetro que no esta especificado en la Norma STAND 250.

Para ajustar al contenido minimo que se tiene en la norma de referencia internacional quedando 28,6 mín.

Condensada azucarada

Sólidos totales provenientes de la leche.- Se debe ajustar el valor a lo indicado en la norma internacional del Codex STAND 252 quedando 20,0 mín.

Caseína.- este parámetro no esta contemplado en la norma de referencia Codex STAND 252-2006 Es necesario eliminarlo o justificar porque se pone esta contenido.

En polvo (deshidratada) con o sin sabor

Se solicita revisar:

Si lleva sabor, las especificaciones deben ser diferentes tal y como se indica en la definiciones de la tabla uno.

Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto

Humedad.- La norma internacional del Codex

	Notas: - Para expresar el contenido de proteínas de la mezcla de leche y con grasa vegetal en relación a sólidos no grasos utilizar la siguiente fórmula: - % de proteína m/m = [Proteína % / Sólidos no grasos %] 100 - Para determinar los sólidos totales provenientes de la mezcla de leche y con grasa vegetal condensada azucarada, se debe considerar el valor del azúcar adicionado, el cual se resta al valor de los sólidos totales del alimento producto. Para la determinación de azúcares se aplica el método de prueba descrito en 8.6. - En la mezcla de leche y con grasa vegetal, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m)			Alimentarius contempla otra especificación quedando 5,0% máx. Caseína.- Es necesario revisar la estadística nacional y las referencias internacionales, ya que en este caso es un parámetro que no esta especificado en la Norma Stand 251. Para ajustar al contenido minimos que se tiene en la norma de referencia internacional Es necesario revisar la estadística nacional y las referencias internacionales, ya que en este caso es un parámetro que no esta especificado en la Norma STAND 251. Esta es una nueva clasificación, es importante que todos los tipos de mezcla de Leche y grasa vegetal se puedan adicionar de sabor. <i>Nota: La disminución del valor de la proteína debe estar en proporción directa al porcentaje de ingredientes adicionados al producto para conferir sabor, el cual debe ser no mayor al 15% de acuerdo a la denominación comercial de Leche con sabor.</i> Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto Humedad.- La norma internacional del Codex Alimentarius contempla otra especificación.
7.3 La mezcla de leche con grasa vegetal rehidratada y deslactosada debe cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 5.	7.3 La mezcla de leche y con grasa vegetal rehidratada y deslactosada debe cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 5.			Solicita cambiar el nombre del producto. Solicita cambiar a Leche con grasa vegetal
Tabla 5.- Especificaciones para la mezcla con leche con grasa vegetal rehidratada, reconstituida y deslactosada				Solicita cambiar el nombre del producto.
Especificaciones		Límite	Método de prueba	NESTLE (110612): Se solicita revisar:
Mezcla de leche con grasa vegetal				

rehidratada		
Densidad a 15 °C, g/ml.	1,029 mín	Véase inciso 8.8
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 - 1,5	Ver inciso 8.3
Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4
Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5
Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2
Mezcla de leche con grasa vegetal reconstituida		
Densidad a 15 °C, g/ml.	1,029 mín	Véase inciso 8.8
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 - 1,5	Ver inciso 8.3
Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4
Lactosa g/L	43 mín. 50 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5
Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2
Mezcla de leche con grasa vegetal deslactosada		
Densidad a 15 °C, g/ml.	1,029 mín	Véase inciso 8.8
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	Véase incisos 8.7 y 8.9
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	0,9 mín. 1,5 máx.	Ver inciso 8.3
Sólidos no grasos, g/L	83 mín.	Ver inciso 8.4
Lactosa g/L	10 máx.	Ver inciso 8.6 y 8.10
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.	Véanse incisos 8.5
Caseína g/L	24 mín.	Ver inciso 8.2

Mezcla de leche y con grasa vegetal rehidratada

Densidad.- Es necesario revisar si esto se requiere como característica importante para el consumidor final.

Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto

Acidez.- Es necesario revisar si esto se requiere como característica importante para el consumidor final y si tiene alguna afectación para la denominación del producto.

Mezcla de leche y con grasa vegetal reconstituida

Densidad.- Es necesario revisar si esto se requiere como característica importante para el consumidor final.

Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto

Acidez.- Es necesario revisar si esto se requiere como característica importante para el consumidor final y si tiene alguna afectación para la denominación del producto.

Mezcla de leche y con grasa vegetal deslactosada

Densidad.- Es necesario revisar si esto se requiere como característica importante para el consumidor final.

Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto

Acidez.- Es necesario revisar si esto se requiere como característica importante para

		el consumidor final y si tiene alguna afectación para la denominación del producto. Independientemente que este tema es sanitario y esta esta blecido en el reglamento de control de esta blecimientos productos y servicios
7.4 Mezcla de leche con grasa vegetal con sabor	7.4 Mezcla de leche y con grasa vegetal con sabor	Solicita cambiar el nombre del producto.
7.4.1 La mezcla de leche con grasa vegetal saborizada debe cumplir como mínimo con las especificaciones técnicas del producto a que corresponda (mezcla de leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada, microfiltrada ultra, rehidratada, condensada azucarada, deslactosada), conforme a las especificaciones establecidas en las tablas 6, 7, 8 y 9 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana. La disminución del valor de la proteína debe estar en proporción directa al porcentaje de ingredientes adicionados al producto para conferir sabor, el cual debe ser no mayor al 15% de acuerdo a la denominación comercial de mezcla de leche con grasa vegetal con sabor.	7.4.1 La mezcla de leche y con grasa vegetal saborizada debe cumplir como mínimo con las especificaciones técnicas del producto a que corresponda (mezcla de leche y con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada, microfiltrada ultra, rehidratada, condensada azucarada, deslactosada), conforme a las especificaciones establecidas en las tablas 6, 7, 8 y 9 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, salvo en el caso de La disminución del valor de la proteína donde se debe estar en proporción directa al porcentaje de ingredientes adicionados al producto para conferir sabor, el cual debe ser no mayor al 15% de acuerdo a la denominación comercial de mezcla y con leche con grasa vegetal con sabor.	Solicita cambiar la redacción

Tabla 6.- Especificaciones para la mezcla de leche con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada, microfiltrada ultra y rehidratada, con sabor <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th><th>Límite</th><th>Método de prueba</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa g/L</td><td>Lo declarado en la etiqueta</td><td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7</td></tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche g/L</td><td>25,5 mín.</td><td>Ver inciso 8.5</td></tr> <tr> <td>Caseína g/L</td><td>20,4 mín.</td><td>Ver inciso 8.2</td></tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Límite	Método de prueba	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7	Proteínas propias de la leche g/L	25,5 mín.	Ver inciso 8.5	Caseína g/L	20,4 mín.	Ver inciso 8.2	Tabla 6.- Especificaciones para la mezcla de leche y con grasa vegetal pasteurizada, ultrapasteurizada, microfiltrada ultra y rehidratada, con sabor	Solicita cambiar el nombre del producto. Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto																		
Especificaciones	Límite	Método de prueba																														
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7																														
Proteínas propias de la leche g/L	25,5 mín.	Ver inciso 8.5																														
Caseína g/L	20,4 mín.	Ver inciso 8.2																														
Tabla 7.- Especificaciones para la mezcla de leche con grasa vegetal condensada azucarada con sabor <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th><th>Límite</th><th>Método de prueba</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa % m/m</td><td>Lo declarado en la etiqueta</td><td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7</td></tr> <tr> <td>Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)</td><td>17 mín.</td><td>NOM-116 SSA1-1994</td></tr> <tr> <td>Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)</td><td>34 mín.</td><td>Ver inciso 8.5</td></tr> <tr> <td>Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)</td><td>27 mín.</td><td>Ver inciso 8.2</td></tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Límite	Método de prueba	Grasa % m/m	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7	Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	17 mín.	NOM-116 SSA1-1994	Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5	Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Ver inciso 8.2	Tabla 7.- Especificaciones para la mezcla de leche y con grasa vegetal condensada azucarada con sabor	Solicita cambiar el nombre del producto. Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto. Caseína.- Es necesario revisar la estadística nacional y las referencias internacionales, ya que en este caso es un parámetro que no está especificado en la Norma CODEX STAND 252.															
Especificaciones	Límite	Método de prueba																														
Grasa % m/m	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7																														
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	17 mín.	NOM-116 SSA1-1994																														
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5																														
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Ver inciso 8.2																														
Tabla 8.- Especificaciones para la mezcla de leche con grasa vegetal deslactosada con sabor <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th><th>Límite</th><th>Método de prueba</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa g/L</td><td>Lo declarado en la etiqueta</td><td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7</td></tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche, g/L</td><td>25,5 mín.</td><td>Ver inciso 8.5</td></tr> <tr> <td>Caseína, g/L</td><td>20,4 mín.</td><td>Ver inciso 8.2</td></tr> <tr> <td>Lactosa, g/L</td><td>8,5 máx.</td><td>Ver inciso 8.6</td></tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Límite	Método de prueba	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7	Proteínas propias de la leche, g/L	25,5 mín.	Ver inciso 8.5	Caseína, g/L	20,4 mín.	Ver inciso 8.2	Lactosa, g/L	8,5 máx.	Ver inciso 8.6	Tabla 8.- Especificaciones para la mezcla y con leche con grasa <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificaciones</th><th>Límite</th><th>Método de prueba</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa g/L</td><td>Lo declarado en la etiqueta</td><td>NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7</td></tr> <tr> <td>Proteínas propias de la leche, g/L</td><td>25,5 mín.</td><td>Ver inciso 8.5</td></tr> <tr> <td>Caseína, g/L</td><td>20,4 mín.</td><td>Ver inciso 8.2</td></tr> <tr> <td>Lactosa, g/L</td><td>10 máx.</td><td>Ver inciso 8.6</td></tr> </tbody> </table>	Especificaciones	Límite	Método de prueba	Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7	Proteínas propias de la leche, g/L	25,5 mín.	Ver inciso 8.5	Caseína, g/L	20,4 mín.	Ver inciso 8.2	Lactosa, g/L	10 máx.	Ver inciso 8.6	Solicita cambiar el nombre del producto. Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto Lactosa.- Es necesario revisar este valor, ya que la deslactosación, se debiera mantener con un nivel máximo como en una leche sin saborizar.
Especificaciones	Límite	Método de prueba																														
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7																														
Proteínas propias de la leche, g/L	25,5 mín.	Ver inciso 8.5																														
Caseína, g/L	20,4 mín.	Ver inciso 8.2																														
Lactosa, g/L	8,5 máx.	Ver inciso 8.6																														
Especificaciones	Límite	Método de prueba																														
Grasa g/L	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994 y ver inciso 8.7																														
Proteínas propias de la leche, g/L	25,5 mín.	Ver inciso 8.5																														
Caseína, g/L	20,4 mín.	Ver inciso 8.2																														
Lactosa, g/L	10 máx.	Ver inciso 8.6																														

Tabla 9.- Especificaciones para mezcla de leche con grasa vegetal evaporada o concentrada, con sabor			Tabla 9.- Especificaciones para mezcla de leche y grasa vegetal evaporada o concentrada, con sabor			Solicita cambiar el nombre del producto.
Especificaciones	Límite	Método de prueba	Especificaciones	Límite	Método de prueba	Se solicita revisar: Grasa.- Esto debe estar ligado a la obligación de declarar el contenido de cada uno de los contenidos de grasas que se tengan en el producto Sólidos totales provenientes de la leche.- Se debe ajustar el valor a lo indicado en la norma internacional del Codex Stand 250 quedando 17 Caseína.- Es necesario revisar la estadística nacional y las referencias internacionales, ya que en este caso es un parámetro que no esta especificado en la Norma STAND 250.
Grasa % m/m	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994	Grasa % m/m	Lo declarado en la etiqueta	NOM-086-SSA1-1994	
Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	19 mín.	NOM-116 SSA1-1994	Sólidos totales provenientes de la leche % (m/m)	17 mín.	NOM-116 SSA1-1994	
Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5	Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	34 mín.	Ver inciso 8.5	
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Ver inciso 8.2	Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	27 mín.	Ver inciso 8.2	
8. Métodos de prueba Para la verificación de las especificaciones que se establecen en este Proyecto de Norma, se deben aplicar las normas mexicanas que se indican en el capítulo 3, Referencias, o los métodos de prueba que a continuación se establecen:						Solicita que no se consideren los métodos de acidez, densidad y crioscopia.
8.4.4. Procedimiento Determinar los sólidos totales de acuerdo con la NOM-116-SSA1-1994 y el contenido de grasa de acuerdo con el inciso 8.9 del presente proyecto de norma, o la NMX-F-744-COFOCALEC-2011, o la NOM-086-SSA1-1994, según sea el caso.						Se debe restar en algunos casos la humedad por lo que se debería revisar el calculo
8.4.5. Cálculos y expresión de resultados Los sólidos no grasos presentes en la muestra, expresados en porcentaje, se calculan utilizando las siguientes fórmulas: % sv = lidos totales = 100 – % humedad % de sv = lidos no grasos = % de sv = lidos totales – % de grasa Para convertir el % de sólidos totales en g/L se utiliza la siguiente fórmula: $Sv = lidos\ totales \frac{g}{L} = \% sv = lidos\ totales \times 10 \times densidad\ de\ la\ mezcla\ de\ leche\ con\ grasa\ vegetal$ donde: La expresión "densidad de la mezcla de leche con grasa vegetal" se determina con el método de prueba NMX-F-737-COFOCALEC-2010.						Cambiar de con grasa a y grasa Es necesario corregir la redacción Se solicita que se revise los métodos NMX dentro de las normas NOM dado el costo que implica.
8.10 Determinación de reductores directos (Lactosa)						Consideramos que no se requiere este

		método cuando se tiene el indicado en el inciso 8.6, se solicita eliminar
9. Información comercial Las etiquetas de los productos objeto de este proyecto de norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-1993, NOM-008-SCFI-2002, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (véase 3. Referencias), deben indicar lo siguiente:	Nueva redacción	Se solicita incorporar las normas NOM-155 y NOM-183
9.1 Denominación comercial		
9.1.1 La denominación del producto objeto de este proyecto de norma, deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de este ordenamiento, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.		Se solicita eliminar
9.1.2 La denominación comercial, debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 25% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-2006.		Se solicita mantener para establecer claridad en el mercado respecto a las denominaciones
9.2 Deberá declararse la lista de ingredientes, el número de lote y la fecha de caducidad o la de consumo preferente, como se especifica en los numerales 4.2.2, 4.2.6 y 4.2.7 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Adicionalmente, se debe incluir la declaración de la cantidad de leche que contiene el producto, mediante la siguiente frase: "Este producto contiene ____ % de leche", misma que no admite el uso de frases análogas. Esta leyenda debe aparecer en el envase con un tamaño de por lo menos el 25% mayor del tamaño en que se exprese el contenido neto, de conformidad con lo establecido por la NOM-030-SCFI-2006.		Es claro que esta disposición se debe mantener, pero se debe hacer una indicación de cómo se debe calcular, por lo que proponemos: % leche en Mezcla de leche y grasa vegetal se calcula como: Sólidos no grasos de la leche (g/L) / 83 g/L Nota: Los valores de lactosa y proteínas lácteas no deben exceder los límites establecidos en la tabla 3.
		Es importante definir como se va a informar al consumidor el contenido de grasa butírica y grasa vegetal, consideramos que se debe incorporar un texto que lo obligue al menos al final de la lista de ingredientes o como un texto separado Ejemplo 9.2.8 de la NOM 155-SCFI-2003 9.2.8 Información nutrimental Los productos objeto de esta Norma deben declarar en su etiqueta el contenido y origen de grasa

10. Evaluación de la conformidad		
10.1 La evaluación de la conformidad del producto objeto del presente proyecto de norma oficial mexicana se debe llevar a cabo en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. La veracidad de la información comercial no es certificable. La certificación de las denominaciones de los productos contenidas en este proyecto de norma oficial mexicana, se podrá llevar a cabo a través de un esquema voluntario, por las personas acreditadas y aprobadas por la Secretaría de Economía, en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.		Sin comentarios
10.2 Para la determinación del origen de la grasa contenida en los productos objeto de esta norma, puede utilizarse la metodología descrita en el inciso 8.7 del presente proyecto de norma oficial mexicana.		Sin comentarios
10.3 Cuando en la información comercial de los productos sujetos al cumplimiento de este proyecto de norma oficial mexicana, se declaren parámetros no especificados en la misma, se debe verificar su veracidad tomando como referencia los valores declarados en el etiquetado del producto, aceptándose una tolerancia de más menos 10% para parámetros estandarizados en la línea de producción, y de más menos 20% para parámetros naturales del producto.		Para poder cumplir con esta disposición se debe definir que se entiende por estandarización de acuerdo a lo establecido en el Codex Alimentarius y la FDA, por lo que se ha establecido una propuesta adecuada de definición.
11. Verificación y Vigilancia La verificación y vigilancia del presente proyecto de norma oficial mexicana, estará a cargo de la Secretaría de Economía, la Procuraduría Federal del Consumidor y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, conforme a sus respectivas atribuciones.		Sin comentarios
APENDICE NORMATIVO A Complemento del método de prueba descrito en el inciso 8.7 "Caracterización del perfil de ácidos		Se solicita que se elimine y se complemente en el inciso 8.7 o como otro inciso dentro de los métodos de prueba.
12. Bibliografía		Sin comentarios
13. Concordancia con normas internacionales Este proyecto de norma oficial mexicana coincide básicamente con las normas internacionales CODEX STAN 250-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal, CODEX STAN 251-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo y CODEX STAN 252-2006 Norma del CODEX para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal.		No se cumple con lo establecido con el artículo 28 del reglamento de la ley Federal de Metrología y normalización, no existe coincidencias básicas. Se requiere que se cambie la frase a "concordancia parcial o total".
APENDICE INFORMATIVO A		
Las unidades °H (grados Horvet) no pertenecen al Sistema General	Las unidades °H (grados Horvet) no pertenecen al Sistema General	Se solicita eliminar dado lo comentado en el

de Unidades de Medida (NOM-008-SCFI-1993). En el cuerpo de este proyecto de norma oficial mexicana aparecen entre paréntesis sólo para fines prácticos, ya que las unidades para temperatura que deben emplearse son K (unidades Kelvin) o °C (grados Celsius).	de Unidades de Medida (NOM-008-SCFI-1993). En el cuerpo de este proyecto de norma oficial mexicana aparecen entre paréntesis sólo para fines prácticos, ya que las unidades para temperatura que deben emplearse son K (unidades Kelvin) o °C (grados Celsius).	tema de si es necesario este parámetro
ARTICULO TRANSITORIO PRIMERO: El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez publicado como Norma Oficial Mexicana definitiva, entrará en vigor a los 60 días naturales posteriores a su publicación en el Diario Oficial de la Federación. México, D.F., a 24 de mayo de 2012.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, Christian Turégano Roldán.- Rúbrica.		Revisar si por ajuste de etiquetas no se requiere dar una entrada en vigor escalonada.