

COMENTARIOS de CANILEC al ANTEPROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-XXX-SCFI-2013, "CREMA Y CREMAS PREPARADAS - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA"

Isabel López Salgado [ilopez@canilec.org.mx]
Enviado el: viernes, 13 de diciembre de 2013 12:02 p.m.
Para: Cofemer Cofemer
Importancia: Alta
Datos adjuntos: 20131202 PROY-NOM-XXX-SCFI~1.pdf (219 KB)

EAA-CPR
B00303921

Viernes 13 de diciembre de 2013

Mtro. Virgilio Andrade Martínez
Director General
Comisión Federal de Mejora Regulatoria
COFEMER
Secretaría de Economía
P R E S E N T E.

Distinguido Mtro. Virgilio Andrade Martínez:

En representación de los Afiliados que conforman la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC), sirva la presente para hacer de su conocimiento los comentarios al **“ANTEPROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-XXX-SCFI-2013, “CREMA Y CREMAS PREPARADAS -ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA”**, mismos que se encuentran anexos a fin de que sean considerados en la publicación final.

Agradeciendo la atención a la presente, reciba un cordial saludo.

Lic. José García González
Director General



Verónica Isabel López Salgado

*Relaciones Públicas
& Comunicación*

Tel. 5271-2100 / 5271-2884

Fax: 5516-6040

ilopez@canilec.org.mx

www.canilec.org.mx

 please don't print this e-mail unless you really need to



Dice	Debe decir	Justificación /Comentarios
1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN		
1.1 Objetivo		
1.2 Campo de aplicación		
2 REFERENCIAS	2 REFERENCIAS	2 REFERENCIAS
Para la correcta aplicación de este proyecto de Norma Oficial Mexicana deben consultarse las siguientes Normas Oficiales Mexicanas vigentes o las que las sustituyan:	Para la correcta aplicación de este proyecto de Norma Oficial Mexicana deben consultarse las siguientes Normas Oficiales Mexicanas vigentes o las que las sustituyan las normas internacionales:	Se mantiene la redacción del documento propuesto
<p>NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados –Información comercial y sanitaria. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010.</p> <p>NOM-155-SCFI-2012 Leche – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2012.</p> <p>NOM-243-SSA1-2010 Productos y servicios, leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de septiembre de 2010.</p> <p>NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.</p> <p>ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012.</p>	<p>NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010.</p> <p>NOM-155-SCFI-2012 Leche – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2012.</p> <p>NOM-243-SSA1-2010 Productos y servicios, leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de septiembre de 2010.</p> <p>NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994 Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.</p> <p>ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio</p>	<p>Se solicita que se incluya la referencia de la Norma NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales</p>

COMENTARIOS DE CANILEC al ANTEPROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-XXX-SCFI-2013, "CREMA Y CREMAS PREPARADAS -ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA"

		de 2012.													
3 DEFINICIONES		3 DEFINICIONES													
Para propósitos de este proyecto de Norma Oficial Mexicana se establecen las siguientes definiciones.		Para propósitos de este proyecto de Norma Oficial Mexicana se establecen las siguientes definiciones.	Se solicita que se incluya la definición de Crema preparada para dar claridad a la industria												
		<p>3.X Crema preparada: Son los productos lácteos que se obtienen sometiendo la crema, crema reconstituida y/o crema re combinada a tratamientos y procesos adecuados para obtener las propiedades características que se especifican en el presente proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p> <p>De acuerdo con sus propiedades y características se tienen las siguientes cremas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crema para pastelería - Crema para batir - Crema extragrasa para batir - Crema dulce de mantequilla en polvo 													
4. DENOMINACIÓN COMERCIAL															
La denominación comercial de los productos objeto de ese proyecto de Norma Oficial Mexicana, debe corresponder a la descripción establecida en la Tabla 1.			Se solicita modificar la denominación comercial de crema cultiva dado que en el mercado se maneja también como crema fermentada, en la norma CODEX STAN 288-1976 se considera como crema fermentada												
<p style="text-align: center;">Tabla 1. Denominación Comercial</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Cultivada</td> <td>Es aquella cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácteas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema Cultivada	Es aquella cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácteas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.		<p style="text-align: center;">Tabla 1. Denominación Comercial</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación</th> <th>Definición</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Cultivada o Fermentada</td> <td>Es aquella cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácteas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación	Definición	Crema Cultivada o Fermentada	Es aquella cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácteas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.					
Denominación	Definición														
Crema Cultivada	Es aquella cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácteas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.														
Denominación	Definición														
Crema Cultivada o Fermentada	Es aquella cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácteas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.														
5 ESPECIFICACIONES															
5.3 La composición de la crema y crema preparada debe cumplir con un porcentaje de grasa butírica mínima de:			Se solicita modificar la denominación comercial de crema cultiva dado que en el mercado se maneja también como crema fermentada, en la norma CODEX STAN 288-1976 se considera como crema fermentada												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación de crema</th> <th>% de grasa butírica</th> <th>Método de ensayo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Cultivada</td> <td>25.0 – 34.0</td> <td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo	Crema Cultivada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denominación de crema</th> <th>% de grasa butírica</th> <th>Método de ensayo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Cultivada o fermentada</td> <td>25.0 – 34.0</td> <td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo	Crema Cultivada o fermentada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-	
Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo													
Crema Cultivada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-													
Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo													
Crema Cultivada o fermentada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-													



COMENTARIOS DE CANILEC al ANTEPROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-XXX-SCFI-2013, "CREMA Y CREMAS PREPARADAS -ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA"

	2012, vigente.		2012, vigente.	
NOTA: Las denominaciones comerciales Crema, Crema Cultivada, Crema Acidificada, Crema para Pastelería y Crema para Batir, podrán utilizar el término PREMIUM dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa sea mayor a 30.0% y menor a 34.0%.		NOTA: Las denominaciones comerciales Crema, Crema Cultivada o fermentada, Crema Acidificada, Crema para Pastelería y Crema para Batir, podrán utilizar el término PREMIUM dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa sea mayor a 30.0% y menor a 34.0%.		
		X.X Los productos que se encuentren en el alcance de este proyecto de norma con modificaciones en su composición, deben cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994 (véase punto 2. Referencias).		Se solicita que se incluya la referencia de la NOM-086 para productos modificados en su composición
6 MÉTODOS DE PRUEBA				
7 INFORMACIÓN COMERCIAL				
8 EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD				
9 VERIFICACIÓN Y VIGILANCIA				
10 BIBLIOGRAFÍA				
ARTICULOS TRANSITORIOS				
PRIMERO: A excepción de lo establecido en el artículo segundo transitorio, el presente proyecto de Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor 60 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva. SEGUNDO: La información comercial establecida en el capítulo 7 del presente proyecto de Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor 180 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva.		PRIMERO: A excepción de lo establecido en el artículo segundo transitorio, el presente proyecto de Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor 60 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva. SEGUNDO: La información comercial establecida en el capítulo 7 del presente proyecto de Norma Oficial Mexicana, entrará en vigor 180 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación como norma definitiva. TERCERO: Para aquellos productos cuyo etiquetado no pueda modificarse para ostentar la información requerida por el PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-XXX-SCFI-2013, "CREMA Y CREMAS PREPARADAS -ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA" al momento de su entrada en vigor, las empresas interesadas podrán solicitar ante la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, un plazo para realizar las modificaciones que correspondan.		Se solicita incluir otro transitorio que de la opción de que se pueda solicitar una prorroga para consumir los inventarios de empaque para adecuarse a los cambios del proyecto de norma



Este mensaje y sus anexos son de carácter confidencial para el uso exclusivo del destinatario (a menos que el emisor especifique lo contrario), por lo que no pueden ser revelados a personas no autorizadas. Si usted no es el destinatario de este mensaje y sus anexos, se le solicita notificar al remitente mediante correo electrónico, así como borrar de su computadora el presente mensaje y sus anexos sin retener copia alguna de los mismos.

This message and its attachments are confidential and for the exclusive use of its addressee (unless otherwise stated by the sender). They should not be revealed to unauthorized people. If you are not the intended addressee(s) of this message and its attachments, please advise the sender by replying to this e-mail and delete this message and its attachments from your computer without retaining a copy.