

SE
DIRECCIÓN GENERAL
DE NORMAS

21 FEB 2014

COMITÉ CONSULTIVO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN DE SEGURIDAD AL USUARIO, INFORMACIÓN COMERCIAL Y PRÁCTICAS DE COMERCIO
RECIBIDO



Acuse

EAA-CPR
B004005566
SE
DIRECCIÓN GENERAL
DE NORMAS

21 FEB 2014
OFICIALÍA DE PARTES
RECIBIDO

Asunto: **Comentarios al PROYECTO-NOM-193-SCFI-2013**

JONATHAN ENRIQUE VELAZQUEZ LOPEZ, en nombre y mi carácter de representante legal de PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. ("**Productos Rich**") (RFC. PRI941128-FK6), personalidad que acredito mediante la copia certificada de la escritura pública con número 61,928, otorgada el 16 de enero de 2014 otorgada ante el Lic. Erik Namur Campesino, Notario Público No. 94 del Distrito Federal (**Anexo número 1**) (se adjuntan copia simple y copia certificada de la misma para su cotejo y posterior devolución de la copia certificada), señalando como domicilio para oír y recibir toda clase de notificaciones y documentos el ubicado en Paseo de Tamarindos No. 150, Planta Baja, Colonia Bosques de las Lomas, Delegación Cuajimalpa, México, Distrito Federal, C.P. 05120, y autorizando para oír y recibir todo tipo de notificaciones y documentos a los licenciados Julieta Iñigo Blanco, Mario Jorge Yáñez Vega, Ernesto Federico Algaba Reyes, Brenda Audrey Rogel Salgado, Jeanett Trad Nacif y Cecilia Stahlhut Espinosa, así como a los pasantes en Derecho Georgina Jimena Zavala González y Bernardo Aguado Ortiz, comparezco y expongo lo siguiente:

Que por medio del presente escrito y con base en lo dispuesto en el artículo 8 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, los artículos 15, 15-A, 16, 19 y 42 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y, los artículos 2 y 47 de la Ley Federal de Metrología y Normalización y 33 del Reglamento de la Ley Federal de Metrología y Normalización, comparezco, en debidos tiempo y forma, para presentar comentarios al proyecto de Norma Oficial Mexicana "PROY-NOM-193-SCFI-2013 - CREMA Y CREMAS PREPARADAS - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA ("**PROYECTO-NOM-193**")", ante ese Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (el "**Comité**"), como a continuación se indica:

ANTECEDENTES

1. Productos Rich es una sociedad debidamente constituida y existente bajo las leyes de la República Mexicana, dedicada a la elaboración, distribución, promoción y venta de productos alimenticios de cualquier clase, incluyendo mas no limitado a la elaboración, distribución, promoción y venta de productos de la industria panificadora.
2. Dentro de los productos de la industria panificadora que Productos Rich elabora, se encuentran diversas cremas vegetales y/o cremas con grasa vegetal que son utilizadas para coberturas, para batir, para decorar, para cocinar o como base para preparar panes y postres, entre otros.
3. El PROYECTO-NOM-193, tal como se encuentra redactado, pretende la adopción de nuevas normas referentes a las denominaciones comerciales, especificaciones fisicoquímicas, métodos de prueba y etiquetado para los diferentes tipos de crema y cremas preparadas que se

44

comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos. Ver secciones 1.1 (Objetivo) y 1.2 (Campo de Aplicación) del PROYECTO-NOM-193.

4. Sobre el particular, el PROYECTO-NOM-193 omite exceptuar de su campo de aplicación a las diversas cremas vegetales y/o cremas con grasa vegetal o bien, en caso contrario, establecer denominaciones, especificaciones, métodos de prueba y requisitos de etiquetado que resulten específicamente aplicables para las diversas cremas vegetales y/o cremas con grasa vegetal, que son comercializadas dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.

5. El 24 de diciembre de 2013, el Comité publicó en el Diario Oficial de la Federación el PROYECTO-NOM-193 para consulta pública, a efecto de permitirle al público en general presentar comentarios sobre dicho proyecto. Sobre el particular, el plazo de 60 (sesenta) días naturales a partir de dicha publicación para presentar comentarios al Comité, vence precisamente el 22 de febrero siguiente, no obstante, al ser un día inhábil, la presentación de comentarios puede realizarse el siguiente día hábil que en el caso particular es el 24 de febrero de 2014.

6. Por lo anterior, en debidos tiempo y forma, Productos Rich presenta los siguientes comentarios al PROYECTO-NOM-193.

SÍNTESIS DE LA POSTURA

7. Actualmente, el marco jurídico mexicano contiene disposiciones aplicables tanto en relación a las cremas cuya composición contiene un porcentaje de grasa láctea (por ejemplo, grasa butírica), como a las cremas vegetales y/o cremas con grasa vegetal a las que se les sustituye parcial o totalmente la grasa láctea por grasa vegetal comestible; ambas destinadas al consumo directo o como materia prima e ingrediente para la elaboración de otros productos alimenticios.

8. No obstante lo anterior, si bien el PROYECTO-NOM-193 establece denominaciones, especificaciones, métodos de prueba y requisitos de etiquetado aplicables únicamente para cremas cuya composición contiene un porcentaje mínimo de grasa butírica, lo cierto es que en el campo de aplicación del PROYECTO-NOM-193 se establece que la norma oficial mexicana es aplicable a los diferentes tipos de cremas y cremas preparadas, es decir, a la totalidad de productos que dentro de su denominación incorporan el sustantivo "crema".

9. En consecuencia, el PROYECTO-NOM-193 restringe la posibilidad de continuar comercializando cremas con grasa vegetal y/o cremas vegetales, utilizando el sustantivo "crema" dentro de su nombre o denominación.

10. Por lo anterior, Productos Rich solicita ya sea que, las cremas vegetales y/o cremas con grasa vegetal queden expresamente excluidas del campo de aplicación del PROYECTO-NOM-193, o bien, alternativamente, se establezcan las denominaciones, especificaciones, métodos de prueba y requisitos de etiquetado que serán aplicables para las diversas cremas vegetales y/o cremas con grasa vegetal que son comercializadas en los Estados Unidos Mexicanos.

COMENTARIOS

A) EL PROYECTO-NOM-193 RESTRINGE LA POSIBILIDAD DE CONTINUAR COMERCIALIZANDO CREMAS CON GRASA VEGETAL Y/O CREMAS VEGETALES, UTILIZANDO EL SUSTANTIVO “CREMA” DENTRO DE SU NOMBRE O DENOMINACIÓN.

11. El PROYECTO-NOM-193 establece en la sección 1.2 (Campo de aplicación): “*La presente proyecto (sic) de norma oficial mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas preparadas, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana*”.

12. Atendiendo al referido campo de aplicación del PROYECTO-NOM-193 se desprende que este pretende abarcar todas aquellas denominaciones, especificaciones, métodos de prueba y requisitos de etiquetado aplicables a todos aquellos productos que utilicen en su denominación o nombre el sustantivo “crema”.

13. No obstante lo anterior, de la revisión de la sección 4 y 5 del PROYECTO-NOM-193 se desprende que esta norma oficial mexicana solamente se debe referir a aquellos productos que en su composición se contenga el porcentaje de grasa butírica mínimo establecido en la Tabla 2 del PROYECTO-NOM-193, es decir, es una norma oficial mexicana que debe ser aplicable exclusivamente para aquellos productos cuya composición contiene un porcentaje mínimo de grasa butírica.

14. Atendiendo a la redacción actual del PROYECTO-NOM-193, la inconsistencia entre el campo de aplicación y el alcance del de dicho proyecto, restringiría la posibilidad de continuar comercializando cremas con grasa vegetal y/o cremas vegetales, utilizando el sustantivo “crema” dentro de su nombre o denominación, lo cual, inclusive resultaría en una restricción injustificada de poder utilizar la denominación “crema” para otros productos así denominados por diversos ordenamientos legales.

15. A mayor abundamiento, los documentos con base en los cuales se justifica la expedición del PROYECTO-NOM-193 y la correspondiente Manifestación de Impacto Regulatorio, reconocen expresamente la diferencia entre: (i) crema cuya composición contiene un porcentaje de grasa butírica y (ii) crema vegetal y/o crema con grasa vegetal en la que se ha sustituido parcial o totalmente la grasa butírica por grasa vegetal comestible.

16. Específicamente, conforme al Estudio de Calidad de Cremas elaborado por parte de la Procuraduría Federal de Protección al Consumidor durante el año 2011 y publicado en la Revista del Consumidor en el mes de diciembre de 2011 a partir de la página 52 y hasta la página 53, expresamente refiere sobre la distinción entre ambos tipos de productos:

“La crema, como lo sabes, es un producto derivado de la leche. En términos simples es la capa de grasa concentrada que se obtiene al dejar reposando la leche por un periodo determinado. As (sic) que las cremas deben contener grasa butírica, que no es otra cosa que la grasa propia de la leche.

[...]

Existen también las llamadas cremas vegetales, a las que se les sustituye parcial o totalmente la grasa de la leche (butírica) por grasa vegetal, y por ello no deben ostentar la denominación crema, sino la de crema con grasa vegetal.” [Énfasis añadido]

17. Por su parte, la Norma Mexicana NMX-F-731-COFOCALEC-2009- Sistema producto leche – Alimentos – Lácteos- Crema y crema con grasa vegetal – Denominaciones,

especificaciones y métodos de prueba ("NMX-F-731"), se refiere expresamente a la diferencia entre ambos tipos de productos señalados, tanto en el nombre, objetivo y alcance, denominación y clasificación del producto y especificaciones de la NMX-F-731.

Específicamente, a continuación encontrarán las principales secciones de la NMX indicada que se refieren a dicha distinción entre ambos tipos de productos:

"OBJETIVO Y ALCANCE:

Esta Norma Mexicana establece las denominaciones, especificaciones y métodos de prueba que aplican a la crema y a la crema con grasa vegetal, destinada para el consumo directo o como materia prima e ingrediente para la elaboración de otros productos alimenticios comercializada en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos."

[...]

5.1 Denominación

La denominación de los productos objeto de esta Norma Mexicana se describen en la Tabla 1:

Crema:

Crema vegetal:

5.2 Clasificación

Los productos objeto de esta Norma Mexicana se clasifican como a continuación se describe:

Crema

[...]

Crema con grasa vegetal

[...]

6. Especificaciones

Los productos objeto de la presente Norma Mexicana además de cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes aplicables, deben cumplir con lo siguiente:

[...]

Las cremas y las cremas reconstituidas deben cumplir con las especificaciones descritas en la siguiente tabla:

[...]

Las cremas con grasa vegetal deben cumplir con las especificaciones descritas en la siguiente tabla:

[...]" [*Énfasis añadido*]

18. Por su parte, en el Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, igualmente, de manera expresa, define de manera distinta y por ende distingue a ambos productos de manera independiente:

"III.1.1.a. Crema: el alimento en el que se ha reunido la mayor parte de grasa de leche, ya sea por reposo o centrifugación, sometida a pasteurización, ultra pasteurización, esterilización o cualquier otro tratamiento que asegure su inocuidad." [*Énfasis añadido*]

"III.1.5. Crema vegetal: el alimento obtenido de las emulsiones de grasas o aceites vegetales comestibles en leche o sólidos de leche y aditivos para alimentos, sometidas a pasteurización, ultra pasteurización o esterilización con características semejantes a la crema de leche." [*Énfasis añadido*]

19. Asimismo, el Sistema de Clasificación de los Alimentos establecido en el Anexo B del CODEX STAN 192-1995 del *Codex Alimentarius* expresamente reconoce diversas clasificaciones para los productos análogos a la nata (crema), es decir, aquéllos que no tienen un contenido de grasa láctea mínimo del 10% (w/w).

20. No omitimos señalar, que el sustantivo *crema* tiene diversas acepciones conforme al Diccionario de la Real Academia Española (<http://lema.rae.es/drae/?val=CREMA>), por ejemplo: sustancia grasa contenida en la leche, sopa espesa, licor dulce y bastante espeso, producto cosmético o médico de consistencia pastosa, pasta untuosa para limpiar y dar brillo a las pieles curtidas, entre otras.

Dadas las diversas acepciones del término “crema”, el contenido de una disposición legal no podría ni debería limitar la utilización del sustantivo genérico “crema” exclusivamente a alimentos que contienen un porcentaje mínimo de grasa butírica, es decir, a *cremas lácteas*, toda vez que la utilización de dicho sustantivo dentro de la denominación de un producto puede tener múltiples acepciones.

21. Asimismo, es importante señalar que en la industria de la panificación en ocasiones es muy común preferir cremas vegetales y/o cremas con grasa vegetal sobre las cremas “lácteas”, toda vez que las primeras son un factor decisivo en la estructura de los productos horneados, ya que contribuyen a factores tan importantes como flexibilidad, resistencia, estabilidad a la congelación, textura, levantado, decorado, solidez y aireado del producto durante su elaboración, y sin que exista una razón que justifique poder dejar de denominar a las cremas vegetales y/o cremas con grasa vegetal, como “cremas”, aunque con el apelativo que mejor las describa (vgr., vegetales y/o con grasa vegetal)

22. Por lo anterior, es claro que a pesar de la diferencia entre ambos productos reconocida en los citados ordenamientos que constituyen un marco integral de referencia del PROYECTO-NOM-193 y de la respectiva Manifestación de Impacto Regulatorio, lo cierto es que el PROYECTO-NOM-193 es una norma oficial mexicana que debe resultar aplicable exclusivamente para aquellos productos cuya composición contiene un porcentaje mínimo de grasa butírica y, en consecuencia debe expresamente: (i) excluir de su campo de aplicación las cremas vegetales y/o cremas con grasa vegetal o bien, (ii) establecer las denominaciones, especificaciones, métodos de prueba y requisitos de etiquetado que serán aplicables para las diversas cremas vegetales y/o cremas con grasa vegetal que son comercializadas en los Estados Unidos Mexicanos.

B) LA DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LOS PRODUCTOS REFERIDAS EN LA SECCIÓN 4. DEL PROYECTO-NOM-193 PUEDE INDUCIR A ERROR O CONFUSIÓN AL CONSUMIDOR, TODA VEZ IDENTIFICAN AL PRODUCTO BAJO EL SUSTANTIVO GENÉRICO CREMA.

23. Como señalamos anteriormente, el sustantivo genérico “crema” tiene diversas acepciones, tanto en sentido lingüístico como bajo distintos ordenamientos legales, razón por la cual se solicita se modifique la denominación “crema” por “crema láctea” y/o “crema de leche” para todos los productos que contengan el porcentaje mínimo de grasa butírica establecido en la Tabla 2 del PROYECTO-NOM-193.

24. Sirva para reforzar la solicitud de modificación anterior, la propia problemática que da origen a la expedición del PROYECTO-NOM-193 planteada por la propia Secretaría de Economía en la Manifestación de Impacto Regulatorio, con el fin de evitar que el consumidor tome decisiones de compra a partir de información engañosa.

25. Por lo anterior, la distinción de las “*cremas lácteas*” y/o “*crema de leche*” con respecto a otros productos que utilicen el sustantivo genérico “*crema*”, precisamente permitirá que el consumidor cuente con información veraz, comprobable y exenta de textos y otras descripciones que lo induzcan o puedan inducir a error o confusión.

26. Por ejemplo, el consumidor podría distinguir entre una crema láctea y una crema vegetal sin mayor problema o posibilidad de confusión.

C) LOS INGREDIENTES PERMITIDOS REFERIDOS EN LA SECCIÓN 5. DEL PROYECTO-NOM-193 NO CONSIDERAN LA UTILIZACIÓN DE GRASAS O ACEITES VEGETALES.

27. El PROYECTO-NOM-193 en la sección 5. (Especificaciones) establece: “5.2 *Ingredientes permitidos. 5.2.1 En la elaboración de los productos objeto de esta Norma se podrán utilizar los siguientes ingredientes: a) Leche, sólidos lácteos y/o mantequilla, b) Cloruro de sodio, c) Cultivos lácticos, d) Agua potable y e) Otros ingredientes opcionales. (véase 3.5)*”

28. A su vez, la sección 3.5 establece: “*Ingredientes opcionales: A los que se pueden adicionar a los productos tales como: chiles, condimentos , especias , frutas, verduras, entre otros.*”

29. En la práctica, muchas veces las cremas “*lácteas*” son adicionadas con aceites o grasas vegetales para permitir su utilización en productos horneados, ya que la adición de aceites o grasas vegetales contribuyen a factores tan importantes como flexibilidad, resistencia, estabilidad a la congelación, textura, levantado, decorado, solidez y aireado del producto durante su elaboración.

30. Es decir, en la elaboración de los productos que cumplen con el contenido mínimo de grasa butírica establecido en la Tabla 2 del PROYECTO-NOM-193, pueden utilizarse diversos aceites o grasas vegetales, por la que igualmente se solicita que ello sea reconocido expresamente en la sección 5.2.1 del PROYECTO-NOM-193.

D) EL MÉTODO DE PRUEBA REFERIDO EN LA SECCIÓN 6. DEL PROYECTO-NOM-193 NO PERMITE DETERMINAR LA CARACTERIZACIÓN DE LA GRASA CONTENIDA EN LOS PRODUCTOS REGULADOS BAJO LA NORMA OFICIAL MEXICANA.

31. El PROYECTO-NOM-193 en la sección 6. Métodos de prueba establece: “*Para la determinación de la cantidad y caracterización de grasa contenida en los productos objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, puede utilizarse la metodología describa en el inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.*”

32. No obstante lo anterior, la referida metodología técnicamente no permite caracterizar el tipo de grasa que contiene el producto.

33. En este sentido, sugerimos establecer en la Norma Oficial Mexicana un método de prueba que efectivamente permita determinar tanto la cantidad como la caracterización de grasa contenida en los productos que queden cubiertos bajo su campo de aplicación, así como en su caso se evalúen los costos que conlleva su realización.

E) TEXTO PROPUESTO DEL PROYECTO-NOM-193 QUE EN LO CONDUCENTE SE PROPONE SEA MODIFICADO.

34. En base a los anteriores comentarios realizados al PROYECTO-NOM-139, se adjunta al presente, como **Anexo número 2**, el respectivo texto que al efecto se sugiere sea modificado a ser contenido en la respectiva Norma Oficial Mexicana.

PETITORIOS

EN VIRTUD DE LO ANTERIORMENTE EXPUESTO, RESPETUOSAMENTE SOLICITO A ESE H. COMITÉ CONSULTIVO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN DE SEGURIDAD AL USUARIO, INFORMACIÓN COMERCIAL Y PRÁCTICAS DE COMERCIO:

PRIMERO. Tener por reconocida la personalidad con la que me ostento, en nombre y representación de PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V. en términos del presente documento, y por presentados, en debidos tiempo y forma, los comentarios al proyecto de Norma Oficial Mexicana "PROY-NOM-193-SCFI-2013. Crema y cremas preparadas – Especificaciones y métodos de prueba, en los términos y para los efectos a que se refieren los artículos 47 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

SEGUNDO. Adoptar las medidas necesarias tendientes a la modificación del PROYECTO-NOM-139 en base a los comentarios contenidos en el presente escrito.

México, Distrito Federal, a 21 de febrero de 2014.

PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.

Jonathan Enrique Velázquez López
Representante Legal

ANEXO NÚMERO 2

PROPUESTA DE MODIFICACIÓN AL PROYECTO-NOM-193

Texto Actual	Texto Modificado														
1.1 Objetivo El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de crema y cremas preparadas, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.	1.1 Objetivo El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de crema <u>láctea</u> y cremas <u>lácteas</u> preparadas, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.														
1.2 Campo de aplicación. La presente proyecto (sic) de norma oficial mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas preparadas, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.	1.2 Campo de aplicación. La presente norma oficial mexicana es aplicable <u>exclusivamente</u> a los diferentes tipos de crema <u>láctea</u> y cremas <u>lácteas</u> preparadas, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana. <u>1.3 Excepciones.</u> <u>Esta Norma Oficial Mexicana no aplica a los diferentes tipos de crema vegetal y cremas vegetales preparadas, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos y, al respecto, se estará a las disposiciones específicamente aplicables a dicho tipo de cremas vegetales y cremas vegetales preparadas.</u> <u>Se entiende por crema vegetal al producto en el que la grasa butírica ha sido sustituida parcial o totalmente por grasas o aceites vegetales.</u>														
3.1 Crema en polvo: Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5 %. 3.2 Crema reconstituida: Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. 3.3 Crema recombinada: Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco.	3.1 Crema <u>láctea</u> en polvo: Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema <u>láctea</u>, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5 %. 3.2 Crema <u>láctea</u> reconstituida: Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco. 3.3 Crema <u>láctea</u> recombinada: Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco.														
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. Tabla 1. Denominación Comercial <table><tr><th>Denominación</th></tr><tr><td>Crema</td></tr><tr><td>Media Crema</td></tr><tr><td>Crema Extra Grasa</td></tr><tr><td>Crema Cultivada</td></tr><tr><td>Crema Acidificada</td></tr><tr><td>Crema Ligera o Ligera para Café</td></tr></table>	Denominación	Crema	Media Crema	Crema Extra Grasa	Crema Cultivada	Crema Acidificada	Crema Ligera o Ligera para Café	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. Tabla 1. Denominación Comercial <table><tr><th>Denominación</th></tr><tr><td>Crema <u>Láctea</u></td></tr><tr><td>Media Crema <u>Láctea</u></td></tr><tr><td>Crema <u>Láctea</u> Extra Grasa</td></tr><tr><td>Crema <u>Láctea</u> Cultivada</td></tr><tr><td>Crema <u>Láctea</u> Acidificada</td></tr><tr><td>Crema <u>Láctea</u> Ligera o Ligera para Café</td></tr></table>	Denominación	Crema <u>Láctea</u>	Media Crema <u>Láctea</u>	Crema <u>Láctea</u> Extra Grasa	Crema <u>Láctea</u> Cultivada	Crema <u>Láctea</u> Acidificada	Crema <u>Láctea</u> Ligera o Ligera para Café
Denominación															
Crema															
Media Crema															
Crema Extra Grasa															
Crema Cultivada															
Crema Acidificada															
Crema Ligera o Ligera para Café															
Denominación															
Crema <u>Láctea</u>															
Media Crema <u>Láctea</u>															
Crema <u>Láctea</u> Extra Grasa															
Crema <u>Láctea</u> Cultivada															
Crema <u>Láctea</u> Acidificada															
Crema <u>Láctea</u> Ligera o Ligera para Café															

<table><tr><td>Crema para Pastelería</td></tr><tr><td>Crema para Batir</td></tr><tr><td>Crema Extra Grasa para Batir</td></tr><tr><td>Crema Dulce de Mantequilla en Polvo</td></tr></table>	Crema para Pastelería	Crema para Batir	Crema Extra Grasa para Batir	Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	<table><tr><td>Crema Láctea para Pastelería</td></tr><tr><td>Crema Láctea para Batir</td></tr><tr><td>Crema Láctea Extra Grasa para Batir</td></tr><tr><td>Crema Láctea Dulce de Mantequilla en Polvo</td></tr></table> La "crema láctea" también podrá denominarse "crema de leche".	Crema Láctea para Pastelería	Crema Láctea para Batir	Crema Láctea Extra Grasa para Batir	Crema Láctea Dulce de Mantequilla en Polvo																																																	
Crema para Pastelería																																																										
Crema para Batir																																																										
Crema Extra Grasa para Batir																																																										
Crema Dulce de Mantequilla en Polvo																																																										
Crema Láctea para Pastelería																																																										
Crema Láctea para Batir																																																										
Crema Láctea Extra Grasa para Batir																																																										
Crema Láctea Dulce de Mantequilla en Polvo																																																										
5.2.1 En la elaboración de los productos objeto de esta Norma se podrán utilizar los siguientes ingredientes: a) Leche, sólidos lácteos y/o mantequilla, b) Cloruro de sodio, c) Cultivos lácticos, d) Agua potable y e) Otros ingredientes opcionales. (véase 3.5)	5.2.1 En la elaboración de los productos objeto de esta Norma se podrán utilizar los siguientes ingredientes: a) Leche, sólidos lácteos y/o mantequilla, b) Cloruro de sodio, c) Cultivos lácticos, d) Agua potable e) Grasas o aceites vegetales y f) Otros ingredientes opcionales. (véase 3.5)																																																									
5.3 La composición de la crema y crema preparada debe cumplir con un porcentaje de grasa butírica mínima de: Tabla 2. Porcentaje de grasa butírica <table><tr><th>Denominación de crema</th><th>% de grasa butírica</th><th>Método de ensayo</th></tr><tr><td>Crema</td><td>25.0 34.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Media Crema</td><td>18.0 24.9</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Crema Extra Grasa</td><td>≥34.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Crema Cultivada</td><td>25.0 34.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Crema Acidificada</td><td>25.0 34.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Crema Ligera o Ligera para Café</td><td>10.0 17.9</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Crema para Pastelería</td><td>25.0 34.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Crema para Batir</td><td>25.0 34.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Crema Extra Grasa para Batir</td><td>≥34.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.</td></tr><tr><td>Crema Dulce de Mantequilla en Polvo</td><td>≥7.0</td><td>Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-</td></tr></table>	Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo	Crema	25.0 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Media Crema	18.0 24.9	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Extra Grasa	≥34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Cultivada	25.0 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Acidificada	25.0 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Ligera o Ligera para Café	10.0 17.9	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema para Pastelería	25.0 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema para Batir	25.0 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Extra Grasa para Batir	≥34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-	5.3 La composición de la crema láctea y crema láctea preparada debe cumplir con un porcentaje de grasa butírica mínima de: Tabla 2. Porcentaje de grasa butírica <table><tr><th>Denominación de crema láctea</th><th>% de grasa butírica</th><th>Método de ensayo</th></tr><tr><td>Crema Láctea</td><td>25.0 34.0</td><td>Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</td></tr><tr><td>Media Crema Láctea</td><td>18.0 24.9</td><td>Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</td></tr><tr><td>Crema Láctea Extra Grasa</td><td>≥34.0</td><td>Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</td></tr><tr><td>Crema Láctea Cultivada</td><td>25.0 34.0</td><td>Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</td></tr><tr><td>Crema Láctea Acidificada</td><td>25.0 34.0</td><td>Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</td></tr><tr><td>Crema Láctea Ligera o Ligera para Café</td><td>10.0 17.9</td><td>Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</td></tr><tr><td>Crema Láctea para Pastelería</td><td>25.0 34.0</td><td>Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar</td></tr></table>	Denominación de crema láctea	% de grasa butírica	Método de ensayo	Crema Láctea	25.0 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.	Media Crema Láctea	18.0 24.9	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.	Crema Láctea Extra Grasa	≥34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.	Crema Láctea Cultivada	25.0 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.	Crema Láctea Acidificada	25.0 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.	Crema Láctea Ligera o Ligera para Café	10.0 17.9	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.	Crema Láctea para Pastelería	25.0 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar
Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo																																																								
Crema	25.0 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																								
Media Crema	18.0 24.9	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																								
Crema Extra Grasa	≥34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																								
Crema Cultivada	25.0 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																								
Crema Acidificada	25.0 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																								
Crema Ligera o Ligera para Café	10.0 17.9	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																								
Crema para Pastelería	25.0 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																								
Crema para Batir	25.0 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																								
Crema Extra Grasa para Batir	≥34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.																																																								
Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-																																																								
Denominación de crema láctea	% de grasa butírica	Método de ensayo																																																								
Crema Láctea	25.0 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.																																																								
Media Crema Láctea	18.0 24.9	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.																																																								
Crema Láctea Extra Grasa	≥34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.																																																								
Crema Láctea Cultivada	25.0 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.																																																								
Crema Láctea Acidificada	25.0 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.																																																								
Crema Láctea Ligera o Ligera para Café	10.0 17.9	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.																																																								
Crema Láctea para Pastelería	25.0 34.0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar																																																								

wy

		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%.		

		caracterización de grasa contenida
Crema Láctea para Batir	25,0 34,0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida
Crema Láctea Extra Grasa para Batir	>34,0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida
Crema Láctea Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7,0	Modificar incluyendo un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida

NOTA: Las denominaciones comerciales Crema Láctea, Crema Láctea Cultivada, Crema Láctea Acidificada, Crema Láctea para Pastelería y Crema Láctea para Batir, podrán utilizar el término PREMIUM dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa sea mayor a 30.0% y menor a 34.0%.

6. Métodos de prueba	6. Métodos de prueba
Para la determinación de la cantidad y caracterización de grasa contenida en los productos objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, puede utilizarse la metodología descrita en el inciso 8,9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.	<u>Modificar según se requiera para incluir un método técnicamente viable para determinar caracterización de grasa contenida.</u>

7. Información comercial	7. Información comercial
Las cremas y las cremas preparadas objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben cumplir con la información comercial establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (véase 2, Referencias), o la que la sustituya, en todo en lo que no se oponga al presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.	Las cremas lácteas y las cremas lácteas preparadas objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben cumplir con la información comercial establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (véase 2, Referencias), o la que la sustituya, en todo en lo que no se oponga al presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.