



ECONOMÍA

SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



MODIFICACIÓN A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, YOGURT, PRODUCTO CON LECHE FERMENTADA Y PRODUCTO A BASE DE LECHE FERMENTADA – DENOMINACIONES - ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS - INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 31 DE ENERO DE 2019

ALFONSO GUATI ROJO SÁNCHEZ, Director General de Normas de la Secretaría de Economía y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE) y **JOSÉ EDUARDO ESPINOSA DE LOS MONTEROS AVIÑA**, Director General de Normalización Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria (CCNNA), con fundamento en lo dispuesto por los artículos 12, 34 fracciones II, XIII y XXXIII, 35 fracciones IV, IX y XXIV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 94 y 99 de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable; 2, 6 fracciones IV y LIII, 113, 114 y 116 de la Ley Federal de Sanidad Animal; 3 fracción XI, 39 fracciones V y XII, 40 fracción XII, 41 y 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 19 fracciones I, III, VIII y IX de la Ley Federal de Protección al Consumidor; 28 y 34 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; Tercero y Cuarto Transitorios del Decreto por el que se expide la Ley de Infraestructura de la Calidad y se abroga la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 36 fracciones I, II, IX y X del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía; y 29 fracción I del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

CONSIDERANDO

Que es facultad de la Secretaría de Economía procurar las medidas que sean necesarias para garantizar que los productos que se comercialicen en el territorio nacional contengan los requisitos necesarios con el fin de garantizar los aspectos de información comercial para lograr una efectiva protección del consumidor.

Que con fecha 13 de abril de 2021, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE) y el Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria (CCNNA) aprobaron la publicación del Proyecto de Modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM- 181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt-Denominación, especificaciones físicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, publicada el 31 de enero de 2019, la cual se realizó en el Diario Oficial de la Federación el 7 de septiembre de 2021, con objeto de que los interesados presentaran sus comentarios.

Que durante el plazo de 60 días naturales contados a partir de la fecha de publicación de dicho Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana, el Análisis de Impacto Regulatorio a que se refiere el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, estuvo a disposición del público en general para su consulta; y que dentro del mismo plazo, los interesados presentaron comentarios sobre





ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



el contenido del citado Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana, mismos que fueron analizados y estudiados por un grupo de trabajo aprobado e instalado por el CCONNSE y el CCNNA, realizándose las modificaciones conducentes al Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana.

Que con fecha 17 de diciembre de 2021, el CCONNSE y el CCNNA aprobaron la modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt, Producto lácteo fermentado y Producto a base de leche fermentada – Denominaciones - Especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas - Información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 2019.

Que el Análisis de Impacto Regulatorio a que hace referencia el Capítulo III, del Título Tercero de la Ley General de Mejora Regulatoria, fue sometido a la consideración de la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria, emitiéndose el Dictamen Final por parte de dicha Comisión el XX de XXXX de XXXXX, a través del oficio No. CONAMER/21/XXXX.

Que la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que las Normas Oficiales Mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para determinar la información comercial que deben cumplir las etiquetas de los productos y dar información veraz al consumidor, por consiguiente, se expide la siguiente modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt, Producto con leche fermentada y Producto a base de leche fermentada – Denominaciones - Especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas - Información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 2019.

Ciudad México, a 17 de diciembre de 2021

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

El Director General de Normalización
Agroalimentaria de la Secretaría de
Agricultura y Desarrollo Rural y Presidente
del Comité Consultivo Nacional de
Normalización Agroalimentaria

Alfonso Guati Rojo Sánchez

**José Eduardo Espinosa
de los Monteros Aviña**





ECONOMÍA

SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SECRETARÍA DE ECONOMÍA

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMALIZACIÓN AGROALIMENTARIA

**MODIFICACIÓN A LA
NORMA OFICIAL MEXICANA**

NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018

**YOGURT, PRODUCTO CON LECHE FERMENTADA Y PRODUCTO A BASE
DE LECHE FERMENTADA – DENOMINACIONES - ESPECIFICACIONES
FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS - INFORMACIÓN COMERCIAL Y
MÉTODOS DE PRUEBA, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA
FEDERACIÓN EL 31 DE ENERO DE 2019**





ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



PREFACIO

Con el objeto de estudiar y atender los comentarios recibidos en el periodo de consulta pública al Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía y el Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria aprobaron la creación de un Grupo de Trabajo que se instaló el día 16 de noviembre de 2021 con la participación voluntaria de los siguientes actores:

Agrana Fruit México, S. A. de C. V.

Asociación Mexicana de Productores de Leche, A. C.

Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales, A. C. (ANTAD)

Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC).

Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA).

Capítulo Mexicano de la Federación Internacional de Lechería

Chobani México, S. de R. L. de C. V.

Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN).

Confederación Nacional de Organizaciones Ganaderas (CNOG).

Consejo de Exportación de Lácteos de los Estados Unidos (USDEC).

Consejo Nacional Agropecuario, A. C. (CNA).

Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A. C. (COFOCALEC).

Danone de México, S. A. de C. V.

El Poder del Consumidor, A. C.

Federación Mexicana de Lechería, A. C. (FEMELECHE).

Gremio Lechero, A. C.





ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



Grupo Lala, S. A. B. de C. V. (LALA).

Nestlé México, S. A. de C. V.

Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO).

- Subprocuraduría de Verificación y Defensa de la Confianza
 - Dirección General de Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor

Productos Loneg, S. A. de C. V.

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER).

- Dirección General de Normalización Agroalimentaria
- Coordinación General de Ganadería.
- Subsecretaría de Autosuficiencia Alimentaria.

Secretaría de Economía

- Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
 - Dirección General de Normas
- Subsecretaría de Comercio Exterior
 - Dirección General de Disciplinas del Comercio Internacional

Secretaría de Salud

- Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).

Sigma Alimentos Lácteos, S. A. de C. V.

Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad para Consumidores de Alimentos, A. C. (SOMEICCA).

Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

- Facultad de Química
 - Departamento de Alimentos y Biotecnología.
- Laboratorio de Tecnología de Calidad en Alimentos

Universidad Veracruzana

- Dirección General Investigaciones





ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



ÍNDICE DEL CONTENIDO

Capítulo

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias normativas
3. Términos y definiciones
4. Símbolos o abreviaturas
5. Clasificación
6. Especificaciones
7. Información comercial
8. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad
9. Verificación y vigilancia
10. Concordancia con normas internacionales
11. Bibliografía





ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt, Producto con leche fermentada y Producto a base de leche fermentada – Denominaciones - Especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas - Información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 2019

1. Objetivo y campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana establece la clasificación y denominación del yogurt, producto con leche fermentada y producto a base de leche fermentada, sus especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que deben cumplir los productos de fabricación nacional o extranjera destinados al consumidor final y comercializados en territorio nacional.

Esta Norma Oficial Mexicana no es aplicable a los siguientes productos que deben cumplir con lo establecido en la norma internacional para leches fermentadas CXS 243-2003 del Codex Alimentarius:

- a) Jocoque
- b) Kéfir
- c) Kumys

2. Referencias normativas

Esta Norma Oficial Mexicana se complementa con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes, sus modificaciones, o aquellas que las sustituyan:

- | | |
|------------------------------------|---|
| 2.1 NOM-002-SCFI-2011 | Productos preenvasados - Contenido neto -Tolerancias y métodos de verificación. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 2012. |
| 2.2 NOM-008-SCFI-2002 | Sistema General de Unidades de Medida. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002. |
| 2.3 NOM-030-SCFI-2006 | Información comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006. |
| 2.4. 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. |





ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



- 2.5. NOM-086-SSA1-1994** Bienes y Servicios - Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición - Especificaciones nutrimentales. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996 y su modificación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de diciembre de 2010.
- 2.6. 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.
- 2.7. 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.
- 2.8. NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018** Leche en polvo o leche deshidratada - Materia prima – Especificaciones, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 2019.
- 2.9. NMX-F-700-COFOCALEC-2012** Sistema producto leche – Alimento – Lácteo – Leche cruda de vaca – Especificaciones fisicoquímicas, sanitarias y métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de marzo de 2014.
- 2.10. NMX-F-703-COFOCALEC-2012** Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos - Leche y Producto Lácteo (o Alimento Lácteo) - Fermentado o Acidificado - Denominaciones, Especificaciones y Métodos de Prueba. (Cancela a la NMX-F-703-COFOCALEC-2004). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de marzo de 2014.
- 2.11. NMX-F-490-1999-NORMEX** Alimentos - Aceites y grasas - Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C₆ por cromatografía de gases. Cancela a la NMX-F-490-1987. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de marzo de 1999.





ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



2.12. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, emitido por la Secretaría de Salud. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012 y sus subsecuentes reformas.

2.13. CXS 207-1999 Norma para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo. Adoptada en 1999. Enmendada en 2010, 2013, 2014, 2016 y 2018 del Codex Alimentarius.

3. Términos y definiciones

Para los fines de esta Norma Oficial Mexicana, se aplican los términos, y definiciones siguientes:

3.1 a 3.10

...

3.11

producto con leche fermentada.

es el producto elaborado a partir de un mínimo de 51.6% de leche fermentada, estandarizada o no, por medio de la acción de microorganismos (ver capítulo 6. Especificaciones) y que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes en adición.

3.12

producto a base de leche fermentada

es el producto elaborado a partir de un mínimo de 35.4% de leche fermentada, estandarizada o no, por medio de la acción de microorganismos (ver capítulo 6. Especificaciones) y que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes en adición.

3.13

yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth

es la leche fermentada, estandarizada o no, por medio de la acción de microorganismos (ver capítulo 6. Especificaciones) *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subespecie *bulgaricus*, y teniendo como resultado la reducción del pH.

4. Símbolos y abreviaturas

...

5. Clasificación

5.1 Clasificación

5.1.1 Los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se clasifican conforme a la Tabla 1





Tabla 1. Clasificación del producto

| Clasificación |
|--|
| Yogurt |
| Producto con leche fermentada |
| Producto a base de leche fermentada |
| Imitación producto con leche fermentada |
| Producto fermentado de materia prima vegetal |

5.1.2 Los productos clasificados en la Tabla 1 pueden tener las siguientes formas de presentación conforme a lo establecido en la siguiente Tabla 2.

Tabla 2. Forma de presentación

| Forma de presentación | Composición |
|--|---|
| Natural. | Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes. |
| Endulzado. | Es aquella forma de presentación natural que solo se mezcla con azúcares o edulcorantes con el fin de endulzarlo. |
| Saborizado. | Es aquel que se le adicionan edulcorantes, azúcares añadidos, saborizantes o un contenido menor o igual al 3 % m/m de frutas, vegetales u otros alimentos (ver Nota 1). |
| Con fruta o vegetal u otros alimentos. | Es aquel al que se le adicionan edulcorantes, azúcares añadidos, saborizantes y un contenido mayor al 3% m/m de frutas o vegetales u otros alimentos a través de puré, pulpa, jugo o preparados. |
| Concentrado o griego | Es el producto clasificado como yogurt con una concentración de proteína mínima de 5.6% y que debe cumplir con lo establecido para la forma de presentación en que se ofrezca al consumidor final conforme a esta Tabla, así como el parámetro de grasa butírica establecido en la Tabla 3. |

Nota 1. En la forma de presentación saborizado no se permite el uso del término “sabor natural”, debido a que contiene componentes endulzantes que debe identificarse como “sabor endulzado” para evitar inducir al engaño del consumidor. El término natural está reservado exclusivamente al producto que cumple con la composición establecida en la Tabla 2.





Nota 2. El producto que utilice en su denominación el término “deslactosado” debe cumplir con las especificaciones descritas en las Tablas 3 y 4 según su clasificación, y el límite de lactosa debe ser máximo 10g/L conforme a los Artículos Transitorios y denominarse conforme a lo establecido en el numeral 7.2.1 de esta Norma Oficial Mexicana.

5.1.3 Para su comercialización y de acuerdo con su proceso de elaboración, cualquiera de los productos clasificados en la Tabla 1 pueden presentarse como producto batido o bebible, entre otros.

6. Especificaciones

6.1 Físicoquímicas

6.1.1 Los productos clasificados como yogurt deben cumplir con las especificaciones físicoquímicas establecidas en la siguiente Tabla 3 conforme a su forma de presentación.

Tabla 3. Especificaciones físicoquímicas para yogurt

| Especificación | Natural o endulzado | Saborizado | Con fruta o vegetal u otros alimentos |
|---|---------------------|------------------|---------------------------------------|
| | Batido o Bebible | Batido o Bebible | Batido o Bebible |
| Proteína de la leche (ver Notas 3 y 4) (%m/m) | Min. 3.1 | Min. 2.50 | Min. 2.20 |
| Grasa butírica (% m/m) | Max. 7 | Max. 7 | Max. 7 |
| Acidez titulable expresada como porcentaje de Ácido Láctico (% m/m) | Min. 0.5 | Min. 0.5 | Min. 0.5 |
| Sólidos lácteos no grasos | Min. 8.25 | - | - |

Nota 3. La caseína debe constituir al menos el 80 % de la proteína láctea en el producto final. Excepto para el yogurt concentrado o griego.

Nota 4. La proporción de proteína láctea respecto a los sólidos lácteos no grasos totales contenidos en el yogurt no debe ser menor respecto de la proporción de proteína láctea presente originalmente en la leche.





6.1.2 Los productos clasificados como Producto con leche fermentada deben cumplir con las especificaciones fisicoquímicas establecidas en la siguiente Tabla 4 conforme a su forma de presentación.

Tabla 4. Especificaciones fisicoquímicas para el Producto con leche fermentada

| Especificación | Natural o endulzado | Saborizado | Con fruta o vegetal u otros alimentos |
|---|---------------------|------------------|---------------------------------------|
| Presentación | Batido o Bebible | Batido o Bebible | Batido o Bebible |
| Proteína de la leche (ver Notas 3 y 4) (%m/m) | Min. 2.3 | Min. 1.8 | Min. 1.6 |
| Grasa butírica (% m/m) | Max. 7 | Max. 7 | Max. 7 |
| Acidez titulable expresada como porcentaje de Ácido Láctico (% m/m) | Min. 0.5 | Min. 0.5 | Min. 0.5 |
| Sólidos lácteos no grasos | Min. 6.0 | - | - |

6.1.3 El Producto a base de leche fermentada debe tener un parámetro mínimo de 1.1% m/m de proteína de la leche.

6.1.4 El producto que no cumpla con lo establecido en el numeral 6.1.3 debe denominarse como imitación conforme a lo establecido en la Referencia normativa 2.4 y cumplir con la denominación e información comercial establecida en el capítulo 7 de esta Norma Oficial Mexicana.

6.2 6.2 Microbiológicas

6.2.1 Microorganismos viables

La leche fermentada para elaborar yogurt debe contener como mínimo 10^7 UFC/g de la suma de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subespecie *bulgaricus* viables, conforme al método de prueba de bacterias que fermentan los productos, del numeral 8 de la Referencia normativa 2.10.

El yogurt en caso de contener cultivos alternativos adicionales, éstos deben estar en valores de 10^6 UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo.





Las leches fermentadas para elaborar Producto con leche fermentada y Producto a base de leche fermentada pueden contener cultivos alternativos distintos y éstos deben estar en valores de 10^6 UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo.

Los microorganismos deben permanecer viables, activos y abundantes hasta la fecha de caducidad del producto.

6.3 Las especificaciones de las Tablas 3 y 4 deben cumplirse, aunque el producto sea modificado en su composición, conforme a los parámetros permitidos por la Referencia normativa 2.5.

6.3 6.4 Aditivos

El uso de aditivos en los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se debe hacer conforme a la Referencia normativa 2.12.

6.5 Materia prima e Ingredientes

Para la elaboración de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se debe utilizar leche conforme a la Referencia normativa 2.9, y leche en polvo o deshidratada como materia prima, y únicamente se puede usar proteína de la leche como ingrediente en alimentos modificados en su composición y deben cumplir con lo establecido en la Referencia normativa 2.5.

En el caso de emplear leche en polvo o leche deshidratada se debe cumplir con la norma internacional del Codex Alimentarius CXS 207-1999 para leche en polvo (ver Referencia normativa 2.13).

7 Información comercial

7.1 La información contenida en las etiquetas de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana, deben cumplir con lo establecido en las Referencias normativas 2.1, 2.2, 2.3 y 2.4.

7.2 En adición a lo anterior, se debe indicar la denominación de producto conforme a la clasificación establecida en la Tabla 1 de esta Norma Oficial Mexicana y considerando los siguientes elementos establecidos en la siguiente Tabla 5.

Tabla 5. Denominaciones de producto

| Clasificación | Forma de presentación | Denominación del producto |
|---------------|-----------------------|--|
| Yogurt | Natural o endulzado | Yogurt _____ (indicar forma de presentación). |
| Yogurt | Saborizado | |





ECONOMÍA

SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



| | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|---|
| | | <p>Yogurt sabor ____ (indicar nombre del sabor).</p> <p>Yogurt saborizado con ____ % (uno o dos dígitos de ≤ 3 % m/m de la fruta o vegetal u otro alimento que contenga).</p> |
| Yogurt | Con fruta o vegetal u otros alimentos | Yogurt con ____ % (uno o dos dígitos > 3 % m/m de la fruta o vegetal u otro alimento que contenga). |
| Producto con leche fermentada | Natural o endulzado | Producto con ____ % (uno o dos dígitos) de leche fermentada ____ (indicar forma de presentación). |
| Producto con leche fermentada | Saborizado | <p>Producto con ____ % (uno o dos dígitos) de leche fermentada sabor ____ (indicar nombre del sabor).</p> <p>Producto con ____ % (uno o dos dígitos) de leche fermentada saborizado con ____ % (uno o dos dígitos de ≤ 3 % m/m de la fruta o vegetal u otro alimento que contenga).</p> |
| Producto con leche fermentada | Con fruta o vegetal u otros alimentos | Producto con ____ % (uno o dos dígitos) de leche fermentada y ____ % (uno o dos dígitos > 3 % m/m de la fruta o vegetal u otro alimento que contenga). |
| Producto a base de | Natural o endulzado | |





| | | |
|---|---------------------------------------|--|
| leche fermentada | | Producto a base de ___ % (uno o dos dígitos) de leche fermentada _____ (indicar forma de presentación). |
| Producto a base de leche fermentada | Saborizado | Producto a base de ___ % (uno o dos dígitos) de leche fermentada _____ sabor a _____ (indicar nombre del sabor). Producto a base de ___ % (uno o dos dígitos) de leche fermentada saborizado con ___ % (uno o dos dígitos de ≤ 3 % m/m de la fruta o vegetal u otro alimento que contenga). |
| Producto a base de leche fermentada | Con fruta o vegetal u otros alimentos | Producto a base de ___ % (uno o dos dígitos) de leche fermentada _____ (indicar forma de presentación) y ___ % (uno o dos dígitos > 3 % m/m de la fruta o vegetal u otro alimento que contenga). |
| Imitación producto con leche fermentada | Natural o endulzado | IMITACIÓN producto con ___ % (uno o dos dígitos) de leche fermentada _____ (indicar forma de presentación). |
| Imitación producto con leche fermentada | Saborizado | IMITACIÓN producto con ___ % (uno o dos dígitos) de leche fermentada sabor _____ (indicar nombre del sabor) IMITACIÓN producto con ___ % (uno o dos dígitos) de leche fermentada saborizado con ___ % (uno o dos dígitos de ≤ 3 % m/m de la fruta o vegetal u otro alimento que contenga). |





| | | |
|--|--|--|
| <p>Imitación producto con leche fermentada</p> | <p>Con fruta o vegetal u otros alimentos</p> | <p>IMITACIÓN producto con ____ % (uno o dos dígitos) de leche fermentada y ____ % (uno o dos dígitos > 3 % m/m de la fruta o vegetal u otro alimento que contenga).</p> |
|--|--|--|

7.2.1 Las denominaciones establecidas en la Tabla 5 pueden adicionar el término “deslactosado” a continuación de los términos “Yogurt” y “Producto” en el caso del Producto con leche fermentada y Producto a base de leche fermentada cumpliendo con lo establecido en la Nota 2.

7.2.2 El yogurt con forma de presentación concentrado o griego debe adicionar el término “concentrado” o “griego” a continuación del término “Yogurt” y cumplir con los demás elementos de la denominación establecida en la Tabla 5 conforme a su forma de presentación adicional.

7.2.3 En caso de que el producto contenga algún cultivo láctico adicional, se denominará a través del uso del nombre científico o nombre genérico de las especies del cultivo conjuntamente con la palabra yogurt. El término "yogurt en base a cultivos alternativos" no se aplica como denominación.

7.2.4 Se permite la adición de otros cultivos alternativos de los géneros *Lactobacillus* y *Bifidobacterium* conforme a lo establecido en la Referencia normativa 2.5, y puede usarse como orientación la información del Apéndice A (Informativo).

7.2.5 Para el cálculo del porcentaje de leche fermentada que contienen las denominaciones Producto con leche fermentada y Producto a base de leche fermentada, se debe considerar la relación de 3.1 % m/m de proteína láctea que representa un producto con 100% leche.

7.3 Uso de imágenes

Los productos clasificados en la Tabla 1 con una forma de presentación saborizado pueden hacer uso de dibujos de frutas, vegetales o coco u hortalizas o verduras u otros alimentos, siempre y cuando dichos dibujos no tengan un tamaño superior al 10% del área de la superficie principal de exhibición de la etiqueta y deben incluir la frase “dibujo ilustrativo al sabor”, esta frase debe tener un tamaño de al menos el 50% de la denominación del producto (ver Referencia normativa 2.1) y ambos elementos deben ir cercanos a la denominación del producto.

7.4 Información comercial en productos imitación

Los productos referidos en el numeral 6.1.4 de esta Norma Oficial Mexicana deben establecer su denominación de producto conforme a lo descrito en la Tabla 5 para su forma de presentación y el





ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



numeral 7.4.1, y no se deben emplear denominaciones como “producto lácteo fermentado” o “alimento lácteo fermentado” o similares.

7.4.1 IMITACIÓN producto con ____ % (uno o dos dígitos) de leche fermentada

Nota 5. Los productos imitación son aquellos que contienen 1% a 34.4% m/m de leche fermentada y se debe considerar la relación de 3.1% m/m de proteína láctea que representa un producto con 100% leche.

7.4.2 Los productos imitación no deben hacer uso del término “leche”, “yogurt”, “lácteo” o similar en otra parte de la etiqueta fuera de la denominación del producto conforme a lo establecido en el numeral 7.4.1.

7.4.3 Aquellos productos que no contienen leche fermentada y tienen una base vegetal no se consideran productos imitación conforme a lo establecido en la Nota 5 y deben usar la siguiente denominación de producto conforme al numeral 7.4.3.1

7.4.3.1 Producto fermentado de _____ (nombre del vegetal).

8 Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)

El procedimiento para la evaluación de la conformidad es bajo un esquema de auto declaración de conformidad documentada que los responsables de los productos deben hacer para demostrar el grado de cumplimiento del producto o familia de productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana y comercializados dentro del territorio nacional, de origen nacional o importados para cualquier uso o consumo.

8.1 Referencias normativas

Las siguientes normas oficiales mexicanas, normas mexicanas y normas internacionales, sus modificaciones o las que las sustituyan, son indispensables para la aplicación de este procedimiento para la evaluación de la conformidad:

8.1.1 NOM-116-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 10 de agosto de 1995.

8.1.2 NMX-EC-17025-IMNC-2018 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración (Cancelará a la NMX-EC-17025-IMNC-2006). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 2018.





ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



- 8.1.3** NMX-Z-012/2-1987, Muestreo para la inspección por atributos-Parte 2: Métodos de muestreo, tablas y gráficas (Esta norma cancela la NOM-Z-12/2-1975 y la NOM-Z-12/3-1975). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.
- 8.1.4** NMX-EC-17020-IMNC-2014, Evaluación de la conformidad – Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de unidades (organismos) que realizan la verificación (inspección) (Cancela a la NMX—EC-17020-IMNC-2000). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 2014.
- 8.1.5** ISO/IEC 17025:2017 Requisitos Generales para la Competencia de los Laboratorios de Ensayo y Calibración.
- 8.1.6** ISO/IEC 17020:2012, Evaluación de la conformidad: Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección.
- 8.1.7** ISO 8968-1| IDF 20-1:2014 Milk and milk products — Determination of nitrogen content — Part 1: Kjeldahl principle and crude protein calculation.
- 8.1.8** ISO 1211|IDF 1:2010 Milk — Determination of fat content — Gravimetric method (Reference method)
- 8.1.9** ISO/TS 11869| IDF/RM 150:2012 Fermented milks — Determination of titratable acidity — Potentiometric method
- 8.1.10** ISO 7889|IDF 117:2003 Yogurt — Enumeration of characteristic microorganisms — Colony-count technique at 37 degrees C.
- 8.1.11** ISO 22662|IDF 198:2007 Milk and milk products — Determination of lactose content by high-performance liquid chromatography (Reference method).
- 8.1.12** ISO 13580|IDF 151:2005 Yogurt – Determination of total solids content (Reference method).
- 8.1.13** AOAC 991.20-1995, Nitrogen(Total) in Milk - Kjeldahl Methods.
- 8.1.14** SMEDP 15.132, Protein, Kjeldahl, Block Digestor Method Milk (Class A1), Other Products (Class 0).





ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



8.1.15 AOAC 989.05-2000, Fat in Milk - Modified Mojonier Ether Extract.

8.1.16 SMEDP 15.086, Mojonier Method, Milk and Cream (Class A1); Other Products (Class 0)

8.2 Términos y definiciones

Para los efectos del presente procedimiento para la evaluación de la conformidad se deben considerar los siguientes términos y definiciones además de las ya establecidas en esta NOM:

8.2.1

auto declaración de conformidad

documento que el responsable del producto emite con la finalidad de declarar que cumple con lo establecido en la NOM y que puede ser acompañada por la documentación que solicite una autoridad normalizadora en el PEC de la NOM.

8.2.2

comercialización

es la actividad de compra y venta de los productos objeto de esta NOM en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos de origen nacional o importados para cualquier uso o consumo.

8.2.3

DGN

es la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

8.2.4

evaluación de la conformidad

al proceso técnico que permite demostrar el cumplimiento con las Normas Oficiales Mexicanas, Estándares, Normas Internacionales ahí referidos o de otras disposiciones legales. Comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, inspección, evaluación y certificación.

8.2.5

familia de productos

son los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana que tienen misma clasificación, misma marca, misma planta de fabricación y con diferentes formas de presentación.

8.2.6

importador

persona física o moral en términos del Código Civil Federal que introduce legalmente un producto extranjero a los Estados Unidos Mexicanos.

8.2.7





ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



laboratorio de pruebas

es la persona física o moral independiente al productor y que está acreditada y aprobada de conformidad con la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. En el caso de laboratorio de pruebas extranjeros, deben ser independientes al productor y estar acreditadas en la Referencia normativa 8.1.1 u 8.1.4 de este PEC.

8.2.8

muestreo

procedimiento mediante el cual se seleccionan diversas unidades de producto de un lote, de conformidad con lo establecido en la norma mexicana NMX-Z-012/2-1987 (ver Referencia normativa 8.1.2 de este PEC).

8.2.9

PEC

procedimiento para la evaluación de la conformidad.

8.2.10

productor

es aquella persona física o moral que elabora Yogurt conforme a la clasificación establecida en esta NOM y que los comercializa por su propio medio o a través de terceros.

8.2.11

responsable de producto

persona física o moral que importe o que elabore un producto objeto de esta Norma Oficial Mexicana o que haya ordenado su elaboración total o parcial a un tercero.

8.2.12

ley

es la Ley de Infraestructura de la Calidad.

8.2.13

SINEC

es el Sistema Integral de Normas y Evaluación de la Conformidad o el que lo sustituya.

8.3. Procedimiento para la evaluación de la conformidad

La evaluación de la conformidad de los productos objeto de esta NOM de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional debe ser a través de la auto declaración de conformidad del responsable del producto (ver Apéndice B (normativo) y seguir el siguiente procedimiento:





8.3.1 Informe de resultados

El responsable del producto debe enviar a través del SINEC de forma anual un informe de resultados por producto o familia de productos emitido por un laboratorio de pruebas (ver inciso 8.2.6) y el cual incluye el resultado para cada una de las especificaciones fisicoquímicas establecidas en las Tabla 3, 4 y numeral 6.1.3 de esta NOM y a través de los métodos de prueba establecidos en la siguiente Tabla 1 de este PEC.

Los métodos de prueba que se utilicen en las actividades de verificación y vigilancia establecidos en el capítulo 9 de esta Norma Oficial Mexicana son de igual manera conforme a los establecidos en la siguiente Tabla 1 de este PEC.

Tabla 1. Métodos de prueba

| Especificación fisicoquímica | Método de prueba |
|--|---|
| Proteína de la leche (%m/m) | Referencias normativas 8.1.7, 8.1.13 y 8.1.14 de este PEC |
| Grasa butírica (% m/m) | Referencia normativa 8.1.8, 8.1.15 y 8.1.16 de este PEC |
| Acidez titulable expresada como porcentaje de Ácido Láctico (% m/m) | Referencia normativa 2.7 de esta NOM o Referencia normativa 8.1.9 de este PEC |
| Sólidos lácteos no grasos | Referencia normativa 2.6 de esta NOM o Referencia normativa 8.1.12 de este PEC |
| Cuenta de <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp <i>bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i> (UFC/g, en total) | Referencia normativa 2.10 de esta NOM o Referencia normativa 8.1.10 de este PEC |
| Lactosa (% m/m) | Referencia normativa 8.1.11 de este PEC |

Nota 1. La especificación fisicoquímica sólidos lácteos no grasos se puede determinar a través de la Referencia normativa 8.1.1, 8.1.12 que establece métodos de prueba de humedad y sólidos totales respectivamente y determinar la especificación de sólidos lácteos no grasos mediante la diferencia establecida en la Referencia normativa 2.6 de esta NOM.

8.3.1.1 Procedimiento para el laboratorio de pruebas

El laboratorio de pruebas puede llevar a cabo el muestro del producto en las instalaciones del productor conforme a lo establecido en la Referencia normativa 8.1.2 de este PEC y trasladar a sus instalaciones





ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



la muestra de producto para llevar a cabo el análisis conforme a los métodos de prueba establecidos en la Tabla 1 de este PEC

8.3.1.1.1 Preparación de la muestra

Agregar al tubo de digestión 12 g de sulfato de potasio y 1 g de sulfato de cobre pentahidratado, o dos tabletas Kjeldahl comerciales. Mezclar la muestra para homogeneizar.

Pesar $5 \text{ g} \pm 0,1 \text{ g}$ de la muestra e inmediatamente colocarla en el tubo de digestión Adicionar 20 mL de ácido sulfúrico (Nota: Los pesos deben ser registrados con una exactitud de 0,0001 g).

Por cada lote analítico se debe correr un blanco (todos los reactivos sin muestra).

8.3.1.2 Expresión de los resultados

El laboratorio de pruebas debe emitir un informe de resultados que incluya cada una de las especificaciones fisicoquímicas establecidas en las Tablas 3, 4 y numeral 6.1.3 de esta NOM.

8.4 Auto declaración de conformidad del responsable del producto

El responsable del producto en caso de dar cumplimiento con lo establecido en esta NOM, debe emitir una auto declaración de conformidad conforme a lo establecido en el Apéndice B (normativo) de este PEC por productos que comercializa en territorio nacional, y debe documentar el cumplimiento a través lo establecido en el inciso 8.4.1 de este PEC.

Esta auto declaración de conformidad, se debe enviar a través del SINEC de forma anual y, en caso que el responsable del producto haya solicitado un informe de resultados a un laboratorio de pruebas, se debe adjuntar el mismo.

8.4.1 Uso de leche en polvo o deshidratada para la elaboración de productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana.

El responsable del producto debe documentar el cumplimiento de la evaluación de la conformidad a través del informe de resultados de la leche en polvo o deshidratada (ver Referencia normativa 2.8 de esta NOM) como materia prima para la elaboración de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana y hacer públicas las facturas de adquisición de la misma a través del SINEC únicamente con la siguiente información:

- a) Cantidad.
- b) Descripción del producto.
- c) Número de factura.





ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



La demás información contenida en la factura no debe hacerse pública para fines de proteger la confidencialidad del proveedor y el productor, por lo que puede emplear cualquier instrumento o acción para ocultar dicha información previo a enviar el documento a través del SINEC.

9 Verificación y vigilancia

La verificación y vigilancia estará a cargo de la Secretaría de Economía, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y de la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.

10 Concordancia con normas internacionales

La presente Norma Oficial Mexicana es modificada (MOD) con respecto a la Norma Internacional CODEX STAN 243:2003 Norma del Codex para Leches Fermentadas en los siguientes apartados:

- a) Capítulo 5. Clasificación con la finalidad de incorporar las siguientes denominaciones de producto:
- Producto con leche fermentada
 - Producto a base de leche fermentada
 - Imitación producto con leche fermentada
- b) Capítulo 6. Especificaciones con la finalidad de aumentar el contenido de proteína láctea que deben cumplir los productos denominados como yogurt y establecer las especificaciones fisicoquímicas para el Producto con leche fermentada y Producto a base de leche fermentada. Asimismo, se establece el cumplimiento que debe tener la materia prima conforme a las Referencias normativas de la NOM.
- c) Capítulo 7. Información comercial con la finalidad de incluir el porcentaje de leche fermentada que contienen los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana dentro de su denominación y establecer regulación para el uso de imágenes a frutas, vegetales u otros alimentos en aquellos productos con forma de presentación saborizado.





ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**Apéndice A
(Informativo)
Bacterias lácticas más comunes**

- *Bifidobacterium bifidum*
- *Bifidobacterium longum*
- *Bifidobacterium breve*
- *Bifidobacterium animalis*
- *Lactobacillus helveticus*
- *Lactobacillus helveticus spp.jugurti*
- *Lactobacillus casei*
- *Lactobacillus casei spp.paracasei*
- *Lacticaseibacillus paracasei strain Shirota*
- *Lactobacillus lactis*
- *Lacticaseibacillus rhamnosus*
- *Lactobacillus GG*
- *Lactobacillus plantarum*
- *Lactobacillus johnsonii*
- *Lactobacillus defensis.*
- *Lactobacillus acidophilus*
- *Lactobacillus reuteri*





ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



11 Bibliografía

...

- Norma francesa NF 04-600, Especificaciones para leches fermentadas y los yogurts, enero 2001.”

Ciudad de México, a 17 de diciembre de 2021

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

El Director General de Normalización
Agroalimentaria de la Secretaría de
Agricultura y Desarrollo Rural y Presidente
del Comité Consultivo Nacional de
Normalización Agroalimentaria

Alfonso Guati Rojo Sánchez

**José Eduardo Espinosa
de los Monteros Aviña.**

