

PROYECTO de Modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, publicada el 31 de enero de 2019.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- ECONOMÍA.- Secretaría de Economía.- Dirección General de Normas.- AGRICULTURA.- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.- Subsecretaría de Autosuficiencia Alimentaria.

PROYECTO DE MODIFICACIÓN A LA NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, YOGURT-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS 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 VÍCTOR SUÁREZ CARRERA, Subsecretario de Autosuficiencia Alimentaria 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, VIII, 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, 38, fracciones II y IX, 39 fracciones V y XI, 40 fracciones XII y XVIII, 41, 43, 47 fracción I y penúltimo párrafo de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 28, 31 y 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 19 fracciones I, III, VIII y IX de la Ley Federal de Protección al Consumidor; 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, IV, 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, expiden para consulta pública el Proyecto de modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 2019, a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales las personas interesadas presenten sus comentarios ante el CCONNSE, ubicado en Calle Pachuca número 189, Colonia Condesa, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Código Postal 06140, Ciudad de México, teléfono 57 29 61 00, extensión 13247, o bien al correo electrónico dgn.alimentaria@economia.gob.mx y ante el CCNNA, ubicado en la Avenida Municipio Libre número 377, Piso 4 Ala B, colonia Santa Cruz Atoyac, Demarcación Territorial Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03310, o bien a los correos electrónicos victor.suarez@agricultura.gob.mx; homobono.perea@agricultura.gob.mx, para que en los términos de la Ley de la materia se consideren en el seno de los Comités que lo propusieron. Número de SINEC-20210601164757713.

Ciudad de México, a 13 de abril de 2021.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alfonso Guati Rojo Sánchez**.- Rúbrica.- El Subsecretario de Autosuficiencia Alimentaria de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria, **Victor Suárez Carrera**.- Rúbrica.

PROYECTO DE MODIFICACIÓN A LA NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, YOGURT-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 31 DE ENERO DE 2019

PREFACIO

Con el objeto de elaborar el presente 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 15 de octubre de 2020 con la participación voluntaria de los siguientes actores:

Asociación Mexicana de Productores de Leche, A.C.

Cámara Nacional de Industriales de la Leche, A.C. (CANILEC).

Cámara Nacional de la Industria de Transformación, A.C. (CANACINTRA).

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

Confederación Nacional de Organizaciones Ganaderas, A.C. (CNOG).

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, S.A. de C.V. (FEMELECHE).

Gremio Lechero, A.C.

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

Nestlé, S.A. de C.V.

Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO).

- Subprocuraduría de Verificación y Defensa de la Confianza

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER).

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

Secretaría de Economía

- o Dirección General de Normas

Secretaría de Salud

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

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

Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

- Facultad de Química

Universidad Veracruzana

- Dirección General Investigaciones

ÍNDICE DEL CONTENIDO

Capítulo

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

1. Objetivo y campo de aplicación

Este Proyecto de Modificación a la Norma Oficial Mexicana establece la clasificación y denominación del yogurt, las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que deben cumplir los productos de fabricación nacional o extranjera y comercializados en territorio nacional.

2. Referencias normativas

2.1 a 2.4 ...

- 2.5. 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.
- 2.6. 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.
- 2.7. 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.
- 2.8. 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.

3. Términos y definiciones

Para los fines de este Proyecto de Modificación a la Norma Oficial Mexicana, se aplican los términos, y definiciones siguientes:

...

3.11 yogurt, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth

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

4. Símbolos y abreviaturas

...

5. Clasificación y denominación

5.1 Denominación

5.1.1 a 5.1.2.1 ...

5.2 Clasificación

5.2.1 El yogurt se clasifica en: yogurt natural; yogurt endulzado; yogurt saborizado; yogurt con fruta o vegetales u otros alimentos; yogurt deslactosado; yogurt griego e IMITACIÓN yogurt, conforme a las siguientes definiciones:

Tabla 1. Clasificación del yogurt

| Clasificación | Definición |
|---|--|
| Yogurt natural. | Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes. |
| Yogurt endulzado. | Es el yogurt natural que solo se mezcla con azúcares o edulcorantes con el fin de endulzarlo, y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente. |
| Yogurt saborizado. | Es el yogurt al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos, saborizantes o aromatizantes a frutas o vegetales, coco u hortaliza o verdura, miel, chocolate, cacao, café, nueces, frutos secos y especias o un contenido menor al 5 % m/m de los mismos, y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional. Ver NOTA 1 de esta NOM. |
| Yogurt con fruta o vegetal u otros alimentos. | Es el yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares, aromatizantes, saborizantes y un contenido mayor a 5% m/m de frutas o vegetales u otros alimentos (en forma de puré, pulpa, jugo o preparados) y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente. En caso de usar preparados debe cumplir con lo establecido en la NOTA 2 de esta NOM. |
| Yogurt deslactosado. | Es el yogurt con un límite de lactosa máximo de 10 g/L conforme a lo establecido en el inciso 7.3.1 de la Referencia normativa 2.3 (1% m/m máximo) y que debe cumplir con lo establecido en las definiciones de yogurt natural o yogurt natural endulzado o yogurt saborizado o yogurt con frutas o vegetales u otros alimentos, según aplique. |
| Yogurt griego. | Es el yogurt con una concentración de proteína mínima de 5.6% y que debe cumplir con lo establecido en las definiciones de yogurt natural o yogurt natural endulzado o yogurt saborizado o yogurt con frutas o vegetales u otros alimentos, según aplique. |
| IMITACIÓN yogurt. | Es aquel producto que sustituye parcial o totalmente el contenido mínimo de leche que debe tener el producto denominado como yogurt en su comercialización en el territorio nacional. Ver NOTA 3 de esta NOM. |

NOTA 1. No se permite clasificar un yogurt saborizado como yogurt sabor natural, debido a que contiene componentes endulzadores 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 definición de yogurt natural establecido en la Tabla 1.

NOTA 2. Cuando en la clasificación de yogurt con fruta o vegetal u otros alimentos se haga uso de preparados, el porcentaje mínimo debe ser del 40% m/m en su elaboración inicial de la fruta o vegetal u otros alimentos para cumplir con el porcentaje mínimo en el producto final que se establece en la Tabla 1.

NOTA 3. El contenido mínimo de leche se determina con relación a la especificación "proteína de la leche" establecido en la Tabla 2 de esta NOM.

5.2.2 ...

6. Especificaciones

6.1 Fisicoquímicas

6.1.1 El yogurt natural; yogurt con endulzantes; yogurt saborizado y yogurt con vegetal o fruta, coco u hortaliza o verdura u otros alimentos deben cumplir con las siguientes especificaciones fisicoquímicas:

Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas para yogurt

| Especificación | Natural* | Saborizado | | Con fruta o vegetal u otros alimentos | | Método de prueba |
|---|-------------|--------------|--------------|---------------------------------------|--------------|--------------------------------|
| | | Batido | Bebible | Batido | Bebible | |
| Presentación | | Batido | Bebible | Batido | Bebible | |
| Proteína de la leche (ver NOTAS 4 y 5) (%m/m) | Min. 3.1 | Min. 2.50 | Min. 2.50 | Min. 2.20 | Min. 2.20 | NOM-155-SCFI-2012 (ver 2.3) |
| Grasa butírica (% m/m) | Max. 7 | Max. 7 | Max. 7 | Max. 7 | Max. 7 | NOM-086-SSA1-1994 (ver 2.2) |
| Acidez titulable expresada como porcentaje de Ácido Láctico (% m/m) | Min. 0.5 | Min. 0.5 | Min. 0.5 | Min. 0.5 | Min. 0.5 | NOM-243-SSA1-2010 (ver 2.4) |
| Sólidos lácteos no grasos | 8.25 | - | - | - | - | NOM-155-SCFI-2012 (ver 2.3) |

* El yogurt endulzado debe cumplir con las mismas especificaciones fisicoquímicas descritas en la clasificación para yogurt natural.

NOTA 4. La caseína debe constituir al menos el 80 % de la proteína láctea en el producto final.

NOTA 5. 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.

6.2 a 6.4 ...

6.5 Ingredientes

Para los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se debe utilizar exclusivamente leche y de conformidad con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012 (ver Referencia normativa 2.3) y no se permite el uso de concentrados de proteínas de leche o caseinatos o concentrado de proteína de suero de leche, excepto para el yogurt griego.

En el caso de emplear leche en polvo o leche deshidratada, se deben cumplir con las especificaciones establecidas para la clasificación Extra del capítulo 6 Especificaciones de la Norma Oficial Mexicana NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018 (ver Referencia normativa 2.5).

6.5.1 Se permite la adición de otros cultivos alternativos de los géneros *Lactobacillus* y *Bifidobacterium*, ver Apéndice A (Informativo).

7 Información comercial

7.1 La información contenida en las etiquetas de los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana, debe cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (ver 2.1 Referencias normativas).

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 NOM, la cual se debe indicar en la superficie principal de exhibición de la etiqueta.

7.2.1 Para el yogurt natural se debe indicar la denominación de producto "yogurt natural".

7.2.2. Para el yogurt endulzado se debe indicar la denominación de producto "yogurt endulzado".

7.2.3 Para el yogurt saborizado se debe indicar la denominación de producto "yogurt sabor a _____ (nombre del sabor) o yogurt sabor ____ (nombre del sabor)".

7.2.4 Para el yogurt con fruta o vegetal u otros alimentos, se debe especificar el porcentaje de fruta o vegetal u otros alimentos que contiene el producto, usando la siguiente denominación de producto:

"yogurt con ____ % (uno o dos dígitos > 5 %) de _____ (fruta o vegetal u otros alimentos, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos).

7.2.5 Para el yogurt deslactosado se debe indicar la denominación de producto "yogurt deslactosado" y adicionar la clasificación a la que corresponde conforme a la Tabla 1 de esta NOM como a continuación se describe:

- a) Yogurt deslactosado natural
- b) Yogurt deslactosado endulzado
- c) Yogurt deslactosado sabor a ____ (nombre del sabor) o Yogurt sabor ____ (nombre del sabor).
- d) Yogurt deslactosado con ____ (uno o dos dígitos) % de ____ (fruta o vegetal u otros alimentos, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos).

7.2.6 Para el yogurt griego se debe indicar la denominación de producto "yogurt griego" y adicionar la clasificación a la que corresponde conforme a la Tabla 1 de esta NOM como a continuación se describe:

- a) Yogurt griego natural
- b) Yogurt griego endulzado
- c) Yogurt griego sabor a ____ (nombre del sabor) o Yogurt sabor ____ (nombre del sabor).
- d) Yogurt griego con ____ (uno o dos dígitos > 5 %) % de ____ (fruta o vegetal u otros alimentos, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre éstos).

7.2.7 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.

7.3 Uso de imágenes

El producto clasificado en el inciso 5.2 de esta Norma Oficial Mexicana como yogurt saborizado, puede 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

Todo producto que sea una leche fermentada, en caso de no cumplir con las especificaciones establecidas en el capítulo 6 de esta Norma Oficial Mexicana, su denominación de producto se debe exhibir en la etiqueta como producto imitación de conformidad a lo establecido en el último párrafo del inciso 4.2.1.1 de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (ver Referencia normativa 2.1), no se deben emplear denominaciones como "producto lácteo fermentado" o "alimento lácteo fermentado" o similares.

7.4.1 Además de lo anterior, se debe describir como parte de su denominación de producto el ingrediente que se usa para sustituir el contenido de leche en el producto y que no permite cumplir con las especificaciones fisicoquímicas establecidas en la Tabla 1 de esta NOM, como a continuación se describe.

7.4.1.1 IMITACIÓN yogurt con ____ (uno o dos dígitos) % ____ (describir el ingrediente mayoritario que sustituye parcial o totalmente el contenido de leche en el producto).

7.4.2 El uso de imágenes en productos imitación a yogurt saborizados deben cumplir con lo establecido en el inciso 7.3 de esta NOM.

8 Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)

El procedimiento para la evaluación de la conformidad de esta NOM es bajo un esquema de auto declaración de conformidad documentada que los responsables de los productos deben hacer para demostrar el grado de cumplimiento de sus productos comercializados con la denominación de producto "Yogurt" 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** 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.

- 8.1.2** 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.
- 8.1.3** 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.
- 8.1.4** ISO/IEC 17025:2017 Requisitos Generales para la Competencia de los Laboratorios de Ensayo y Calibración.
- 8.1.5** ISO/IEC 17020:2012, Evaluación de la conformidad: Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección

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

la determinación del grado de cumplimiento con las normas oficiales mexicanas o la conformidad con las normas mexicanas, las normas internacionales u otras especificaciones, prescripciones o características. Comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación y verificación.

8.2.5 importador

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

8.2.6 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.

8.2.7 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).

8.2.8 PEC

procedimiento para la evaluación de la conformidad.

8.2.9 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.

8.2.10 responsable de producto

es la persona física o moral que elabora, importa o manda hacer con un tercero, un producto denominado como Yogurt y que lo comercializa como producto a granel o preenvasado.

8.2.11 ley

es la Ley de Infraestructura de la Calidad.

8.2.12 SINEC

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 la NOM de fabricación nacional o extranjera y comercializados en el territorio nacional deben seguir el siguiente procedimiento:

8.3.1 Informe de resultados

El responsable del producto puede enviar a través del SINEC de forma anual, un informe de resultados 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 la Tabla 2 de esta NOM y a través de los métodos de prueba establecidos en la misma Tabla.

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 la muestra de producto para llevar a cabo el análisis conforme a los métodos de prueba establecidos en la Tabla 2 de esta NOM.

8.3.1.2 Expresión de los resultados

El laboratorio de pruebas puede emitir un informe de resultados que incluya cada una de las especificaciones fisicoquímicas establecidas en la Tabla 2 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 categoría Extra como ingrediente para la elaboración de Yogurt.

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 categoría Extra (ver Referencia normativa 2.5 de esta NOM) como ingrediente para la elaboración de Yogurt 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.

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.

Apéndice A
(Informativo)

Bacterias lácticas más comunes

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

Apéndice B
(Normativo)

A.1. Auto declaración de conformidad por productos.

| | |
|--|------------------------|
| 1) Nombre o razón social del responsable del producto: | |
| 2) Productos que cumplen con lo establecido en la NOM: | |
| 3) Nombre del laboratorio de pruebas que emite el informe de resultados (en caso de incluirlo): | |
| 4) Descripción general del producto (incluyendo marca comercial y forma de presentación del producto: a granel, preenvasado u otro). | |
| 5) País de origen: | |
| _____ Nombre y firma del responsable del producto | _____ Fecha y lugar |

11 Bibliografía

...

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

Ciudad de México, a 13 de abril de 2021.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alfonso Guati Rojo Sánchez**.- Rúbrica.- El Subsecretario de Autosuficiencia Alimentaria de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria, Víctor Suárez Carrera.- Rúbrica.

