

# Normatividad de Productos Lácteos

Situación Actual y Tendencias de la  
Normatividad de la Leche y sus  
Productos

Dra. Amelia Farrés González Saravia



# 1. Términos y definiciones



## **Normalización:**

Es el proceso de elaborar normas.



# 1. Términos y definiciones

## NORMALIZACIÓN



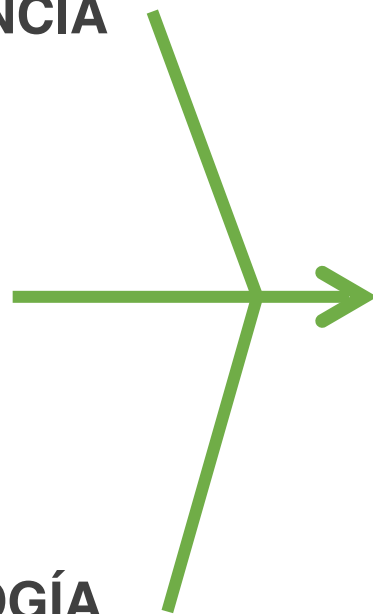
EXPERIENCIA



CIENCIA



TECNOLOGÍA

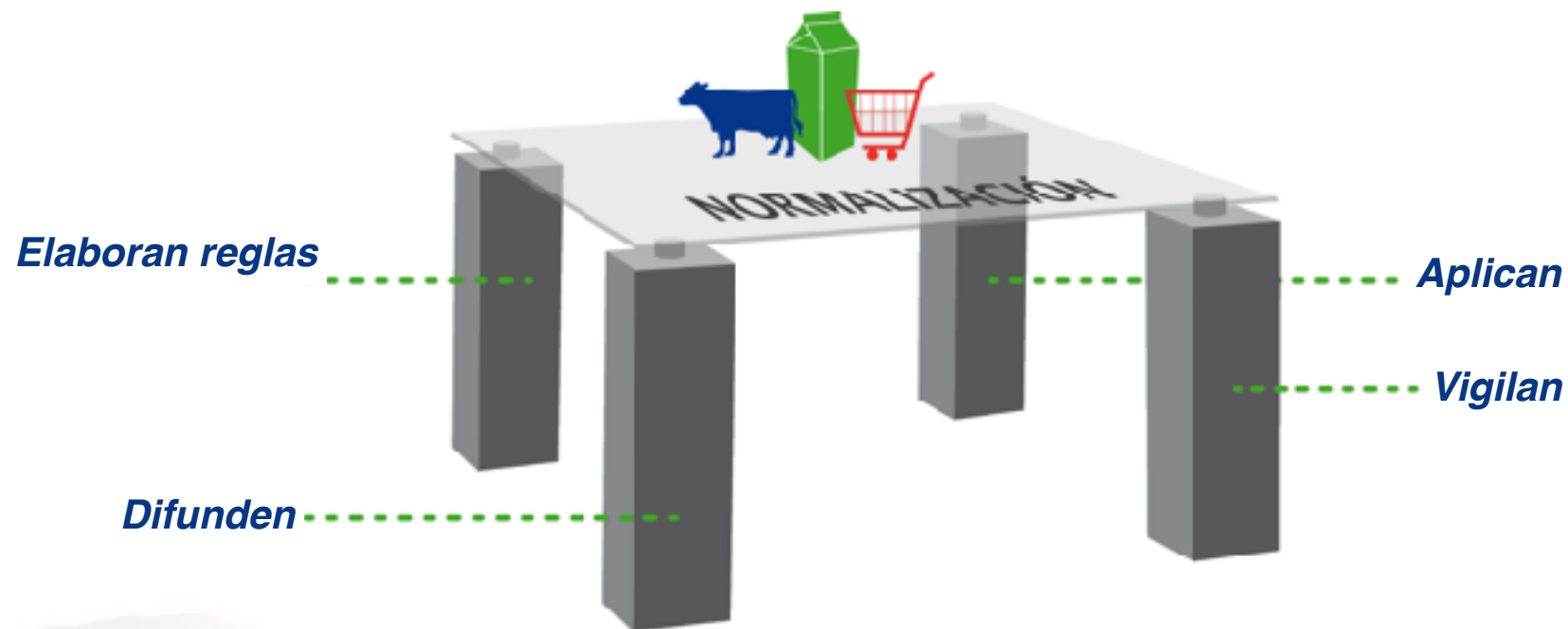


REGLAS O  
NORMAS



# 1. Términos y definiciones

La Normalización cumple con su propósito cuando...



# 1. Términos y definiciones

## Norma Mexicana

La que elabore un Organismo Nacional de Normalización, o la Secretaría, en los términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN).

## Norma Oficial Mexicana

La regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las dependencias competentes, conforme a las finalidades establecidas en el artículo 40 de la LFMN.



## 2. Análisis de la situación actual de la regulación de la leche y sus productos

### NORMAS DE APLICACIÓN ESPECÍFICA

PRODUCTO	NOM	NMX
LECHE	1	2
QUESO	0	8
YOGURT	1	1
CREMA	1	1
MANTEQUILLA	0	1
HELADOS	0	1
DULCES DE LECHE	0	2
MATERIAS PRIMAS	0	3
<b>TOTAL</b>	<b>3</b>	<b>19</b>



## 2. Análisis de la situación actual de la regulación de la leche y sus productos

### NORMAS DE APLICACIÓN GENERAL

NOM-051-SCFI/SSA1-2010 – Etiquetado

NOM-086-SSA1-1994 – Alimentos con modificación en su composición.

NOM-243-SSA1-2010 – Requisitos sanitarios.

NOM-251-SSA1-2010 – Prácticas de higiene para el proceso de los alimentos



## 2. Análisis de la situación actual de la regulación de la leche y sus productos

- Hay pocas NOM's y muchas NMX's.
- Se requiere convertir algunas NMX's en NOM's.
- En el caso de la leche y sus productos, en materia de normalización, sólo falta elaborar Normas Mexicanas de algunos quesos y dulces regionales.





### 3. Necesidades de elaboración y/o modificación de disposiciones normativas en la leche y sus productos

## Modificación de la **NOM-181-SCFI-2010**: Yogurt - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba

#### JUSTIFICACIÓN

Incluir los requisitos y/o especificaciones que debe cumplir el yogurt con sabor, ya que la actual sólo los establece para el yogurt blanco o natural, a pesar de que el 95% del mercado es yogurt con sabor.



### 3. Necesidades de elaboración y/o modificación de disposiciones normativas en la leche y sus productos

## Elaboración de la NOM para queso

#### JUSTIFICACIÓN

Actualmente se trabaja en la elaboración del Proyecto de Norma Oficial Mexicana que establezca las especificaciones fisicoquímicas, sanitarias y de información comercial, que permitan regular eficazmente los quesos que se comercializan en el mercado, nacionales e importados.



### 3. Necesidades de elaboración y/o modificación de disposiciones normativas en la leche y sus productos

## Elaboración de la NOM para leche en polvo (materia prima).

#### JUSTIFICACIÓN

Actualmente se trabaja en la elaboración del Proyecto de Norma Oficial Mexicana que establezca las especificaciones fisicoquímicas, sanitarias y de información comercial, que permitan regular eficazmente los quesos que se comercializan en el mercado, nacionales e importados.





**Dra. Amelia Farrés González Saravia**

Presidente del CTNN

farres@unam.mx

