

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

NORMA Oficial Mexicana NOM-193-SCFI-2014, Crema–Denominaciones, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-193-SCFI-2014, "CREMA-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA"

ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC), con fundamento en los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, 39 fracción V, 40 fracciones I, XII y XVIII, 46 y 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 21 fracciones I, IV, IX y XXI del Reglamento Interior de esta Secretaría, y

CONSIDERANDO

Que es responsabilidad del Gobierno Federal procurar las medidas que sean necesarias para garantizar que los productos que se comercialicen en 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 26 de noviembre de 2013 el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, aprobó la publicación del Proyecto de Norma oficial mexicana PROY-NOM-193-SCFI-2013, Crema y cremas preparadas – Especificaciones y métodos de prueba, la cual se realizó en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre de 2013, 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 norma oficial mexicana, la Manifestación 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 el contenido del citado proyecto de norma oficial mexicana, mismos que fueron analizados por el grupo de trabajo, realizándose las modificaciones conducentes al proyecto de norma.

Que con fecha 30 de octubre de 2014, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, aprobó por mayoría la norma referida;

Que la manifestación de impacto regulatorio a que hace referencia el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, fue sometida a la consideración de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria, emitiéndose el dictamen final aprobatorio por parte de dicha Comisión el 12 de noviembre de 2014;

Que la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que las normas oficiales mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para la protección de los intereses del consumidor, se expide la siguiente:

"NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-193-SCFI-2014, CREMA-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA."

México, D.F., a 19 de noviembre de 2014.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-193-SCFI-2014, CREMA-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA

PREFACIO

En la elaboración de la presente norma oficial mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones:

- angelicajimenezflores@hotmail.com
- ASOCIACIÓN NACIONAL DE GANADEROS LECHEROS, A.C., ANGLAC
- ASOCIACIÓN NACIONAL DE PROVEEDORES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DEL PAN, REPOSTERÍA Y SIMILARES, A.C.
- cabrerafuentes@gmail.com
- CÁMARA NACIONAL DE INDUSTRIALES DE LA LECHE, CANILEC
- CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS

- CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN, CANACINTRA
- carlos_ojeda_robles@hotmail.com
- COMERCIALIZADORA DE LÁCTEOS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.
- CONFEDERACIÓN NACIONAL DE ORGANIZACIONES GANADERAS, CNOG
- CONSEJO PARA EL FOMENTO DE LA CALIDAD DE LA LECHE Y SUS DERIVADOS, A.C., COFOCALEC
- CREMERÍA AMERICANA, S.A. DE C.V.
- cuauhtlitotem@gmail.com
- DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE TRATADOS COMERCIALES, MINISTERIO DE ECONOMÍA, GOBIERNO DE EL SALVADOR
- eazuleta@hotmail.com
- GANADEROS PRODUCTORES DE LECHE PURA, S.A. DE C.V.
- INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ARIS, S.A. DE C.V.
- INDUSTRIAS ILSA FRIGO, S.A. DE C.V.
- LACTOPRODUCTOS LA LOMA, S.A. DE C.V.
- LALLEMAND DE MÉXICO, S.A. DE C.V.
- LECHERA GUADALAJARA, S.A. DE C.V.
- maferolveracarez@gmail.com
- mgarciap007@gmail.com
- ORGANISMO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS, A.C., ONNPROLAC
- PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR, PROFECO
Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor, LNPC
- PRODUCTOS RICH, S.A. DE C.V.
- romi_nan@hotmail.com
- SECRETARÍA DE ECONOMÍA
Dirección General de Normas
- SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN
Coordinación General de Ganadería
- UNIÓN NACIONAL DE PRODUCTORES PECUARIOS, A.C.

ÍNDICE

CAPÍTULO

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN
2. REFERENCIAS
3. DEFINICIONES
4. SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS
5. DENOMINACIÓN COMERCIAL
6. ESPECIFICACIONES
7. MÉTODOS DE PRUEBA
8. INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA
9. EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD
10. VERIFICACIÓN Y VIGILANCIA
11. BIBLIOGRAFÍA

12. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES**TRANSITORIOS****1. Objetivo y campo de aplicación****1.1 Objetivo**

La presente norma oficial mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de crema de origen lácteo, 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 norma oficial mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema de origen lácteo, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en la presente norma oficial mexicana.

Las cremas elaboradas a partir de grasa vegetal y/o una combinación entre grasa vegetal y grasa butírica quedan excluidas del campo de aplicación de la presente norma oficial mexicana.

2. Referencias

Para la correcta aplicación de esta norma oficial mexicana, deben consultarse las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan:

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.
NOM-008-SCFI-2002	Sistema general de unidades de medida. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial-Declaración de cantidad de la etiqueta-Especificaciones. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 06 de noviembre de 2006.
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.
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.
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.
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.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.
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). Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de marzo de 1999.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos-Método de ensayo (prueba) (cancela a la NMX-F-608-NORMEX-2002). Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de septiembre de 2011.

ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012.

3. Definiciones

Para propósitos de esta norma oficial mexicana se establecen las siguientes definiciones.

3.1 Etiqueta:

Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida, sobrepuesta o fijada al envase del producto preenvasado o, cuando no sea posible por las características del producto, al embalaje.

3.2 Ingredientes opcionales:

A los que se pueden adicionar a los productos tales como: chiles, condimentos, especias, frutas, verduras, entre otros.

3.3 Sólidos lácteos:

Son los componentes propios de la leche como: proteínas, caseína, lactoalbúminas, lactosa, grasa, sales minerales, entre otros.

4. Símbolos y abreviaturas

Cuando en esta norma se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas, se entiende por:

%	Por ciento
g/kg	Gramo sobre kilogramo
≥	Mayor o igual a
mín.	Mínimo
m/m	Masa sobre masa

5. Denominación comercial

5.1 La denominación comercial de los productos objeto de esta norma oficial mexicana, debe corresponder a la descripción establecida en la Tabla 1.

Tabla 1. Denominación Comercial

Denominación	Definición
Crema	Alimento en el que se ha reunido una fracción determinada de la grasa de la leche, ya sea por reposo o por centrifugación, sometida a pasteurización, ultrapasteurización, esterilización, o cualquier otro tratamiento que asegure su inocuidad. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.
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 4%. Debe cumplir con lo establecido en el numeral 6.3.3.
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. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.
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. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.
Crema Deslactosada	Al producto terminado que cumple con lo indicado en la denominación de crema, sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa. El nivel de lactosa

Denominación	Definición
	tiene que ser como máximo 10 g/kg.
Crema para Pastelería	Es aquella a la que se le ha agregado azúcar. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.
Crema para Batir	Crema, crema reconstituida y/o recombinada destinada para ser batida o montada. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido o montado. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.
Crema Extra Grasa para Batir	Crema, crema reconstituida y/o recombinada destinada para ser batida o montada. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido o montado. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.
Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	Es aquella que es obtenida por deshidratación del concentrado de suero de mantequilla dulce; no debe tener más del 4.0 % de humedad. Debe cumplir con lo establecido en la Tabla 2.

5.2 Clasificación

Los productos objetos de esta norma oficial mexicana se clasifican como se describe a continuación:

5.2.1 La crema de origen lácteo se clasifica en:

5.2.1.1 Crema

5.2.1.2 Crema Premium

5.2.1.3 Crema extra grasa

5.2.1.4 Media crema

5.2.1.5 Crema ligera o crema ligera para café

Cualquiera de las variedades de crema puede ser:

5.2.1.6 Crema cultivada

5.2.1.7 Crema acidificada

5.2.2 La crema reconstituida se clasifica en:

5.2.2.1 Crema reconstituida

5.2.2.2 Crema extra grasa reconstituida

5.2.2.3 Media crema reconstituida

5.2.2.4 Crema ligera o crema ligera para café reconstituida

Cualquiera de las variedades de crema reconstituida puede ser:

5.2.2.5 Crema cultivada reconstituida

5.2.2.6 Crema acidificada reconstituida

5.2.3 La crema recombinada se clasifica en:

5.2.3.1 Crema recombinada

5.2.3.2 Crema extra grasa recombinada

5.2.3.3 Media crema recombinada

5.2.3.4 Crema ligera o crema ligera para café recombinada

Cualquiera de las variedades de crema recombinada puede ser:

5.2.3.5 Crema cultivada recombinada

5.2.3.6 Crema acidificada recombinada

6. Especificaciones

6.1 La materia prima (leche, sólidos lácteos y/o mantequilla) empleada en la elaboración de los productos objetos de esta norma oficial mexicana, debe cumplir la norma oficial mexicana NOM-243-SSA1 (véase 2, referencias). Además se debe cumplir con lo siguiente:

6.1.1 Para Cremas (fluidas o en polvo): Leche, que puede haber sido sometida a tratamientos mecánicos o físicos antes del procesamiento de la crema.

6.1.2 Para Cremas elaboradas por reconstitución o recombinación:

Mantequilla, grasa butírica, leche en polvo, crema en polvo y agua potable.

6.2 Ingredientes permitidos

6.2.1 En la elaboración de los productos objeto de esta norma se podrán utilizar los siguientes ingredientes:

- a) Cloruro de sodio
- b) Cultivos lácticos
- c) Agua potable
- d) Sacarosa (azúcar)
- e) Otros ingredientes opcionales (véase 3.2)

6.3 La composición de la crema debe cumplir con un porcentaje mínimo de grasa butírica y proteína, el cual se establecen en la tabla 2:

Tabla 2. Porcentaje de grasa butírica y proteína

Denominación de crema	% de grasa butírica	% de proteína
Crema, Crema reconstituida y Crema recombinada	25.0 – 29.9	1.8
Crema Premium, Crema para Pastelería Premium, Crema para Batir Premium	30.0 – 34.9	1.8
Media Crema, Media Crema reconstituida y Media Crema recombinada	18.0 – 24.9	2.0
Crema Extra Grasa, Crema Extra Grasa reconstituida y Crema Extra Grasa recombinada	≥35.0	1.4
Crema Ligera o Crema Ligera para Café, Crema ligera o Crema ligera para café reconstituida y Crema ligera o Crema ligera para café recombinada	10.0 – 17.9	2.5
Crema para Pastelería	25.0 – 29.9	1.8
Crema para Batir	25.0 – 29.9	1.8
Crema Extra Grasa para Batir	≥35.0	1.4
Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	2.5

6.3.1 Las cremas, las cremas reconstituidas y las cremas recombinadas no deben contener grasa vegetal en ninguna proporción, ni otro tipo de grasa animal que no sea la que proviene de la leche.

6.3.2 Las cremas, las cremas reconstituidas y las cremas recombinadas que sean cultivadas (fermentadas) o acidificadas, deben cumplir con las especificaciones correspondientes, de acuerdo con la clasificación del producto y contener 0.5% m/m mín. de acidez (expresada como ácido láctico).

6.3.3 La crema en polvo debe contener 42% m/m mín. de grasa butírica, 4% m/m máximo de humedad y un mínimo de proteína de leche en extracto seco de 34% m/m.

6.3.4 Crema dulce de mantequilla en polvo, no debe contener más de 4% de humedad.

6.4. Los aditivos alimentarios que pueden utilizarse se encuentran listados en el Acuerdo de aditivos por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias (véase 2, referencias).

6.5. Contaminantes

Los productos y la leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma oficial mexicana, deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados en la NOM-243-SSA1 (véase 2, referencias).

6.6 Higiene

Los productos que abarca esta norma oficial mexicana, deben ser elaborados conforme lo establecido en la NOM-251-SSA1 (véase 2, referencias).

6.7 Especificaciones Sanitarias

Los productos que abarca esta norma oficial mexicana deben cumplir con las especificaciones sanitarias enunciadas en la NOM-243-SSA1 (véase 2, referencias)

6.8 Los productos que se encuentren en el alcance de esta norma oficial mexicana con modificaciones en su composición, deben cumplir con lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-086-SSA1 (véase 2, referencias).

7. Métodos de prueba

7.1 Para la evaluación de las especificaciones que se establecen en la presente norma oficial mexicana, se deben aplicar los métodos de prueba señalados en la tabla 3:

Tabla 3. Métodos de Prueba

Especificación	Método de Prueba
Grasa y tipo de Grasa	NOM-086-SSA1-1994 Apéndice Normativo C Numeral 1.2 Método de Roesse-Gottlieb (hidrólisis alcalina); y NMX-F-490-1999-NORMEX
Proteínas	NMX-F-608-NORMEX-2011
% de humedad	NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B, numeral B.19
Acidez	NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B, numeral B.21

8. Información comercial y sanitaria

8.1 Las cremas objeto de esta norma oficial mexicana, deben cumplir con la información comercial y sanitaria establecida en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1; y, en su caso, con la NOM-086-SSA1 (véase 2, referencias), o las que las sustituyan, en todo en lo que no se oponga a la presente norma oficial mexicana.

8.2 Para la declaración de cantidad en la etiqueta, el contenido neto y la expresión de las unidades de medida se debe cumplir con lo establecido en la NOM-030-SCFI, NOM-002-SCFI y la NOM-008-SCFI, respectivamente (véase 2, referencias).

8.3 La denominación comercial de los productos objeto de esta norma oficial mexicana, deberá corresponder con lo establecido en la Tabla 1 de esta norma oficial mexicana, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.

8.4 El número de lote y la fecha de caducidad, debe expresarse como se especifica en los numerales 4.2.6 y 4.2.7 de la NOM-051-SCFI/SSA1 (véase 2, referencias).

9. Evaluación de la conformidad

La evaluación de la conformidad de los productos objeto de la presente norma oficial mexicana se debe llevar a cabo en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. La veracidad de la información comercial no es certificable.

La certificación de las denominaciones de los productos contenidas en esta norma oficial mexicana, se podrá llevar a cabo a través de un esquema voluntario, por las personas acreditadas y aprobadas por la Secretaría de Economía, en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.

10. Verificación y vigilancia

La verificación y la vigilancia del cumplimiento del producto conforme a esta norma oficial mexicana, se llevará a cabo por la Secretaría de Economía por conducto de la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.

11. Bibliografía

- Ley Federal Sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de julio de 1992, última reforma publicada el 14 de julio de 2014.
- Reglamento de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1994, última reforma publicada el 28 de noviembre de 2012.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 09 de agosto de 1999, última reforma publicada el 14 de febrero de 2014.
- NMX-Z-013/1-1977 Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de octubre de 1977.
- CAC/GL 21-1997 Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos.
- CAC/RCP 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos.
- CAC/RCP 57-2004 Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos.
- CODEX STAN 207-1999 Norma del CODEX para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo.
- CODEX STAN 234-1999 Métodos Recomendados de Análisis y de Muestreo Recomendados.
- CODEX STAN 288-1976 Norma para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas.

12. Concordancia con normas internacionales

Esta norma oficial mexicana coincide básicamente con la norma internacional CODEX STAN 288-1976 para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas y difiere en lo siguiente:

Se agregaron los capítulos de: Referencias; Símbolos y Abreviaturas; Evaluación de la Conformidad; Verificación y Vigilancia; y Bibliografía que el estándar internacional CODEX, no contiene, en virtud de que la NMX-Z-013-1-1977, establece que son elementos necesarios en la estructura de una norma.

La denominación comercial, así como la Clasificación de la Crema, es distinta a la del estándar internacional, ya que se utilizaron los ya existentes en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

Los porcentajes de grasa y proteína en los productos objeto de esta norma, se mantendrán por arriba del estándar internacional, de acuerdo a lo que actualmente se comercializa en el mercado nacional.

Las normas de referencia para cumplir con las especificaciones de Contaminantes, Higiene, Etiquetado y Métodos de Prueba, cambiaron al existir regulaciones nacionales para tal fin, sin tener que ocupar los estándares internacionales a los que hace referencia el estándar CODEX.

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

PRIMERO: A excepción de lo establecido en el artículo segundo transitorio, la presente norma oficial mexicana, entrará en vigor 60 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO: La información comercial establecida en el capítulo 8 de la presente norma oficial mexicana, entrará en vigor 180 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

TERCERO: Para aquellos productos cuyo etiquetado no pueda modificarse para ostentar la información requerida por la NOM-193-SCFI-2014 al momento de su entrada en vigor, las empresas interesadas podrán solicitar ante la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, un plazo único para realizar las modificaciones que correspondan.

La solicitud podrá presentarse a partir de la fecha de publicación de la NOM-193-SCFI-2014 en el Diario Oficial de la Federación y hasta tres meses antes de su entrada en vigor y deberá acompañarse de la información técnica y económica que la justifique. La Dirección General de Normas resolverá las solicitudes que se presenten.

México D.F., a 19 de noviembre de 2014.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.