

Profesor explica la nueva regulación en la industria alimentaria



Rubén Zárraga Alcántar, asesor académico de la Ingeniería en Industrias Alimentarias del Tec de Monterrey campus Querétaro, quién además colaboró con empresas de alimentos como Nestlé y Sigma Alimentos, formó parte del grupo de académicos, empresarios y productores que actualizaron la nueva norma sobre productos lácteos.

[El cambio de la Norma Oficial Mexicana \(NOM-223\)](#) se debe a que **se apreciaba una desventaja competitiva entre algunos productores de leche y queso**, en comparación con productores que no usaban 100% leche para elaborar el queso. **El objetivo es darle al consumidor total claridad de lo que realmente compra.**

“Con los cambios realizados a la norma, el consumidor tiene herramientas para tomar una decisión informada sobre los productos que adquiere”,

Hablando específicamente de la producción de queso, se estaban incumpliendo algunos puntos de la NOM; ahora solo se considera queso al que está hecho con leche de vaca, con la adición de ciertos ingredientes permitidos.

El docente comenta que en el **caso del yogurt se vieron afectadas marcas reconocidas**, ya que de acuerdo con la norma actualizada, para que un yogurt **sea considerado natural este no**

debe tener azúcares añadidas.



width="1920" loading="lazy">

“Habitualmente el yogurt natural si llevaba un porcentaje de azúcar para ayudar al proceso de fermentación y atenuar el sabor ácido, generalmente, para que un yogurt sea clasificado cómo de bajo contenido en azúcar debe tener 5 gr de azúcar por cada 100 gr”, comparte el docente.

Realmente son quesos

“No se trata de una afectación al producto sino una actualización a la norma que rige, sólo es una cuestión de etiquetado”, señala el docente.

México es de los 10 primeros países productores de queso -con una variedad de más de 20 tipos- entre los que destacan: manchego, oaxaca y panela, por lo que esta actualización representa un impacto significativo en la alimentación mexicana.

De acuerdo con el INEGI, en México un hogar promedio destina de su gasto total en alimentos un **9.52% al consumo de lácteos entre los que se incluye yogurt y queso.**

La Secretaría de Economía ordenó la suspensión inmediata de la comercialización de **18 marcas de queso además de 2 marcas de yogurt natural** por no cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas (NOMs).

Los principales incumplimientos en esos productos son:

- Utilizar la leyenda “100% leche” cuando no cumplen con el porcentaje requerido.
- Adicionar grasa vegetal para sustituir la leche que deberían contener.
- No informar el porcentaje de uso de caseinatos (*proteína de la leche*) para su elaboración.
- Proporcionar un menor gramaje que el declarado.

Rubén aclara que la clave es cómo presentan el etiquetado en las bolsas del producto.

*“En el caso de los quesos debe de verse en la parte principal del lado superior izquierdo de la etiqueta que es producto **-IMITACIÓN-**, y quedar del doble de tamaño del nombre del tipo de queso al que se está equiparando”, aclaró.*



width="1000" loading="lazy">

Mayor información en etiquetado

El docente comenta que este etiquetado es únicamente para proteger al consumidor e informarle lo que está adquiriendo, el producto puede haber sido extendido, es decir, se hace una sustitución del porcentaje de la leche por ingredientes lácteos y en la mayoría de las veces se utiliza grasa vegetal, lo que ya no permitiría denominarle queso.

“Mantengámonos informados y no nos dejemos llevar por noticias falsas o encabezados tendenciosos, con la producción de quesos no está en riesgo la salud del consumidor, es meramente una situación de etiquetado”, afirma el profesor.

Los cambios sensoriales que sufren estos productos son casi imperceptibles para el consumidor, porque se busca que la textura y sabor sean lo más parecido al producto denominado.

Esto **no quiere decir que el producto no sea un queso** o tenga la funcionalidad del mismo, o que pueda afectar la salud, **solo que al no cumplir con lo que establece la nueva norma no puede denominarse solo queso**, debe acompañarse la **palabra imitación** en la etiqueta.

“Hago la invitación a que conozcan y lean bien los empaques de alimentos que consumimos para conocer más lo que estamos comprando y las repercusiones que esto tiene en nuestra alimentación”, finaliza.

SIGUE LEYENDO