
PANORAMA REGULATORIO Y NORMATIVO DEL SECTOR LÁCTEO EN MÉXICO

AGUILAR
& LOERA

ABOGADOS

Seminario Técnico sobre Innovación y Aplicaciones de Ingredientes Lácteos
de Estados Unidos
9 de abril 2019

I. Ámbito Nacional

- i. Normas Oficiales Mexicanas aplicables a productos lácteos
- ii. Procedimientos para la Evaluación de la Conformidad (NOMs de productos lácteos)
- iii. Programa Nacional de Normalización 2019 (temas y normas incluidos)

II. Ámbito Internacional

- i. TIPAT
- ii. TLCUEM
- iii. T-MEC
- iv. Otros tratados

III. Conclusiones

CONTENIDO



I. **Ámbito Nacional**

I. NORMAS OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A PRODUCTOS LÁCTEOS

- **Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba**
 - Establece la denominación, las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogurt, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones.
 - Es aplicable al yogurt que se comercializa dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.
 - Entrará en vigor el 30 de julio de 2019. El Capítulo 9 (Información comercial) entrará en vigor hasta el 27 de enero de 2020.
 - Cancela a la Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI-2010.
- **Norma Oficial Mexicana NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba**
 - Establece las características del producto referido en este documento denominado leche en polvo o leche deshidratada para consumo humano, que se comercializan como materia prima dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas, información comercial y los métodos de prueba.
 - Es aplicable a los diferentes tipos de "leche en polvo o leche deshidratada", que se comercializan como materia prima, dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.
 - Entrará en vigor el 31 de enero de 2020. El capítulo 7 (Etiquetado comercial del envase) entrará en vigor el 29 de julio de 2020.

I. NORMAS OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A PRODUCTOS LÁCTEOS

- **Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso-Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba**
 - Establece las denominaciones y las especificaciones fisicoquímicas que deben cumplir los quesos (frescos y madurados) para ostentar dicha denominación, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen y que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.
 - Entrará en vigor el 31 de enero de 2020.

ASPECTOS A DESTACAR:

1. **Enfoques regulatorios y de observancia (evaluación de la conformidad) “novedosos”.**
2. **Intención de establecer calidades mínimas, a través de requisitos de denominación o composición.**
3. **Desviaciones respecto de normas internacionales del Codex Alimentarius.**
4. **No obstante, adecuación a realidad del mercado mexicano: métodos de prueba, especificaciones, denominaciones, etiquetado.**
5. **Impacto en ámbitos de comercio internacional, mejora regulatoria y política de competencia.**

2. PROCEDIMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD (NOMS DE PRODUCTOS LÁCTEOS)

- **NOM-222 (Leche en polvo)**

- El Artículo Tercero Transitorio establece que la DGN informará el procedimiento para el registro de los Laboratorios de Prueba y/o presentación de Informe de Resultados ante la DGN dentro de 60 días naturales posteriores a la publicación de la NOM-222 en el Diario Oficial de la Federación.
- Dicho procedimiento además se notificará a quien corresponda de conformidad a los acuerdos internacionales signados por los Estados Unidos Mexicanos y se proporcionará un periodo de 60 días naturales para formular comentarios al procedimiento.
- Laboratorios de Pruebas/Informes de Pruebas (Nacionales)
http://www.economia-noms.gob.mx/normas/noms/2010/Lac_REGLP.pdf
http://www.economia-noms.gob.mx/normas/noms/2010/Lac_INFR.pdf
- El procedimiento fue distribuido entre los Miembros del Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC mediante documento bajo signatura G/TBT/N/MEX/391/Add.3 el 8 de abril de 2019.

- **NOM-223 (Queso)**

- El Artículo Segundo Transitorio de la NOM-223 (Queso) indica que los trabajos para elaborar el Procedimiento de Evaluación de la Conformidad específico se iniciarán dentro de los 60 días naturales siguientes contados a partir de la publicación de la NOM-223 en el Diario Oficial de la Federación.
- Los trabajos correspondientes iniciaron el 26 de marzo de 2019.

3. PROGRAMA NACIONAL DE NORMALIZACIÓN 2019 (TEMAS INCLUIDOS)

- El Proyecto de Programa Nacional de Normalización 2019 (PNN) fue publicado el 1 de marzo de 2019 en el portal de la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria
- El PNN de 2019 aún no ha sido publicado en el Diario Oficial de la Federación
- En el Proyecto, se incluyen las siguientes Normas Oficiales Mexicanas referentes a productos lácteos:
 - Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-050-SSA2-2018, Para el fomento, protección y apoyo a la lactancia materna (Grado de avance: 85%)
 - Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba (Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2019 a diciembre de 2019)
 - Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-012-ZOO-2018, Especificaciones para la regulación de productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos (Grado de avance: 75 %)

TEMAS PNN

- **Preparaciones alimenticias con el 51 % de sólidos lácteos – Especificaciones fisicoquímicas, sanitarias y métodos de prueba.** (NOM) Se desarrollará por el Subcomité de Información Comercial del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía.
- **Producción y obtención de leche orgánica.** (NMX) Se desarrollará por el Subcomité Técnico de Normalización de Procesos del Comité Técnico de Normalización Nacional del Sistema Producto Leche.
- **Vocabulario aplicable al sistema producto leche.** (NMX) Se desarrollará por el Subcomité Técnico de Normalización de Procesos del Comité Técnico de Normalización Nacional del Sistema Producto Leche.
- **Guía para la selección y aplicación de sustancias desinfectantes de los pezones de las vacas productoras de leche.** (NMX) Se desarrollará por el Subcomité Técnico de Normalización de Procesos del Comité Técnico de Normalización Nacional del Sistema Producto Leche.
- **Determinación de vitamina D, en leche descremada en polvo, por cromatografía de líquidos de alta resolución.** (NMX) Se desarrollará por el Subcomité Técnico de Normalización de Métodos de Prueba del Comité Técnico de Normalización Nacional del Sistema Producto Leche.

TEMAS PNN

- **Determinación de la composición de las proteínas de la leche, en yogurt, por electroforesis capilar de zona.** (NMX) Se desarrollará por el Subcomité Técnico de Normalización de Métodos de Prueba del Comité Técnico de Normalización Nacional del Sistema Producto Leche.
- **Determinación de la composición de las proteínas de la leche, en queso, por electroforesis capilar de zona.** (NMX) Se desarrollará por el Subcomité Técnico de Normalización de Métodos de Prueba del Comité Técnico de Normalización Nacional del Sistema Producto Leche.
- **Determinación de aflatoxina M1 en leche – Métodos de prueba rápidos.** (NMX) Se desarrollará por el Subcomité Técnico de Normalización de Métodos de Prueba del Comité Técnico de Normalización Nacional del Sistema Producto Leche.
- **Queso bola de Ocosingo – Denominación, especificaciones y métodos de prueba.** (NMX) Se desarrollará por el Subcomité Técnico de Normalización de Producto del Comité Técnico de Normalización Nacional del Sistema Producto Leche.
- **Queso de poro – Denominación, especificaciones y métodos de prueba.** (NMX) Se desarrollará por el Subcomité Técnico de Normalización de Producto del Comité Técnico de Normalización Nacional del Sistema Producto Leche.
- **Queso Crema de Chiapas - Denominación, especificaciones y métodos de prueba.** (NMX) Se desarrollará por el Subcomité Técnico de Normalización de Producto del Comité Técnico de Normalización Nacional del Sistema Producto Leche.

PROYECTOS PNN

- Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-773-COFOCALEC-2017, Sistema producto leche-instalación de equipo de ordeño-vocabulario
- Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-740-COFOCALEC-2017, Sistema producto leche-instalaciones de equipo de ordeño-pruebas mecánicas
- Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-704-COFOCALEC-2017, Sistema producto leche-instalaciones de equipo de ordeño-construcción y desempeño
- Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-740-COFOCALEC-2017, Sistema producto leche-instalaciones de equipo de ordeño-pruebas mecánicas
- Modificación a la Norma Mexicana 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 (Revisión quinquenal)
- Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-700-COFOCALEC-2012, Sistema producto leche-alimento-lácteo-leche cruda de vaca-especificaciones fisicoquímicas, sanitarias y métodos de prueba (Revisión quinquenal)
- Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-714-COFOCALEC-2012, Sistema producto leche-alimentos-helados y nieves o sorbetes-denominaciones, especificaciones y métodos de prueba (Revisión quinquenal)
- Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-721-COFOCALEC-2012, Sistema producto leche-alimentos-lácteos-suero de leche (líquido o en polvo) -Especificaciones y métodos de prueba (Revisión quinquenal)

PROYECTOS PNN

- Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-721-COFOCALEC-2012, Sistema producto leche-alimentos-lácteos-suero de leche (líquido o en polvo) -Especificaciones y métodos de prueba (Revisión quinquenal)
- Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-723-COFOCALEC-2013, Sistema producto leche-alimentos-lácteos-caseína y caseinatos grado alimenticio-especificaciones y métodos de prueba (Revisión quinquenal)
- Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-727-COFOCALEC-2013, Sistema producto leche-alimentos-lácteos-grasa de leche anhidra, grasa de leche y aceite de mantequilla-especificaciones y métodos de prueba (Revisión quinquenal)
- Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-729-COFOCALEC-2013, Sistema producto leche-alimentos-lácteos-mantequilla-denominaciones, especificaciones y métodos de prueba (Revisión quinquenal)
- Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-733-COFOCALEC-2013, Sistema producto leche-alimentos-lácteos-queso oaxaca-denominación, especificaciones y métodos de prueba (Revisión quinquenal)
- Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-742-COFOCALEC-2012, Sistema producto leche-alimentos-lácteos-queso panela-denominación, especificaciones y métodos de prueba (Revisión quinquenal)
- Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-746-COFOCALEC-2013, Sistema producto leche-alimentos-lácteos-queso chester-denominación, especificaciones y métodos de prueba (Revisión quinquenal)
- Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-772-COFOCALEC-2015, Sistema producto leche-alimentos-lácteos-términos lecheros

PROYECTOS PNN

- Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-735-COFOCALEC-2017, sistema producto leche-alimento-lácteo-alimento lácteo regional-queso cotija artesanal madurado-denominación, especificaciones y métodos de prueba
- Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-709-COFOCALEC-2017, Sistema producto leche-alimento-alimento lácteo regional-chongos zamoranos y producto lácteo tipo chongos zamoranos-denominaciones, especificaciones y métodos de prueba
- Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-745-COFOCALEC-2011, Sistema producto leche-alimentos-lácteos-queso cheddar-denominación, especificaciones y métodos de prueba
- Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-774-COFOCALEC-2017, Sistema producto leche-alimentos-lácteos-leche en polvo-numeración de esporas termorresistentes de bacterias termófilas
- Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-769-COFOCALEC-2017, sistema producto leche-alimentos-lácteos-leche y productos de leche-enumeración de pseudomonas spp.-método de prueba
- Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-705-COFOCALEC-2012, Sistema producto leche-alimentos-lácteos -determinación de la cuenta total bacteriana en leche cruda por citometría de flujo-método de prueba (Revisión quinquenal)
- Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-706-COFOCALEC-2012, Sistema producto leche -alimentos-lácteos-determinación de la cuenta de células somáticas en leche cruda por citometría de flujo-método de prueba (Método de prueba)
- Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-707-COFOCALEC-2017, Sistema producto leche-alimentos-lácteos-determinación, identificación y cuantificación de esteroides en grasa anhidra extraída de leche y productos lácteos por cromatografía gas-líquido-métodos de prueba.

PROYECTOS PNN

- Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-712-COFOCALEC-2017, Sistema producto leche-alimentos-lácteos-leche y leche en polvo-determinación del contenido de aflatoxina ml-purificación por cromatografía de inmuniafinidad y determinación por cromatografía líquida de alta resolución-método de prueba
- Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-744-COFOCALEC-2017, Sistema producto leche-alimentos-lácteos-determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo-método de prueba gravimétrico
- Modificación de la norma NMX-F-719-COFOCALEC-2008
- Modificación de la norma NMX-F-724-COFOCALEC-2007
- Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-736/I-COFOCALEC-2012, Sistema producto leche-alimentos-lácteos-identificación de proteínas en leche-parte I: determinación de la composición de las proteínas propias de la leche por electroforesis capilar de zona-método de prueba
- Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-204-1986, Alimentos - lácteos - determinación de partículas quemadas en la leche en polvo.



II. **Ámbito Internacional**

Tratado Integral y Progresista de Asociación Transpacífico (TIPAT)



30 de
diciembre
de 2018

TIPAT

Existente en TLCAN

1. Trato Nacional y acceso de mercancías al mercado
2. Reglas de origen y procedimientos relacionados con el origen
3. Mercancías textiles y prendas de vestir
4. Defensa comercial
5. Comercio transfronterizo de servicios
6. Entrada temporal de personas de negocios
7. Política de Competencia
8. Disposiciones Administrativas e institucionales
9. Excepciones y disposiciones generales
10. Solución de Controversias
11. Disposiciones Finales

Profundiza TLCAN

1. Medidas sanitarias y fitosanitarias
2. Obstáculos técnicos al comercio.
3. Inversión
4. Servicios financieros
5. Telecomunicaciones
6. Contratación pública
7. Propiedad intelectual
8. Laboral
9. Medio Ambiente
10. Cooperación y Desarrollo de Capacidades

Adicional al TLCAN

1. Administración aduanera y facilitación del comercio
2. Comercio electrónico
3. Empresas de propiedad del estado y monopolios designados
4. Competitividad y facilitación de negocios
5. Desarrollo
6. Pequeñas y medianas empresas
7. Coherencia regulatoria
8. Transparencia y anticorrupción

DISCIPLINAS en CPTPP

INDICACIONES GEOGRÁFICAS VS NOMBRES COMUNES

→ **TIPOS DE PROTECCIÓN:** marcas, sui generis u otros medios (tratados).

→ **PROCEDIMIENTOS.** Se establecen:

- Reglas procesales en caso de que se establezcan procedimientos para proteger y reconocer IGs.
- Procedimientos de oposición y cancelación (incluyendo para las traducciones y transliteraciones).
- Fundamentos de oposición y cancelación (Vgr. Confusión con marca preexistente registrada de buena fe).
- Reglas para determinar la genericidad de un término.
- Disciplinas sobre protección de términos multi-compuestos.
- Reglas de no retroactividad de la protección.

DISCIPLINAS en CPTPP

INDICACIONES GEOGRÁFICAS VS NOMBRES COMUNES

- **PROTECCIÓN A TRAVÉS DE ACUERDOS INTERNACIONALES**, excluyendo aquel que:
 - a) haya sido acordado en principio antes de la conclusión o acuerdo en principio del CPTPP;
 - b) haya sido ratificado antes de la ratificación del CPTPP, o
 - c) haya entrado en vigor antes de la entrada en vigor del CPTPP
- Se excluyen IGs ya reconocidas en tratados existentes (lo que salvaguarda la protección obtenida para denominaciones de origen como el tequila).
- Respecto de nuevas IGs reconocidas en tratados existentes se aplican las siguientes disciplinas:
 - a) Otorgar información sobre procedimientos de reconocimiento
 - b) Brindar oportunidad de comentarios públicos en plazo razonable, y
 - c) Informar a las otras Partes sobre dicha oportunidad.

DISCIPLINAS en CPTPP INDICACIONES GEOGRÁFICAS VS NOMBRES COMUNES

En cuanto a nuevas IGs que sean reconocidas con base en tratados futuros, se establecieron las siguientes obligaciones:

- a) Procedimientos y bases de oposición (para vinos y espirituosas solo procedimientos);
- b) Proporcionar información sobre procedimientos de reconocimiento;
- c) Poner a disposición del público en Internet detalles sobre la protección: traducciones y transliteraciones y términos multi-compuestos;
- d) Establecer un plazo razonable para oposición;
- e) Informar a las otras Partes sobre el plazo de oposición, y
- f) Aplicar la regla de no retroactividad.

Tratado México, Estados Unidos y Canadá (T-MEC)

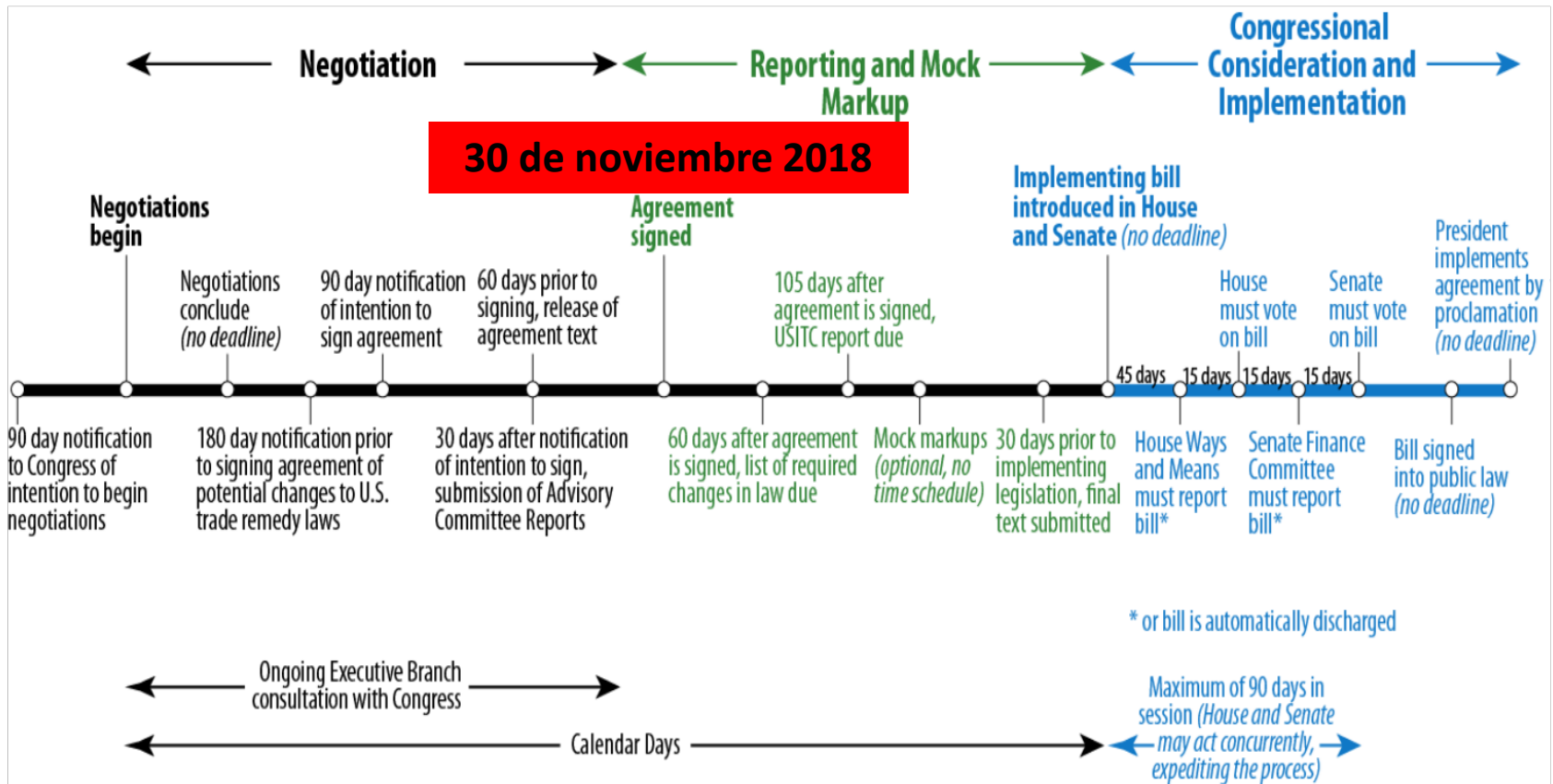
1. Administración Aduanera y Facilitación Comercial
2. Agricultura
3. Anexo Transparencia Farmacéuticos y Dispositivos Médicos
4. Anticorrupción
5. Aspectos Legales e Institucionales
6. Buenas Prácticas Regulatorias
7. Comercio Digital
8. Comercio Transfronterizo de Servicios
9. Política de Competencia
10. Competitividad
11. Compras Públicas
12. Empresas Propiedad del Estado y Monopolios Designados
13. Energía (*)
14. Entrada Temporal de Personas de Negocios
15. Inversión
16. Laboral
17. Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
18. Medio Ambiente
19. Obstáculos Técnicos al Comercio
20. Política Macroeconómica (*)
21. Procedimientos de Origen
22. Propiedad Intelectual
23. Publicación y Administración
24. PYMES
25. Reglas de Origen
26. Reglas de Origen Específicas
27. Remedios Comerciales
28. Servicios Financieros
29. Solución de Controversias Estado-Estado
30. Telecomunicaciones
31. Textiles y Prendas de Vestir
32. Trato Nacional y Acceso a Mercados

■ Mayores compromisos (*) No contenido en CPTPP

T-MEC

6 meses después de notificar por escrito intención de denuncia

Artículo
2205 TLCAN



Fuente: Servicio de investigación del Congreso de los Estados Unidos

T-MEC Cartas Paralelas

En reconocimiento de sus compromisos compartidos para dar certidumbre y transparencia en el comercio, las Partes reconocen que los siguientes términos son términos utilizados en relación con quesos de productores de Estados Unidos que actualmente son comercializados en México. México confirma que productores mexicanos de quesos también utilizan estos términos. México confirma que el acceso al mercado de productos estadounidenses en México no está restringido debido al mero uso de estos términos individuales. Lista de términos individuales (quesos):

- Blue
- Camembert
- Cottage
- Emmental
- Grana
- Mozzarella
- Ricotta
- Tomme
- Blue vein
- Cheddar
- Coulommiers
- Emmentaler
- Havarti
- Pecorino
- Saint-Paulin
- Tome
- Brie
- Chevre
- Cream
- Emmenthal
- Mascarpone
- Pepper Jack
- Samsø
- Toma
- Burrata
- Colby
- Edam
- Gouda
- Monterey Jack
- Provolone
- Swiss
- Tilsiter

Tengo el honor de proponer que esta carta y su carta de respuesta confirman que su Gobierno comparte este entendimiento, igualmente valida en inglés y en español, constituyen un acuerdo entre nuestros dos Gobiernos, el cual entrará en vigor en la fecha de entrada en vigor del Acuerdo México-Estados Unidos-Canadá.

T-MEC

Cartas Paralelas (Cont.)

Tengo el honor de confirmar el siguiente entendimiento de los Estados Unidos Mexicanos (México) respecto al término “usuarios previos”, referidos en la Sub-Sección de Indicaciones Geográficas del Capítulo sobre Derechos de Propiedad Intelectual del Pilar Comercial Modernizado del Acuerdo Global entre México y la Unión Europea:


México confirma que entiende que el término “usuarios previos” incluye a cualquier persona física o una empresa, incluidos sus sucesores y cesionarios, quienes hayan utilizado el término correspondiente de buena fe en el territorio de México en cualquiera de las siguientes actividades: producción, distribución, comercialización, importación y exportación a México de quesos. México también confirma que, con respecto a algunos términos, “usuarios previos” únicamente se refiere a personas que hayan utilizado el término de manera continua, antes del acuerdo en principio entre México y la Unión Europea.

Tengo el honor de proponerle que esta carta y su carta de confirmación en respuesta, ambas igualmente auténticas en inglés y en español, se tratarán como parte integrante del Acuerdo, que entrarán en vigor en la fecha de entrada en vigor del Acuerdo.

Modernización del Tratado de Libre Comercio entre México y la Unión Europea (TLCUEM)

1. Disposiciones Iniciales e Institucionales
2. Comercio de Bienes
3. Reglas de Origen
4. Facilitación del Comercio y Aduanas
5. Remedios Comerciales
6. Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
7. **Cooperación en Bienestar Animal y Resistencia Antimicrobiana**
8. Energía y Materias Primas
9. Obstáculos Técnicos al Comercio
10. Inversión
11. Comercio Transfronterizo
12. Entrada Temporal
13. Reglamentación Nacional
14. **Acuerdos de Reconocimiento Mutuo**
15. Servicios de Entrega
16. Telecomunicaciones
17. Transporte Marítimo
18. Servicios Financieros
19. Comercio Digital
20. Movimientos de Capital
21. Contratación Pública
22. Empresas Propiedad del Estado
23. Competencia
24. Subsidios
25. Propiedad Intelectual
26. **Comercio y Desarrollo Sostenible**
27. Transparencia
28. Coherencia Regulatoria
29. PyMes
30. **Solución de Diferencias**
 - **Código de Conducta**
 - **Reglas de Procedimiento**
31. Excepciones Generales
32. Disposiciones Especiales en Cooperación Administrativa
33. Anticorrupción

OPOSICIÓN

- **Publicado el 10 de agosto (60 días)**  **9 de octubre**
- Pueden oponerse: personas físicas y morales (excepto aquéllos que sean nacionales o residentes de los países miembros de la UE), que se dediquen a la producción, importación, exportación, comercialización o lleven a cabo actividades comerciales en relación a los productos cuyo nombre se busca reconocer y proteger.
- 340 productos: vino, cárnicos, frutas, especias, aceite de oliva, cerveza, confitería, hortalizas, miel, productos del mar, pan, repostería, aves.
- 57 Quesos (vs. 50 reconocidos en CETA):
 - 18 Quesos duros de vaca
 - 17 Quesos
 - 6 Quesos blandos/suaves de vaca
 - 4 Quesos azules de vaca
 - 4 Quesos duros de oveja
 - 3 Quesos de leche de oveja y cabra
 - 2 Quesos de leche de oveja semi-duros
 - 1 Queso suave de oveja
 - 1 Queso de leche de oveja
 - 1 Queso blanco de leche de oveja
 - 1 Queso de leche duro mezclado
 - 1 Queso azul de oveja
 - 1 Queso blando de búfalo

Tiroler Graukäse	(Kefalograviera)	<i>Brie de Meaux</i> (*)	Morbier	Fontina (*)	Hollandse Geitenkaas
Tiroler Berkäse	(Feta)	<i>Camembert de Normandie</i> (*)	Maroilles / Marolles (*)	Gorgonzola (*)	Queijos da Beira Baixa (3)
Tiroler Almkäse; Tiroler Alpkäse	<i>Queso Tetilla / Queixo Tetilla</i>	Cantal / fourme de Cantal / Cantalet (*)	Munster (*) Munster-Geromé (*)	<i>Provolone</i> Valdapana (*)	Queijo Serra de Estrela
Voralberger Alpkäse	Idiazabal	Chabichou du Poitou (*)	Neufchatel	Grana Padano (*)	Queijo S. Jorge
Voralberger Bergkäse	Mahón-Menorca	Comte (*)	Pont-l'Évêque	<i>Mozzarella di Bufala Campana</i> (*)	Telemea de Ibneti
Fromage de Herve	Queso Manchego	<i>Emmental</i> de Savoie	Roquefort (*)	Taleggio (*)	White Stilton Cheese
Danablu	Cabrales	Crottin de Chavignol / Chavignol (*)	Reblochon; Reblochon de Savoie (*)	Parmigiano Reggiano (*)	Blue Stilton Cheese
Esrom	Abondance (*)	Époisses (*)	Saint-Nectaire	Pecorino Romano (*)	_____
(Graviera Kritis)	Beaufort (*)	<i>Fourme d'Ambert</i> (*)	<i>Tomme</i> de Savoie	Gouda Holland	Beurre d'Ardenne
(Kasseri)	<i>Bleu d'Auvergne</i> (*)	Gruyère	Asiago (**)	Edam Holland	(Manouri)

RESULTADO FINAL

- **Capítulo de Propiedad Intelectual con disciplinas en materia de:**
 - Alcance de la protección: derechos otorgados
 - IGs reconocidas.
 - Modificación a la Lista de IGs reconocidas.
 - Derecho a usar indicaciones geográficas
 - Relación con Marcas
 - Observancia de la protección
 - Reglas generales.
 - Comité conjunto y cooperación.
- **Reconocimiento de la totalidad de los productos como IGs de la UE en el territorio mexicano.**
- **Excepciones.**

EXCEPCIONES

I. Uso libre por tener carácter descriptivo:

aceite, ail, ail blanc, ail rose, almkäse, alpkäse, apfel, azafrán, azeite, azeites, beef, bergkäse, beurre, bierre, biperra, bleu, blue-stilton-cheese, bratwürse, bresaola, brie, bucno olie, camembert, canard a foie gras, copocollo, cecina, chmel, chouriça, chouriço, cítricos, citrics, coppa, cotechino, culatello, edam, emmental, essence de lavande, farmed salmon, fourme, fromage, geitenkaas, gouda, graukäse, hopfen, huile d'olive, huile essenttiel de lavande, huitres, jambon, jamón, klobasa, kren, kulen, kürbiskernöl, lamb, lebkuchem, lentille vert, linguiça, llonganissa, maça, magium de prune, markenspeck, marzipan, med, mel, mela, mortadella, mozzarella, noix, oli, ovos moles, paletta, pancetta, pate, pera, piada, piadina, piment, pimenton, pivo*, plate, polvorones, pomme, pomodoro, presunto, prosciutto, provolone, prsut, pruneaux, queijo, queijo amarelo, queijo picante, queijos, queixo, queso, riso, rostbratwürste, salam, salamini italiani, salchichón, salsiccia, schinken, sierra, sobrasada, soppressata, speck, szalámi, telemea, teliszalámi, ternera, tome, turrón, volailles, white-stilton-cheese, zampone, zasink, glyko triantafyllo*, graviera*, elia**, korinthiaki stafida*, krokos*, loukoumi*, prasines elies*, retsina**, rozovo maslo.*

EXCEPCIONES

2. Términos multi-compuestos :

- Grana
- Pecorino

3. Abueleos:

- Gruyere
- Morbier
- Parmigiano

4. Eliminación gradual:

- Feta

5. Coexistencia:

- Manchego

TLCUEM

