Cofemer Cofemer JPR-CPR-B000181473

De: Carolina Franco Perez
Enviado el: martes, 24 de abril de 2018 02:16 p. m.
Para: Cofemer Cofemer
CC: Celia Perez Ruiz; Luis Calderon Fernandez; Erika Valverde Gutierrez
Asunto: Consideraciones PROY-NOM-222-SCFI/SAGARPA-2017 "Leche en polvo o deshidratada- Materia prima- Especificaciones, información comercial y métodos de prueba"
Datos adjuntos: Consideraciones en materia de competencia sobre el PROY-NOM-222_19042018.docx

Importancia: Alta

De: Madrid Ayala Víctor Manuel [mailto:vmadrid@cofece.mx]
Enviado el: jueves, 19 de abril de 2018 03:38 p. m.
Para: Julio Cesar Rocha Lopez; Carolina Franco Perez; Paola Guerrero Ballesteros; Nicolas Pedro Falkner Gonzalez; Luis Calderon Fernandez
CC: Hernández Ochoa César; Villarreal Holguera Elvia; Gómez González Maricela; Ríos Dordelly José Rodrigo; Aguilar Huerta Carlos
Asunto: Consideraciones PROY-NOM-222-SCFI/SAGARPA-2017 "Leche en polvo o deshidratada- Materia prima- Especificaciones, información comercial y métodos de prueba"
Importancia: Alta

Buenas tardes,

Se envían consideraciones sobre el anteproyecto "Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-222-SCFI/SAGARPA-2017, Leche en polvo o deshidratada – materia prima – especificaciones, información comercial y métodos de prueba", en términos de la primera cláusula del Convenio Modificatorio al "Convenio de Colaboración celebrado el 23 de septiembre de 2013 entre la Comisión Federal de Mejora Regulatoria y la Comisión Federal de Competencia Económica" de fecha 30 de mayo de 2016.

Saludos,

Víctor Manuel Madrid Ayala
Director General Adjunto
Dirección General Adjunta de Análisis Regulatorio

cofece Comisión Federal de Competencia Económica

Av. Santa Fe 505-24, Colonia Cruz Manca, C.P. 05349,
Delegación Cuajimalpa, Ciudad de México
T. 27.89.6500 ext. 6562

COFECE , orgullosamente certificada por EDGE en igualdad de género y en la Norma Mexicana NMX-R-025-SCFI-2015 en Igualdad Laboral y no Discriminación.

Aviso: La información de este correo, así como la contenida en los documentos que se adjuntan, puede ser objeto de solicitudes de acceso a la información.

COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA
CONTROL DE GESTIÓN
24 ABR. 2018
RECIBIDO
RUBRICA:

Ciudad de México, a 18 de abril de 2018.

Tema: Consideraciones en materia de competencia sobre el PROY-NOM-222-SCFI/SAGARPA-2017.

Antecedentes: El 15 de noviembre de 2017, la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (Cofemer) abrió el expediente del anteproyecto PROY-NOM-222-SCFI/SAGARPA-2017 "Leche en polvo o deshidratada- Materia prima- Especificaciones, información comercial y métodos de prueba" (Proyecto)[1]. El proyecto cuenta con una Manifestación de Impacto Regulatorio de impacto moderado con análisis de efectos en la competencia, y, actualmente, se espera la respuesta de la dependencia que promovió la regulación (Secretaría de Economía) sobre el Dictamen total no final que emitió Cofemer.

El Proyecto incluye las características de la leche en polvo que se comercializa como materia prima dentro del país, así como sus especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba[2]. Cabe resaltar que, actualmente, los requisitos sobre la leche en polvo se encuentran previstos en la NOM-155-SCFI-2012[3].

Consideraciones del USDEC: Por medio de oficio notificado a esta UPVAI el 18 de abril del año en curso, la U. S. Dairy Export Council (USDEC) manifestó sus preocupaciones relacionadas con el Proyecto.

Las preocupaciones del USDEC versan sobre 3 temas del Proyecto: i) especificaciones fisicoquímicas de la leche en polvo -el Proyecto introduce parámetros que deben cumplir los productos sobre acidez, partículas quemadas e índice de insolubilidad[4]-; ii) requisitos de etiquetado -el Proyecto impone la obligación de incluir los datos del importador[5]-; y iii) certificación del laboratorio -el Proyecto solicita que los laboratorios que realicen las pruebas cuenten con certificación conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización[6]-. Se considera que los asuntos referidos al numeral i podrían representar un problema de competencia.

Discrepancia con la regulación internacional: Se detectó que las especificaciones fisicoquímicas establecidas por el Proyecto resultan más restrictivas que los estándares internacionales:

- El *Codex Alimentarius* de la Organización para la Comida y Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (WHO) señala las especificaciones fisicoquímicas sobre acidez, partículas quemadas e índice de insolubilidad como deseables, más no esenciales.[7]
- En Estados Unidos, el U.S. Department of Agriculture (USDA) distingue entre leche instantánea[8] y no instantánea[9], siendo los requisitos de esta última menos restrictivos. Se advierte que las condiciones fisicoquímicas establecidas por el Proyecto (para leche en polvo instantánea y no instantánea) asemejan a la certificación del USDA para leche instantánea, imponiendo así regulación altamente restrictiva para la leche en polvo no instantánea.
- No se identifican especificaciones fisicoquímicas obligatorias en regulación de otros países[10].

Recomendación:

i) Se recomienda eliminar la obligatoriedad de cumplir con los parámetros sobre acidez, partículas quemadas e índice de insolubilidad; o bien, distinguir entre leche instantánea y no instantánea y homologar los requerimientos a los establecidos por la USDA.

Referencias:

[1] Disponible en: http://goo.gl/H2HtFh

[2] Numeral 1 del Proyecto.

[3] Disponible en: http://goo.gl/Cv1XJ6

[4] Numeral 6, Tabla 2 del Proyecto.

[5] Numeral 7.2.3 del Proyecto.

[6] Numeral 8 del Proyecto.

[7] Según lo establecido en el CODEX STAN-207-1999. Disponible en: http://goo.gl/XBZLRj

[8] Se distingue entre leche descremada y leche entera. Para leche descremada, disponible en: http://goo.gl/L4Sf15 . Para leche entera, disponible en: http://goo.gl/HZXAEv

[9] Se distingue entre leche descremada y leche entera. Para leche descremada, disponible en: http://goo.gl/SZt5wB . Para leche entera, disponible en: http://goo.gl/2qw55r

[10] Sobre Australia y Nueva Zelanda: Food Standards Code-Standard 2.5.7 - Dried milk, evaporated milk and condensed milk. Disponible en: http://goo.gl/w1xZH2

Sobre la Unión Europea: Directiva 2001/114/CE DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2001 relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana. Disponible en: http://goo.gl/ckQA2F