



Coordinación General de Mejora Regulatoria  
de Servicios y de Asuntos Jurídicos  
Dirección de Servicios Agropecuario,  
Comercio e Industria

Oficio No. COFEME/18/1734

**Asunto:** Dictamen Total, no final, sobre el anteproyecto denominado Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI-SAGARPA-2017, "Yogurt-denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba".

Ciudad de México, 2 de mayo de 2018

**Ing. Octavio Rangel Frausto**  
**Oficial Mayor**  
Secretaría de Economía  
**Presente**

Se hace referencia al anteproyecto denominado *Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI-SAGARPA-2017 "Yogurt-denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba"* (Anteproyecto), así como a su respectivo formulario de manifestación de impacto regulatorio (MIR), ambos instrumentos remitidos por la Secretaría de Economía (SE) a través del portal del Sistema Informático de la Manifestación de Impacto Regulatorio<sup>1</sup> y recibidos en la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER) el 15 de marzo de 2018. Lo anterior, en respuesta al oficio COFEME/17/6608 de 30 de noviembre de 2017, mediante el cual esta Comisión solicitó ampliaciones y correcciones a la MIR.

Al respecto, con fundamento en los artículos 69-E, 69-G y 69-J de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo (LFPA), esta Comisión tiene a bien expedir el siguiente:

### Dictamen Total

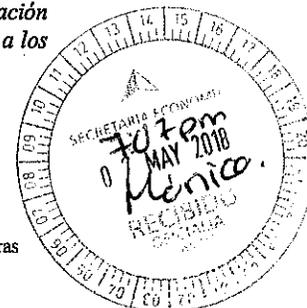
#### I. Consideraciones respecto al requerimiento de simplificación regulatoria

En relación al presente apartado, y con el fin de dar cumplimiento al *Acuerdo que fija los lineamientos que deberán ser observados por las dependencias y organismos descentralizados de la Administración Pública Federal, en cuanto a la emisión de los actos administrativos de carácter general a los que les resulta aplicable el artículo 69-H de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo Presidencial*<sup>2</sup> (Acuerdo Presidencial), la SE a través del documento 20180314174703\_44832\_Respuesta a la solicitud de ampliaciones y correcciones yogurt.docx anexo a la MIR, refiere lo siguiente:

*"...En cumplimiento con el Artículo 5to del 'Acuerdo que fija los lineamientos que deberán ser observados por las dependencias y organismos descentralizados de la Administración Pública Federal, en cuanto a la emisión de los actos administrativos de carácter general a los*

<sup>1</sup> [www.cofemersimr.gob.mx](http://www.cofemersimr.gob.mx)

<sup>2</sup> Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 8 de marzo de 2017.



que les resulta aplicable el artículo 69-H de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo<sup>3</sup>, a continuación se enuncian los 2 actos administrativos:

- Abrogación del Trámite 16-001-D solicitud de apoyo al programa pro campo productivo gasolina ribereña de SAGARPA.
- Simplificación del Trámite SAGARPA-20-001 Solicitud de apoyo para el programa de apoyo a pequeños productores/ modalidad Extensionismo”

Al respecto, se advierte que si bien la SE proporcionó la citada información, ésta resulta insuficiente para los efectos del Acuerdo Presidencial, ello toda vez que derivado de una búsqueda de los trámites referidos en el párrafo anterior, se desprende que actualmente el trámite *Solicitud de apoyo al ingreso agropecuario Procampo para vivir mejor*, con homoclave SAGARPA-16-001-D ya no está inscrito en el Registro Federal de Trámites y Servicios.

Por lo que hace al trámite con homoclave SAGARPA-20-001, *Solicitud de apoyo para el programa de apoyo a pequeños productores*, modalidad: *extensionismo, desarrollo de capacidades y asociatividad productiva*; se observa que esa Secretaría no proporcionó información relativa a los aspectos sobre los cuales se llevará a cabo la simplificación referida, así como sobre la reducción de costos de la misma.

En ese sentido, esa Dependencia deberá proporcionar la información necesaria que refiere el Artículo Quinto, párrafos primero y segundo del Acuerdo Presidencial, que a la letra indica:

*“Para la expedición de nuevos actos administrativos de carácter general, las dependencias y organismos descentralizados deberán indicar expresamente en el anteproyecto correspondiente, las dos obligaciones regulatorias o los dos actos que se abrogarán o derogarán y que se refieran a la misma materia o sector económico regulado. La Comisión deberá vigilar que efectivamente exista una reducción en el costo de cumplimiento de la regulación para los particulares.*

*A efecto de verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el párrafo anterior, las dependencias y organismos descentralizados deberán brindar la información que al efecto determine la Comisión en el formulario de la Manifestación de Impacto Regulatorio correspondiente [...]*  
” (énfasis añadido).

Por lo tanto, la COFEMER queda en espera de que la SE envíe la información prevista en el presente apartado (i. e. las dos obligaciones regulatorias o los dos actos que se abrogarán o derogarán); además del análisis de costos de los mismos, para estar en posibilidad de comprobar que efectivamente existe una reducción en el costo de cumplimiento para los particulares; ello además de incluir las referidas obligaciones en el cuerpo del Anteproyecto.

## II. Consideraciones generales

De acuerdo a la información contenida en el Programa Nacional de Normalización 2018<sup>3</sup>, se advierte que la SE tiene contemplada la emisión de la norma en trato, con base en el siguiente objetivo y justificación:

*“Objetivo y Justificación: Modificar de manera conjunta SE-SAGARPA la Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI-2010, para establecer las denominaciones comerciales de las diferentes variedades de yogurt, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos*

<sup>3</sup> Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 12 de marzo de 2018.

*Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, sanitarias y nutrimentales que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, incluida la leche usada como materia prima, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen. Es necesario establecer las denominaciones comerciales, las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, sanitarias y nutrimentales, así como la información comercial y los métodos de prueba que deben aplicarse a las diferentes variedades de yogurt que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos. En el mercado nacional se comercializa una gran variedad de yogures, particularmente con sabor, los cuales no siempre cumplen con las especificaciones mínimas necesarias que garanticen su autenticidad y calidad, razón por la cual se propone la elaboración conjunta de esta Norma Oficial Mexicana, a fin de regular su denominación comercial, las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, sanitarias y nutrimentales, así como la información comercial que debe exhibirse en las etiquetas de los productos, a fin de armonizar los criterios de identificación de los yogures para su comercialización. Para tal efecto se considerarán las Normas Mexicanas, Oficiales Mexicanas e Internacionales sobre el tema.”*

En consecuencia, desde el punto de vista de la mejora regulatoria y tomando en consideración la información que proporcionó la SE en la MIR, y toda vez que la presente propuesta regulatoria, coadyuvará a solventar un vacío normativo sobre las particularidades referentes a la denominación, especificaciones y etiquetado para yogurt, se considera adecuado que la SE promueva la emisión del Anteproyecto.

### III. Definición del problema y objetivos generales

#### A. Definición del problema

Por lo que hace al apartado de la problemática, la SE remitió a la COFEMER, en su envío del 15 de noviembre de 2017, la siguiente información:

*“Actualmente existen en el mercado producto (sic) que se denominan yogurt natural, pero que contienen azúcar o bien con sabor a yogurt natural y que no está siendo informado al consumidor en la etiqueta comercial. Asimismo, se comercializan productos de yogurt con fruta y que a veces es solo sabor a fruta, todo ello representa engaño al consumidor y genera competencia poco justa entre los participantes de la industria, ya que los costos de elaborar un yogurt natural sin azúcar o sabor natural versus un yogurt 100% natural son diferentes. Asimismo, los costos de un yogurt con fruta a uno que solo es sabor a fruta, también son diferentes.*

*Adicionalmente, de acuerdo a dos estudios de PROFECO sobre el yogurt, se puede concluir que la proteína propia de la leche contenida en el yogurt disminuyó (sic) de 2006 (cuando no se tenía la NOM) en comparación a 2016 (ya se tiene la NOM-181-SCFI-2000), ello implica que la calidad nutrimental del producto disminuyó, lo que tiene efectos negativos en la nutrición de las personas, que a su vez tiene impactos en la calidad de vida de las personas, pues afecta la productividad laboral, la capacidad de aprendizaje y la salud. Puntualmente en 2006 se tenía en promedio en el yogurt para beber con fruta (presentación que representa más del 50% del mercado) 2.68% de proteína láctea en el yogurt por cada 100 gramos, actualmente se tiene 1.97% en promedio de proteína láctea por cada 100 gramos, lo que representa una disminución del 26%, en el periodo de tiempo señalado (Ver anexo electrónico 7). Por ello, en la propuesta de regulación se incrementa la proteína láctea en un 10% en el producto yogurt al que se le adicionan otros ingredientes no lácteos, ya que si no se modifica la regulación, los productores*

*compiten en precio, lo que ocasiona que disminuyan gradualmente la proteína del producto, con el efecto negativo en el aporte nutrimental del producto al consumidor.”*

Bajo tales consideraciones, la COFEMER considera que esa Secretaría justificó la situación que da origen a la regulación propuesta. Particularmente, se observa que la regulación en comento tiene por objeto resolver un problema de información asimétrica y más específicamente de selección adversa, lo que finalmente se traduce en una pérdida del bienestar social, por lo que se estima conveniente la emisión del Anteproyecto, toda vez que podría constituir una medida efectiva para atender la situación identificada.

### **B. Objetivos Generales**

Por lo que hace a este apartado, de acuerdo a la información contenida en el primer envío del Anteproyecto, esa Dependencia destacó que el objetivo de la propuesta regulatoria reside en

*“...actualizar los elementos normativos contenidos (sic) Norma Oficial Mexicana vigente NOM-181-SCFI-2000, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, que son aplicables a los productos denominados yogurt que se comercializan dentro de los Estados Unidos Mexicanos.*

*De acuerdo con el ciclo regulatorio (OCDE, 2010), una política regulatoria eficiente debe de contener una etapa de evaluación, monitoreo y actualización, es decir, se evalúa la consistencia de los resultados con los objetivos originalmente planteados, esto con el fin de garantizar que el riesgo que está siendo regulado por la norma en comento, contenga las especificaciones necesarias para poder informar a los consumidores o usuarios sobre la denominación del producto que está adquiriendo.*

*En este sentido, es indispensable actualizar las especificaciones fisico-químicas, microbiológicas e información comercial que debe cumplir el producto para denominarse yogurt, así como sus calificaciones. De acuerdo a lo anterior, la modificación de la norma propuesta busca hacer una clasificación del yogurt que brinde mayor información al consumidor en un marco de competencia justa entre los jugadores del mercado.*

*En este orden de ideas, se pretende modificar el capítulo 5 denominado 'Clasificación y denominación', a fin de separar los productos con base en los ingredientes no lácteos que están contenidos en el producto denominado yogurt, con base en ello se busca informar al consumidor, respecto del yogurt que está saborizado, endulzado o que contiene fruta u (sic) algún otro alimento; al tiempo que se establecen las especificaciones para cada clasificación y con ello el usuario tome una decisión de consumo con mayor información comercial.”*

Bajo tales consideraciones, la COFEMER concluye que esa Secretaría ha justificado los objetivos y la situación que da origen a la regulación propuesta, por lo que se estima conveniente la emisión del Anteproyecto, toda vez que podría constituir una medida efectiva para atender la situación identificada.

### **IV. Identificación de posibles alternativas regulatorias**

En referencia al presente apartado, es importante mencionar que, de manera general, suelen existir diferentes opciones para solucionar las problemáticas o situaciones que motivan la emisión de

regulación. Derivado de ello, la COFEMER estima de suma relevancia que las dependencias y organismos descentralizados presenten y comparen diferentes estrategias o alternativas con las cuales podría resolverse la problemática existente.

De acuerdo a la información incluida en la MIR, se observa que la SE consideró lo siguiente:

***"No emitir regulación alguna***

*Esta alternativa no resulta viable ya que implica dejar de reconocer el riesgo existente de que la norma vigente no considera que en el mercado existen productos que no presentan la información adecuada para que el consumidor tome una decisión de consumo informada. Asimismo, la baja en el aporte de proteínas propias de la leche que han experimentado algunos productos denominados yogurt, hace necesario buscar incrementar los niveles de proteína propias de la leche en los productos y que forman parte de la dieta diaria de las familias.*

***Esquemas de autorregulación***

*Se evaluó la alternativa de desarrollar esquemas de autoregulación (sic), sin embargo, se concluyó que la alternativa tampoco es viable ya que los programas de autorregulación y difusión por sí (sic) sólo no previenen la aparición de riesgos, ni otorgan seguridad jurídica, aspectos que si son cubiertos a través de una Norma Oficial Mexicana.*

***Esquemas voluntarios***

*Actualmente existen normas mexicanas que hacen una clasificación del producto con contenido de proteínas mayores a los que actualmente tiene la NOM en comento y que, ne (sic) parte, se retoma en el proyecto de modificación. No obstante anterior, una de las múltiples características que distinguen a las normas mexicana (sic) es su carácter voluntario, mismo que resulta insuficiente cuando lo que se busca es brindar información suficiente de los productos de consumo generalizado y frecuente, para que el consumidor tome una decisión informada. Por es necesario establecer una clasificación mínima obligatorio que permita atenuar el riesgo de que los usuarios tomen una mala elección o sean defraudados por le (sic) producto que adquieren, la clasificación se hace con base en lo que existe en el mercado y normas mexicanas. El costo de implementar esta alternativa depende totalmente del número de oferentes de productores y comercializadores de yogurt que decidieran voluntariamente sujetarse a las normas mexicanas, al ser éstas disposiciones de carácter voluntario no se tiene certeza del número de productores y comercializadores que estarían dispuestos a cumplir con las clasificaciones y especificaciones de proteína propia de la leche contenidas en las normas mexicanas.*

***Incentivos económicos***

*Los incentivos económicos no representan una alternativa viable, debido a que la problemática planteada en la presente MIR, no se relaciona con la capacidad económica de los productores que elaboran yogurt, ya que lo que se busca mediante una Norma Oficial Mexicana es atender un riesgo, para que el consumidor no sea sujeto de un fraude adquiriendo un producto que no es lo que dice ser.*

***Otro tipo de regulación***

*No implica una alternativa con la que se pueda resolver la problemática planteada, toda vez que es indispensable contar con un mecanismo jurídico que permita garantizar que los consumidores que adquieren (sic) el producto denominado yogurt, cuenten con la seguridad de que el producto que están (sic) adquiriendo cumplen con las especificaciones físico (sic) químicas necesarias para contar con tal denominación."*

En consecuencia, para dicha Dependencia, la propuesta regulatoria resulta ser la mejor opción para enfrentar la problemática, en virtud de que:

*“La alternativa viable es establecer un referente normativo obligatorio que sea congruente con lo que existe actualmente en el mercado, al tiempo que obligue a los productores proporcionar la información comercial suficiente para que los consumidores puedan tomar decisiones de consumo informadas. La norma que nos ocupa ha sido aplicada como Norma Oficial Mexicana por más de diez años, durante los cuales se ha detectado que si bien la regulación actual ofrece cierto nivel de información al consumidor, aún se observa que existen aspectos sin atender o que se pueden mejorar, como lo demuestran los productos que están en el mercado (que se denominan yogurt natural sin serlo o con fruta pero son con sabor a fruta) y el estudio de PROFECO. Lo anterior demuestra la necesidad apremiante de mantener actualizado nuestro esquema regulatorio, circunstancia que busca corregirse a partir de la modificación que se propone a la norma vigente.”*

En este sentido, la COFEMER observa que, la SE da cumplimiento al presente apartado, toda vez que presentó y comparó las diferentes alternativas que podrían resolver la problemática existente.

## V. Impacto de la Regulación

### A. Trámites

Por lo que hace a este apartado, la SE señaló que el Anteproyecto no crea, modifica, ni elimina trámites, por lo que una vez revisado el Anteproyecto, esta Comisión coincide con lo mencionado por la Secretaría.

### B. Acciones regulatorias

Con relación al análisis de acciones regulatorias especificado en el numeral 12 de la MIR, esa Dependencia realizó un desglose sobre las disposiciones de la propuesta regulatoria en comento, así como la justificación correspondiente, de acuerdo con lo siguiente:

#### **Establece obligaciones**

**Artículos aplicables:** Se modifica el capítulo 5.2 “Clasificación”

#### **Justificación:**

*Se modifica el numeral 5.2 en el presente anteproyecto, esto con el objetivo de brindar al consumidor información comercial clara, respecto de los productos denominados yogurt que está adquiriendo. La información comercial ayuda a la adecuada toma de decisiones de consumo, evitando que el consumidor sea engañado, respecto del producto que consume; adicionalmente, brinda las características del producto que el consumidor demanda. La clasificación basa en el contenido de ingredientes no lácteos que contiene le (sic) yogurt, así se propone que el yogurt se clasifique en yogurt natural; yogurt endulzado o saborizado; yogurt con fruta u otros alimentos.*

**Artículo aplicable:** Se modifica el Capítulo 6 “Especificaciones”

#### **Justificación:**

*Derivado de la disminución en la proteína propia de la leche que se identifica en el estudio de PROFECO, se propone un incremento del 10% en la proteína propia de la leche; por lo que*

*pasa de un 50% a un 60% de contenido de proteína en el yogurt que permite la adición de ingredientes no lácteos.*

**Artículo aplicable:** Se modifica el Capítulo 9 "Información comercial".

**Justificación:**

*La información comercial sirve para orientar al consumidor acerca de que si el producto que va adquirir es el que cumple sus expectativas o bien, le proporciona información útil acerca del producto que va adquirir. Actualmente en el mercado existen productos denominados yogurt natural que contienen azúcar, otros que se dicen yogurt natural pero son con sabor a yogurt natural, por lo que el consumidor puede ser engañado o confundido, por mencionar un ejemplo; por ello, se propone que se debe informar en la etiqueta la denominación comercial y la clasificación del yogurt. Acompañado de la leyenda 'yogurt endulzado'; 'sabor a \_\_\_\_\_ (nombre del sabor)'; 'yogurt con fruta \_\_\_\_\_ (nombre de la fruta)'; 'yogurt con \_\_\_\_\_ (nombre del alimento)', según sea el caso.*

**Artículo aplicable:** Se modifica el Capítulo 10 "Verificación y vigilancia".

**Justificación:**

*Con el objeto de verificar que la materia prima que se utiliza para la elaboración del yogurt sea la leche, se propone establecer una vigilancia, a través de un balance de materiales, lo que proporciona una trazabilidad de la materia prima.*

**Otras**

**Artículos aplicables:** 3.6, 3.7

**Justificación:**

*Se establecen las definiciones de aquellos conceptos que se utilizarán a lo largo del texto la norma. El objetivo de esta acción regulatoria es delimitar claramente lo que se entiende por cada uno de los conceptos utilizados en la regulación, con el propósito de facilitar la aplicación de la norma."*

Con base en lo anterior, esta Comisión observa que esa Secretaría brindó una justificación suficiente para el establecimiento de tales disposiciones.

### C. Competencia

En relación al impacto de la regulación en la competencia, la SE identificó como acción o mecanismo regulatorio que considera podría restringir o promover la competencia lo siguiente:

*"La entrada en vigor de la presente norma provocará la salida del mercado de todos aquellos productos denominados yogurt, tanto nacionales como extranjeros, que no cumplan con la clasificación y las especificaciones fisico-químicas establecidas en el documento regulatorio propuesto, es decir, no podrán comercializarse aquellos productos que no cumplan con los parámetros que garanticen la denominación y clasificación del yogurt; así como con la información comercial. No obstante, esta medida no debe ser considerada como una afectación a la libertad de competencia entre productores, toda vez que actualmente algunos productores aprovechan los vacíos regulatorios para obtener beneficios superiores, en detrimento de productores que siguen la regulación, por ello, se considera que la propuesta de modificación brinda condiciones para que se genere una competencia leal entre los participantes de la industria. La entrada en vigor de la presente norma provocará la salida del mercado de todos aquellos productos denominados yogurt, tanto nacionales como extranjeros, que no cumplan con la clasificación y las especificaciones fisico-químicas establecidas en el documento*

Coordinación General de Mejora Regulatoria  
de Servicios y de Asuntos Jurídicos  
Dirección de Servicios Agropecuario,  
Comercio e Industria

*regulatorio propuesto, es decir, no podrán comercializarse aquellos productos que no cumplan con los parámetros que garanticen la denominación y clasificación del yogurt; así como con la información comercial. No obstante, esta medida no debe ser considerada como una afectación a la libertad de competencia entre productores, toda vez que actualmente algunos productores aprovechan los vacíos regulatorios para obtener beneficios superiores, en detrimento de productores que siguen la regulación, por ello, se considera que la propuesta de modificación brinda condiciones para que se genere una competencia leal entre los participantes de la industria.*

*Los efectos de la regulación se darán principalmente sobre la disponibilidad de productos con mejor información comercial para los consumidores que permita orientar una adecuada toma de decisión de consumo, al tiempo que incrementa la proteína en los productos con lo (sic) beneficios nutricionales que ello conlleva. Actualmente los productos que se comercializan en el mercado pueden inducir al consumidor a tomar una mala de decisión de consumo (una decisión con información comercial deficiente), ya que muestran información que, a falta de una clasificación del producto, pueden confundir al consumidor. Si los productos proporcionan información clara a los consumidores y los mismos toman las decisiones de consumo con base en ello, se promueve la eficiencia de los mercados, toda vez que el bienestar del consumidor aumenta, al pagar por un producto que cumple con los requerimientos que el consumidor demanda. De lo contrario, la eficiencia del mercado disminuye, pues los consumidores gastan dinero en productos que no son los que demanda, lo que reduce el bienestar del consumidor. Asimismo, los participantes del mercado, al no contar con una regulación que obligue a informar las características del producto, pueden vender un producto con atributos diferentes a precios diferenciados, lo que permite obtener una participación de mercado más amplia, lo que se traduce en beneficios económicos superiores, en detrimento de los consumidores y demás participantes en la industria. Por ello, la regulación propuesta fomenta la competencia leal entre los participantes del mercado, siendo el consumidor el principal beneficiado al contar con productos que brindan información comercial útil, respecto del producto que va adquirir, al tiempo que se incrementa el nivel de proteína en los productos, lo que mejora el aspecto nutrimental de las personas.”*

Aunado a lo anterior, justificaron la acción de la siguiente forma:

*“La falta de una clasificación que refleje lo que existe en el mercado de yogurt y su adecuada información comercial que considera la NOM-181-SCFI-2000 vigente genera que el consumidor pueda tomar decisiones de consumo equivocadas. Asimismo, la baja en el aporte de proteínas del producto es un aspecto que puede mermar que el consumidor consiga condiciones óptimas de nutrición. Por ende, la clasificación del producto y un incremento en el aporte de proteínas permitirán proporcionar al consumidor información adecuada que permita orientar una toma de decisiones de consumo acorde a sus necesidades, al tiempo que mejora el aspecto nutrimental que le proporciona la proteína láctea que contiene el yogurt.”*

En relación al impacto de la regulación en la competencia, se informa a la SE que en caso de que esta Comisión reciba la Opinión Institucional de la Comisión Federal de Competencia Económica, mediante la cual emita su pronunciamiento respecto de los efectos que el Anteproyecto podría tener en dicha materia, esta COFEMER notificará de la misma a esa Dependencia para su debido conocimiento y valoración.

#### D. Costos.

Conforme a la información contenida en la MIR correspondiente, la SE realizó la cuantificación de costos que pudieran afrontar los particulares derivados de la emisión del Anteproyecto; tal y como se describe:

**Costo Unitario: \$ 1,696,373**

**Años: 1**

**Agentes económicos: 3,585 (Conforme al Directorio Estadístico de Unidades Económicas, con actividad de Elaboración de derivados y fermentos lácteos)**

**Grupo o industria afectados: Los productores y/o comercializadores de yogurt que deseen vender sus productos en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos.**

**Describa los costos que implica: El costo que se estima que va a generar el presente proyecto se puede estimar a partir de la cuantificación del costo por la (sic) poner una nueva etiqueta que brinde la información comercial como se indica en la propuesta de modificación del presente documento.**

*Por lo anterior, se realizó una encuesta telefónica en el año 2016 con las principales empresas que producen yogurt, respecto al costo de etiquetar, lo cual arrojó (sic) un costo unitario promedio de 0.015 pesos. Como se detalla en el anexo electrónico llamado 'Anexo 3 Costos Yogurt', para etiquetar el yogurt natural el costo promedio aproximado es de \$1,331,162 para llegar ese resultado se tomó como base el estudio realizado por la Secretaría de Economía en el año de 2012 'Análisis del Sector Lácteo en México', el estudio de mercado realizado por PROFECO, así como las cifras de producción de yogurt que proporciona le (sic) INEGI y se asumió una presentación de envase de 1 kg, misma que es la más comercial para este producto. En tanto que el yogurt 'sabor a' el costo promedio aproximado asciende a \$365 210 para obtener el resultado anterior, se tomó como base el estudio realizado por la Secretaría de Economía en el año de 2012 'Análisis del Sector Lácteo en México', el estudio de mercado realizado por PROFECO así como las cifras de producción de yogurt que proporciona le (sic) INEGI y se asumió una presentación de envase de 250 gramos, misma que es la más comercial para este producto. El costo total de etiquetar es de \$ 1, 696, 373. Cabe mencionar que la propuesta de modificación a la actual (sic) regulación busca hacer una clasificación en yogurt natural; yogurt endulzado o saborizado; yogurt con fruta u otros alimentos.*

**Estimación monetizada: el costo promedio en el año de 2016 de etiquetar es de 0.015 pesos para el yogurt natural y 0.076 pesos para el yogurt con fruta o sabor. Como se detalla en el anexo electrónico llamado "Anexo 3 Costos Yogurt", para etiquetar el yogurt natural el costo promedio aproximado es de \$1,331,162 y para el yogurt "sabor a" el costo promedio aproximado asciende a \$365; 210; por lo que el costo total de etiquetar es de \$1,696,373. (Énfasis añadido)**

**Costo Anual: \$1,696,373**

**Costo Total (sic) (Valor presente): \$1,696,373**

**Tasa de Descuento: No Aplica"**

Asimismo, la Dependencia ha proporcionado a través del documento 20171030124255\_43782\_redaccion costo-beneficio (07092017).docx, anexo a la MIR enviada a la solicitud de ampliaciones y correcciones, la siguiente información:

“ ...

*Por lo anterior, se realizó una encuesta telefónica en el año 2016 con las principales empresas que producen yogurt, respecto al costo de etiquetar, lo cual arroja un costo unitario promedio de 0.55 centavos de peso por etiqueta de yogurt bebible o licuado y 1 peso por etiquetado de yogurt batido de 1 kg (Énfasis añadido).*

*Estimación monetizada: Los costos que supone la regulación como ya se mencionó, se basan en el nuevo etiquetado que las empresas deben realizar en los productos, cuya información debe de ser la mínima que se especifica en la Norma Oficial Mexicana, por tanto para la correcta estimación, se tomó a consideración los datos recabados en la encuesta telefónica a los principales productores de yogurts, así como un artículo publicado por la Procuraduría Federal del Consumidor y los datos del Banco de Información Económica del Instituto Nacional de Estadística y Geografía.*

*Se estandarizo el yogurt batido en presentación de 1kg debido a que es el más común en ventas al mercado, así como la presentación de 250 gramos del yogurt bebible o licuado, en este sentido la producción total dada a conocer por el INEGI de 2016, se convirtió en kilos con respecto al yogurt batido y sus presentación y el total de producción de yogurt bebible o licuado en su presentación a 250 gramos, los resultados correspondientes se multiplicaron por el costo unitario de etiquetado con una suma correspondiente de \$1,082,967,800.00 de pesos, y para conocer la cifra promedio que las Unidades Económicas que las Unidades Económicas tendrán que desembolsar, se tiene registrado el INEGI en su Directorio de Estadístico Nacional de Unidades Económicas 3 585 Unidades dedicadas a la elaboración de fermentos lácteos.*

*El costo unitario promedio a desembolsar por las unidades económicas es de \$302,083.07 de pesos, aunque cabe aclarar que la cantidad desembolsada por las unidades económicas por concepto de etiquetado está directamente relacionado en función a su nivel de producción, es decir si al día producen 10 000 yogurts batido natural, saborizado o con frutos y/o cereales y yogurt bebible o licuado de 250 gramos, estos pagaran los precios correspondientes por etiquetado del producto.*

**Costo Anual: \$1, 082, 967,800.00**

**Costo Tota (Valor presente): \$1, 082, 967,800.00**

**Tasa de Descuento: No Aplica”**

Bajo tales consideraciones, tomando en cuenta la valoración realizada por la Secretaría, este órgano desconcentrado observa una inconsistencia en el costo del etiquetado de manera general conforme a la información incluida en la MIR correspondiente y la proporcionada en el documento 20171030124255\_43782\_redaccion costo-beneficio (07092017).docx. por lo que se recomienda aclarar los supuestos contemplados.

#### **E. Beneficios.**

De acuerdo a la información contenida en la MIR correspondiente, la SE señaló que derivado de la emisión de la propuesta regulatoria se desprenderán diversos beneficios, tal y como se describe a continuación:

**"Grupo o industria al que le beneficia la regulación: Los consumidores de yogurt en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos.**

**Beneficio Unitario: \$ \$89,056,764**

**Años: 1**

**Agentes económicos: > 1,000,000**

*Describe los beneficios que implica: A partir de la entrada en vigor del ordenamiento jurídico propuesto, los productos denominados yogurt que se comercialicen dentro del territorio nacional, contarán con información comercial útil para una adecuada toma de decisiones de consumo, toda vez que se tendrá una clasificación del yogurt más clara conforme a lo que contiene el producto, lo cual evitará el riesgo de afectaciones económicas, ya que pagará por un producto que le brinde lo que está buscando, a través de una clasificación e información comercial adecuada, y no incurra en gasto innecesario al adquirir un producto que no es lo que dice ser.*

*En este sentido, el beneficio económico para el consumidor es el dinero que deja de gastar en productos que no son lo que dicen ser, por ejemplo, el consumidor puede estar buscando un yogurt natural, por lo que adquiere uno en el mercado; sin embargo, el producto que adquiere no señala que está endulzado, por lo que cuando el usuario lo consume nota que el producto no es lo que buscaba y, además, mencionaba en la etiqueta; por lo que incurre en un gasto o pérdida económica, dinero que pudo haber destinado en otro bien o servicio. En este orden de ideas, el beneficio económico es el dinero que el consumidor deja de gastar en productos que adquiere y que no son lo que dicen ser.*

*En estos términos, el beneficio económico se determina mediante la diferencia de precios entre un producto que se ostenta como yogurt natural y no lo es, y otro que sí lo es. Dicha diferencia de precios es la pérdida económica o afectación económica en la que incurre el consumidor al adquirir un producto que proporciona la información comercial adecuadamente, o bien cuando el producto se ostenta como tal (yogurt natural), sin que sea cierto. Para obtener la diferencia de precios, se se (sic) tomó como base el estudio realizado por la Secretaría de Economía en el año de 2012 'Análisis del Sector Lácteo en México', el estudio de mercado realizado por PROFECO en 2016, así como las cifras de producción de yogurt que proporciona le (sic) INEGI.*

*Estimación monetizada: El beneficio promedio para el segmento de yogurt natural para el año de 2016 es de aproximadamente \$78,650,477. En tanto que para el que está saborizado es de \$10,406,287. Por lo tanto, el beneficio total que se estima para la regulación es de aproximadamente \$89,056,764 para el año 2016.*

**Beneficio Anual: \$89,056,764**

**Beneficio Total (Valor presente): \$89,056,764**

**Tasa de Descuento: No aplica"**

Asimismo, la SE ha proporcionado a través del documento 20171030124255\_43782\_redaccion costo-beneficio (07092017).docx, anexo a la MIR enviada a la solicitud de ampliaciones y correcciones, la siguiente información:

**Beneficio Unitario: \$12,594,874,491.59**

**Años: 1**

**Agentes económicos: > 1,000,000**

Coordinación General de Mejora Regulatoria  
de Servicios y de Asuntos Jurídicos  
Dirección de Servicios Agropecuario,  
Comercio e Industria

*Describe los beneficios que implica: A partir de la entrada en vigor del ordenamiento jurídico propuesto, los productos denominados yogurt que se comercialicen dentro del territorio nacional, contarán con información comercial útil para una adecuada toma de decisiones de consumo, toda vez que se tendrá una clasificación del yogurt más clara conforme a lo que contiene el producto, lo cual evitará el riesgo de afectaciones económicas, ya que pagará por un producto que le brinde lo que está buscando, a través de una clasificación e información comercial adecuada, y no incurra en gasto innecesario al adquirir un producto que no es lo que dice ser.*

*Estimación monetizada: Para la obtención de los beneficios aplicables a la población que realiza el consumo de este tipo de productos, se utilizó el mismo artículo utilizado para la estimación de costos publicado por la Procuraduría Federal del Consumidor, así como los precios mencionados en el mismo por tipo de yogurt y el porcentaje de yogurts que dicen serlo, pero que al no cumplir con estándares fisicoquímicos, omisiones en los datos que dan a conocer al consumidor u otras anomalías, no pueden ser llamados yogurt en cualquier presentación, así como la producción total de 2016 de este tipo de productos disponible para consulta del público en el Banco de Información Estadística y Geográfica.*

*En relación a esto, los datos de producción del 2016 tanto de yogurt batido natural, saborizado o con fruta y/o cereales se convirtió de toneladas a kilogramos, debido a que esta presentación es la que tiene mayor flujo en anaqueles con un costo promedio por kilogramo de 21.85 pesos, así como la cantidad en toneladas de yogurt bebible o licuado producidas convertida a la presentación de 250 gramos por lo también expuesto en el yogurt batido.*

*Ambos datos se multiplicaron por el costo promedio que ambos tienen en el mercado, a este resultado se le multiplico por el porcentaje de productos que dicen ser yogurt, pero no lo son. En términos porcentuales esto representa el 26% del total producido, con un costo total a la población de \$22, 796, 403,819.31 de pesos.*

*Con la entrada de la regulación se pretende una reducción del 60% del 26% de yogurt que al no cumplir con las características del yogurt no puede ser llamado de esta manera, el beneficio total se estima en \$13,677,842,291.59 de pesos.*

**Beneficio Anual: \$13, 677, 842,291.59**

**Beneficio Total (Valor presente): \$13, 677, 842,291.59**

**Tasa de Descuento: No aplica**

Derivado del análisis realizado por esta Comisión, se advierte que conforme a la información incluida en la MIR correspondiente y la proporcionada en el documento 20171030124255\_43782\_redaccion costo-beneficio (07092017).docx. la SE aporta datos distintos, por lo que no resulta posible concluir los beneficios de la implementación de la regulación. En consecuencia, se recomienda aclarar dicha estimación.

#### **F. Riesgos.**

En relación a este apartado la COFEMER mediante el oficio COFEME/17/6608, destacó lo siguiente:

*“Por lo que respecta al presente apartado, se observa que en la MIR correspondiente, específicamente en las preguntas 7 y 8, únicamente especificó la categoría en la que se considera que se encuentran los riesgos identificados, mismos que se indican como altos para los consumidores en general o la economía, y se refirió información de tipo descriptiva en relación*

*con la norma en cuestión, sin que presente evidencia estadística que sustente el dicho de la Dependencia.*

*Asimismo, de lo anterior se advierte que la SE omitió proporcionar en términos cuantitativos la información de los riesgos identificados por el regulador, como puede ser el número de personas, empresas o unidades económicas, entre otros. Información que resulta de conformidad con el artículo 5, Instructivo K, apartado III, numerales 7 y 8 del Acuerdo por el que se modifica el Anexo Único, Manual de la Manifestación de Impacto Regulatorio del Diverso por el que se fijan plazos para que la Comisión Federal de Mejora Regulatoria resuelva sobre anteproyectos y se da a conocer el Manual de la Manifestación de Impacto Regulatorio publicado el 26 de agosto 2010 [sic, el 26 de julio de 2010] y modificado mediante Acuerdo publicado el 16 de noviembre de 2012, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 2012.”*

En ese contexto, con el fin de dar respuesta al requerimiento hecho por la COFEMER, esa Dependencia en su respuesta a la solicitud de Ampliaciones y Correcciones incluyó lo siguiente:

*“En el 2006 un estudio de la Procuraduría Federal del Consumidor titulado ‘Yogur (sic) y otros lácteos fermentados’<sup>8</sup> análisis (sic) 90 productos con esta denominación comercial, en dicho análisis se buscaron los principales factores: cantidad de bacterias benéficas vivas, contenido de grasa y proteína, presencia de almidón, acidez y contenido de calcio, información al consumidor, etc. De lo anterior se reveló (sic) lo siguiente:*

*Del yogurt para beber se analizaron 16 productos, de las anteriores 7 cumplen satisfactoriamente con la pruebas mencionadas mientras que 2 productos no justifican técnicamente lo declarado en la etiqueta, 2 productos adicionan proteína de leche lo cual en este año no estaba permitido por normatividad y 5 productos contienen un porcentaje menor de grasa y proteína a lo declarado en la etiqueta.*

*En respecto al yogurt batido, se analizaron 30 productos, 13 cumplen con lo establecido en el estudio y en las Normas Mexicanas mientras que 3 productos no ostentan el país de origen en la etiqueta, 5 productos agregan en su fórmula concentrado de proteína de leche, 8 productos contienen un porcentaje inferior de grasas, proteínas y carbohidratos a lo declarado en la etiqueta y 1 producto que se denomina light contiene almidón en exceso.*

*Se analizaron 10 productos que se ostentan como alimento lácteo fermentado de dichos productos 8 cumplen con lo establecido y 2 contienen una leyenda que menciona ser productos menos ácidos pero en la prueba de laboratorio su acidez es similar a otros productos.*

*De los alimentos lácteos fermentados para beber se analizaron 11 productos de los cuales 7 cumplen mientras que 1 producto contiene una cantidad menor de vitamina A la recomendada o establecida, 2 productos tienen un menor contenido de proteína a lo declarado y 1 producto contiene grasa vegetal, la cual no está declarada en la etiqueta.*

*Como podemos observar en el estudio también se contemplan 17 productos que se ostentan como yogurt pero no lo son debido a que no cumplen con las especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, sin embargo dichas marcas al ostentarse como tal incurrir en un engaño a los consumidores.*

*Aunque en la actualidad se tiene la NOM-181-SCFI-2010 Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, la situación ha cambiado en forma considerable desde la emisión de esta regulación, pero a*

<sup>8</sup> Para fines de consulta del estudio mencionado revisar el documento que se anexa a la par de este titulado “Revista Profeco yogurt (2006)”

Coordinación General de Mejora Regulatoria  
de Servicios y de Asuntos Jurídicos  
Dirección de Servicios Agropecuario,  
Comercio e Industria

*pesar de lo anterior, algunos productores siguen incurriendo en prácticas desleales que afectan directamente a los consumidores como puede ser observado en un estudio realizado en el 2017 por la Procuraduría Federal del Consumidor titulado '... Y se hizo el yogurt'.<sup>9</sup>*

*De los productos sometidos a las pruebas, el 98% cumple con el contenido de bacterias benéficas vivas a pesar de ello, 1 producto no cumple con el contenido de bacterias benéficas vivas, 3 marcas tienen un alto contenido de azúcar, 3 marcas son mezcla de proteínas butírica y vegetal, 8 marcas se ostentan como yogurt natural pero adicionan azúcar en su fórmula y 4 marcas contienen almidón no declarado en la etiqueta.*

*Por ende, si el consumidor adquiere cualquiera de estas marcas que no cumplen con lo dispuesto, incurren en una pérdida total de la inversión debido a que necesitan más productos de los necesarios para cubrir el beneficio marginal que de estos deviene.”*

Respecto de las acciones regulatorias, obligaciones, requisitos, especificaciones técnicas, certificaciones, esquemas de supervisión o inspección o cualquier otra medida aplicable a cada uno de los riesgos antes identificados, como consecuencia de la implementación de la regulación, así como algún indicador que permita dimensionar la situación actual y medir su evolución en el tiempo; así como la justificación de los mismos, la SE incluyó en su respuesta a la solicitud de ampliaciones y correcciones lo siguiente:

“...

- **Tipos de riesgo:** *afectaciones económicas*
- **Población o industria potencialmente afectada:** *Consumidores en general.*
- **Indicador de impacto:** *Estudios de la Procuraduría Federal del Consumidor de los años 2006 y 2017 en donde se demostró marcas que se ostentan como yogurt sin contener las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas, además del incumplimiento de algunas marcas debido un contenido menor de proteína y grasa al declarado, presencia superior de almidón a la permitida, alto contenido de azúcar, porcentajes inferior de vitaminas a las recomendadas, productos que se denominaban natural pero adicionaban azúcar, etc.*
- **Acción implementada:** *Capítulo 5. Clasificación y denominación, Capítulo 6. Especificaciones y Capítulo 10. Información comercial.*
- **Justificación de cómo se reduce, mitiga o atenúa el riesgo con la acción:**  
*El propósito de la implementación de los presentes capítulos es la de detallar la clasificación y denominación del yogurt, así como los procesos para la elaboración del mismo, se identifica la importancia de especificar los aspectos fisicoquímicos y microbiológicos mínimos con los que debe contar el yogurt a fines de que puedan ser observados por los productores e importadores y que derivado de esto puedan ser visualizados en la información comercial que contiene la etiqueta del producto, lo anterior brinda la posibilidad a los consumidores de tomar una decisión más informada sobre este tipo de productos, eligiendo el que más se adapte a sus necesidades u opción de compra en específico.*
- **Situación esperada con la implementación de la regulación:** *A partir de la entrada en vigor de la presente regulación se estima una reducción del 60% de productos que incumplen con lo establecido en la actual regulación y en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.”*

Derivado de la información proporcionada, esta COFEMER concluye que la SE dio cumplimiento al requerimiento hecho en materia de riesgos de la regulación, ello toda vez que tal y como se observa,

<sup>9</sup> Estudio consultado en: [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/220757/RC483\\_Estudio-Yogur-Internet.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/220757/RC483_Estudio-Yogur-Internet.pdf)



se brindó información respecto de la evidencia existente sobre el tema, además de especificar los estudios de donde se obtuvo la misma.

#### VI. Cumplimiento, aplicación y evaluación de la propuesta

Con respecto a la forma y/o los mecanismos a través de los cuales se implementará la regulación, la SE señaló lo siguiente:

*“Para asegurar la implementación del anteproyecto, no se requieren recursos públicos adicionales a los ya asignados a la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO), ya que se debe considerar que ésta es la instancia con la autoridad competente para vigilar el cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas y ésta actualmente cuenta con la infraestructura y los medios para llevar a cabo actividades de verificación relativa al cumplimiento de Normas Oficiales Mexicanas. Por lo anterior, se puede concluir que con el esquema de verificación que prevé este anteproyecto, a través de PROFECO, se garantiza su cumplimiento.”*

De la misma forma, respecto a la forma y los medios a través de los cuales se evaluará el logro de los objetivos de la regulación, la SE informó:

*“Al no contar con una dato estadístico que relacione le nivel de proteína propia de la leche con el ingreso de las personas, resulta una forma viable de evaluar los objetivos a través de estudios y estadísticas que realice la PROFECO acerca del nivel de proteína contenidos en el producto denominado yogurt.”*

Sobre lo anterior, no se observa que los procedimientos propuestos para el cumplimiento, aplicación y evaluación de la propuesta impongan costos adicionales para los particulares diferentes a los analizados en el presente dictamen, por lo que la COFEMER no tiene comentario alguno al respecto.

#### VII. Consulta pública

En cumplimiento con lo establecido en el artículo 69-K de la LFPA, este órgano desconcentrado hizo público el Anteproyecto mediante su portal electrónico desde el día de su recepción. Al respecto, esta Comisión manifiesta que, desde su publicación y hasta la fecha de emisión del presente Dictamen, se han recibido comentarios de particulares interesados en el Anteproyecto, conforme lo siguiente:

NUMERO DE IDENTIFICACION	REMITENTE	FECHA DE RECEPCION
B000175293	Nombre de usuario no público	30/11/2017
B000175302	Blanca E. Olivia Hernandez	30/11/2017
B000175316	Nombre de usuario no público	01/12/2017
B000175494	Nombre de usuario no público	06/12/2017
B000180121	René Fonseca Medina	13/01/2018

Mismos que se encuentran disponibles para su consulta en la siguiente liga electrónica:



<http://www.cofemersimir.gob.mx/expedientes/20946>

Lo anterior, a fin de que la SE efectúe las adecuaciones que estime conveniente al Anteproyecto o, de lo contrario, brinde una justificación puntual de las razones por las que no consideró pertinente su incorporación.

### VIII. Conclusiones

Por lo anteriormente expresado, este órgano desconcentrado queda en espera de que esa Dependencia brinde la respuesta correspondiente al presente Dictamen Total; manifestando su consideración respecto de los comentarios realizados por los particulares y por esta Comisión, y en su caso, realice los ajustes correspondientes a la MIR y/o al Anteproyecto, o bien, comunique por escrito las razones por las cuales no lo hace, para los efectos a que refiere el artículo 69-J de la LFPA.

Lo anterior, se notifica con fundamento en los preceptos jurídicos mencionados, así como en los artículos 7, fracción II, 9 fracción XI y último párrafo y 10 fracción VI del Reglamento Interior de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria; así como Primero fracción II y Segundo fracción III, del Acuerdo por el que se delegan facultades del Titular de la Comisión Federal de mejora Regulatoria a los servidores públicos que se indican<sup>10</sup>.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

Atentamente  
La Directora

Celia Pérez Ruíz

EVG



<sup>10</sup> Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de julio de 2010.