

Contacto CONAMER JPR- CPR- AMMD- AMB- B000213370

De: Andrea Ángel Jiménez
Enviado el: jueves, 11 de noviembre de 2021 05:40 p. m.
Para: Contacto CONAMER
Asunto: RV: Comentarios USDEC al PROY-NOM-181
Datos adjuntos: 2021 11 08 Comentarios PROY-NOM-181 USDEC (V-FINAL).pdf

Muy buenas tardes,

Envío comentarios para que nos apoyen por favor con subirlos al sistema.

Saludos,



ECONOMÍA



CONAMER

Andrea Ángel Jiménez

Secretaria Particular del Comisionado Nacional de Mejora Regulatoria

Blvd. Adolfo López Mateos No. 3025, Piso 8
San Jerónimo Aculco, Magdalena Contreras
C. P. 10400, Ciudad de México
Tel. 5629 9500 Ext. 22611

✉ andrea.angel@conamer.gob.mx

Comisión Nacional de Mejora Regulatoria

----- Mensaje reenviado -----

De: jdorantes@dorantesadvisors.com

Fecha: 8 nov. 2021 6:22 p. m.

Asunto: Comentarios USDEC al PROY-NOM-181

Para: Alfonso Guati Rojo Sánchez <alfonso.guati@economia.gob.mx>, victor.suarez@agricultura.gob.mx

Cc: Dgn Alimentaria

<dgn.alimentaria@economia.gob.mx>, homonbono.perea@agricultura.gob.mx, j.espinosa@agricultura.gob.mx, Alberto Montoya Martín Del Campo <alberto.montoya@conamer.gob.mx>, 'Contreras de Velasco María José' <mcontreras@cofece.mx>, Rubisel Velázquez Lugo <rubisel.velazquez@economia.gob.mx>, Luz María De La Mora Sánchez <luzma.delamora@economia.gob.mx>, Jesús Cantú Escalante <jesus.cantu@economia.gob.mx>, César Osvaldo Orozco Arce <cesar.orozco@economia.gob.mx>, Tania Daniela Fosado Soriano <tania.fosado@economia.gob.mx>, vrcamarillo@dorantesadvisors.com, 'Karen Badillo Medina' <kbadillo@dorantesadvisors.com>, 'Carlos Manuel Martínez Camacho' <cmartinez@dorantesadvisors.com>, 'Oscar Ferrara' <oferrara@usdec.org>, 'Yazmín Martínez Mezquita' <ymartinez@dorantesadvisors.com>, 'Rodrigo Fernandez' <rafernandez@usdecMexico.com>, 'Diego Abarca' <dabarca@usdecMexico.com>

Estimados Ing. Suárez Carrera y Lic. Guati Rojo,

Por este conducto les remito los comentarios de nuestro cliente. el Consejo de Exportación de Lácteos de los Estados

NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, publicada el 31 de enero de 2019, el cual fue publicado para consulta pública el 7 de septiembre del año en curso en el Diario Oficial de la Federación.

Al respecto, agradeceremos tenerlos por presentados en debido tiempo y forma, considerando que el plazo de 60 días naturales para presentar comentarios durante el periodo de consulta pública vence el día de hoy, al ser el primer día hábil siguiente a la fecha natural del vencimiento del plazo, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 29 de la LFPA.

Asimismo, solicitamos que los presentes comentarios sean considerados en el análisis que el órgano a su cargo está llevando a cabo respecto del Proyecto de Modificación en cuestión, al amparo de la Ley de Infraestructura de la Calidad.

Reciban un cordial saludo,

JAD



Juan Antonio DORANTES
SOCIO

C: +52 1 (55) 4346 6369

T: +52 (55) 7100 4710

Comercio Exterior
Derecho Regulatorio
Propiedad Intelectual

Boulevard Adolfo Ruiz Cortines 3720. Piso 9. Torre 3. Jardines del Pedregal, Ciudad de Mexico 01900
www.dorantesadvisors.com

AVISO DE PRIVACIDAD: La información contenida en este correo, así como los anexos en él, es confidencial y restringida. El mal uso de la misma, así como su divulgación, distribución, revisión, impresión, retransmisión, o cualquier otro fin sin autorización del remitente se encuentra sujeto a las restricciones y sanciones legales. Si por error ha recibido este correo, favor de notificar inmediatamente al remitente y deberá borrar de su sistema la información recibida, incluyendo sus archivos adjuntos. Para revisar nuestro aviso de privacidad completo, favor de visitar la página web: www.dorantesadvisors.com



Libre de virus. www.avg.com

Lic. Alfonso Guati Rojo Sánchez

**Director General de Normas y presidente del
Comité Consultivo Nacional de Normalización de
la Secretaría de Economía (CCONNSE)**

P r e s e n t e

Av. Pachuca 189, Colonia Condesa, Demarcación territorial Cuauhtémoc, Ciudad de México, C.P. 06170.

Ing. Víctor Suárez Carrera

**Subsecretario de Alimentación y Competitividad
de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
y presidente del Comité Consultivo Nacional de
Normalización Agroalimentaria (CCNNA)**

P r e s e n t e

Av. Municipio Libre número 377, Piso 4 Ala B, colonia Santa Cruz Atoyac, Demarcación territorial Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03310

Asunto: se presentan comentarios respecto del Proyecto de Modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba.

DR. OSCAR FERRARA, Vicepresidente de Asuntos Regulatorios y Acceso a Mercados del Consejo de Exportación de Lácteos de los Estados Unidos de América ("USDEC", por sus siglas en inglés), con fundamento en lo dispuesto por los artículos 8° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 2.1, 2.2, 2.4 y 10 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo OTC) de la Organización Mundial del Comercio (OMC); 11.2, 11.4, 11.6 y 11.7 del Tratado entre los Estados Unidos Mexicanos, los Estados Unidos de América y Canadá (T-MEC); 35 fracción VI y 38 de la Ley de Infraestructura de la Calidad (LIC); 15, 15-A y 17-A de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo (LFPA); 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (RLFMN); 36 fracciones I, IV y XVI del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía; 19 fracción XIII, 21, fracción I, del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural; señalando como domicilio para oír y recibir notificaciones el ubicado en Boulevard Adolfo Ruíz Cortines 3720, piso 9, torre 3, col. Jardines del Pedregal, demarcación territorial Álvaro Obregón, C. P. 01900, en la Ciudad de México y autorizando para todos los efectos legales conducentes a las siguientes personas Rodrigo Arturo Fernández González, Diego Abarca Salazar, Juan Antonio Dorantes Sánchez, Xóchitl Yazmín Martínez Mezquita, Vanessa Rodríguez Camarillo, Daniela Elisa Cortés Arroyo, Daniela Guevara Cabello, Karen Badillo Medina y Sergio Alonso Patiño Reyes, comparezco para:

EXPONER

Que por este medio me permito presentar, en debido tiempo y forma, comentarios del Proyecto de Modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, publicado para consulta pública en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 7 de septiembre de 2021 (PROY-NOM-181) y solicitar, con fundamento en el párrafo 1 del artículo 11.7 del T-MEC, que se permita y facilite el acceso y la participación de nuestros representantes en el Grupo de Trabajo (GT) que discutirá, modificará y acordará el texto final del PROY-NOM-181 antes de su publicación en el DOF en forma definitiva, para que en el marco de dichas discusiones, el USDEC tenga la oportunidad de exponer, explicar extensivamente y celebrar conversaciones sobre los comentarios aquí expresados.

ANTECEDENTES

- El 31 de enero de 2019, se publicó en el DOF la Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba (cancela a la NOM-181-SCFI-2010).
- El 15 de octubre de 2020, con el objeto de elaborar el PROY-NOM-181, el CCONNSE y el CCNNA aprobaron la creación de un GT para discutir el Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana (NOM).
- El 7 de septiembre de 2021, se publicó en el DOF el PROY-NOM-181 para consulta pública, a efecto de que, dentro de los siguientes 60 días naturales, las personas interesadas presentasen sus comentarios ante el CCONNSE y ante el CCNNA, para que en los términos de la LIC se consideren en el seno de los Comités que lo propusieron. De conformidad con lo dispuesto por el artículo 29 de la LFPA, el plazo así otorgado vencía el día 6 de noviembre de 2021 pero, al ser este día inhábil, entonces dicho plazo vence hasta el primer día hábil siguiente, esto es, el 8 de noviembre.
- El 8 de septiembre de 2021, el gobierno de México notificó la publicación del PROY-NOM-181 a los Miembros del Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio (Comité OTC) de la OMC, mediante el documento bajo signatura G/TBT/N/MEX/390/Add.3.

RESUMEN EJECUTIVO

A continuación, se procede a resumir las observaciones del USDEC respecto del PROY-NOM-181, las cuales se dividen en las siguientes secciones:

I. COMENTARIOS GENERALES

En este apartado se describen el contexto del PROY-NOM-181, información general sobre la importancia del Proyecto y las implicaciones respecto de la potencial incompatibilidad de algunos de sus preceptos con diversas disposiciones contenidas en el Acuerdo OTC y el T-MEC.

II. COMENTARIOS ESPECÍFICOS

En esta sección se formulan comentarios sobre la incompatibilidad del PROY-NOM-181 con los principios previstos en acuerdos comerciales internacionales de los que el Estado mexicano es parte, como el Acuerdo OTC, el T-MEC, la jurisprudencia relevante del Órgano de Solución de Diferencias de la OMC (OSD), así como la LIC. En particular, estos comentarios versan sobre la incompatibilidad del PROY-NOM-181 con los principios de:

- No Discriminación y Trato Nacional*, toda vez que el PROY-NOM-181 está diseñado y estructurado de forma que su aplicación tendría como consecuencia la protección al sector primario nacional de producción de leche fluida, también conocida como leche fresca.
- Necesidad y proporcionalidad*, toda vez que las disposiciones contenidas en el PROY-NOM-181 no son necesarias para la consecución de los objetivos legítimos de tutelar la seguridad alimentaria y prevenir el engaño al consumidor y, por tanto, al existir medidas menos restrictivas

al comercio y más eficientes para lograrlos, no resultan proporcionales al nivel de riesgo asociado con el incumplimiento de dichos objetivos.

- (iii) *Armonización*, debido a que el contenido del PROY-NOM-181 no toma en cuenta las orientaciones o recomendaciones internacionales como base para dicho proyecto de regulación.
- (iv) *Mejores prácticas internacionales*, toda vez que el PROY-NOM-181 no se basa en los parámetros establecidos en las Normas Internacionales pertinentes elaboradas en el marco del Codex Alimentarius sin que se justifique su necesidad para cumplir con los objetivos y fines previstos en la LIC.
- (v) *Calidad*, toda vez que el PROY-NOM-181 no promueve el aumento de la competitividad y la capacidad de la producción nacional para participar en el comercio internacional, sino que es, más bien, un proyecto de reglamento técnico diseñado para afectar la importación de concentrados de proteína de leche (MPC por sus siglas en inglés¹) o caseinatos o concentrado de proteína de suero de leche (“productos obtenidos de la leche”), de yogurt elaborado con dichos ingredientes y de leches fermentadas distintas al yogurt, con la intención de disminuir la competitividad entre productos importados y nacionales.
- (vi) *Coherencia*, toda vez que el PROY-NOM-181 no está armonizado con la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003, convirtiendo dicha propuesta en una barrera técnica al comercio, así como una restricción innecesaria al comercio internacional de “productos obtenidos de la leche” y el yogurt elaborado con dichos ingredientes como materia prima, así como las leches fermentadas.

III. PROPUESTAS DE REDACCIÓN

En este apartado se examina el lenguaje específico contenido en el PROY-NOM-181 y se proponen algunas modificaciones que, desde nuestro punto de vista, son necesarias desde el punto de vista legal y técnico para hacerlo compatible con el marco jurídico vigente en México.

¹ Milk Protein Concentrates.

I. COMENTARIOS GENERALES

A. Diversas disposiciones del PROY-NOM-181 son incompatibles con artículos y principios establecidos en los acuerdos comerciales internacionales y sus correlativos de la LIC.

En primer término, el USDEC desea agradecer a las autoridades competentes del gobierno mexicano la oportunidad para formular los siguientes comentarios respecto del PROY-NOM-181, mismos que solicita sean revisados detenidamente y tomados en consideración durante las sesiones del GT correspondiente, antes de su publicación en el DOF en forma definitiva.

Adicionalmente, nos gustaría formular los siguientes comentarios generales:

- a) El USDEC desea expresar su empatía con la preocupación del gobierno mexicano de regular al yogurt que se comercializa en el mercado nacional, con el fin de prevenir las prácticas de engaño al consumidor. Sin embargo, la revisión de esta NOM de reciente creación parece transgredir los principios de mejora regulatoria. Existe preocupación por la falta de certidumbre que resulta de la actualización que busca realizar el gobierno mexicano, ya que la NOM-181 apenas tiene poco más de un año de haber entrado en vigor, lo que implica que están fuera del plazo de 5 años que contempla la LIC y la Ley General de Mejora Regulatoria (LGMR) para la revisión sistemática de las NOM. Ello hace cuestionable que la autoridad posea los elementos básicos para determinar su efectividad y valorar las consecuencias de su aplicación.
- b) Adicionalmente, diversas disposiciones incluidas en el PROY-NOM-181 resultan incompatibles con los principios de No Discriminación y Trato Nacional contenidos en acuerdos comerciales internacionales de los que México es parte, ya que se observa la intención de afectar la relación de competencia que actualmente existe entre la leche fluida nacional y el yogurt elaborado con ésta y los productos obtenidos de la leche, el yogurt elaborado con estos productos, y las leches fermentadas, todo lo cual, en nuestra opinión, solo tiene por objeto proteger al sector primario nacional de producción de leche.
- c) Como se demostrará en el apartado de Comentarios Específicos, diversas disposiciones del PROY-NOM-181, son incompatibles con el artículo 2.2 del Acuerdo OTC toda vez que no son proporcionales al riesgo que busca prevenir la autoridad y no tienen un vínculo lógico con los objetivos que persiguen tanto la Secretaría de Economía como la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). Por lo que es necesario hacer una evaluación y determinación del grado de restricción que tiene el PROY-NOM-181 conforme al riesgo que busca mitigar y los objetivos a alcanzar.

Es preciso señalar que las Autoridades Normalizadoras a cargo del PROY-NOM-181 establecieron en el Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad 2021 (PNIC 2021)² los objetivos que éste persigue. Por una parte, la Secretaría de Economía señaló como objetivos del PROY-NOM-181: i) revisar las especificaciones fisicoquímicas descritas en la NOM para los productos denominados como yogurt y comercializados en territorio nacional; ii) la elaboración de su Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC), y iii) modificar las denominaciones e información comercial que deben incluir en sus etiquetas. En igual sentido, en el Análisis de Impacto Regulatorio de alto impacto con análisis de impacto en la competencia y análisis de riesgos (AIR del PROY-NOM-181)³, se señala como parte de los

² Publicado en el DOF el 25 de febrero de 2021.

³ AIR de Impacto Moderado con análisis de impacto en la competencia y análisis de impacto en el comercio exterior para el Proyecto de Modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 2019, p. 2



propósitos del PROY-NOM-181 el “*establecer las características mínimas que deben de contener las diferentes denominaciones de yogurt, con el fin de diferenciarlas en el mercado de derivados lácteos y que no sean objeto de engaño al consumidor*” (énfasis añadido). Por otro lado, la SADER estableció el objetivo legítimo de tutelar la seguridad alimentaria⁴.

Respecto al objetivo de prevenir el engaño al consumidor, destaca que, lejos de lograr ese objetivo, diversas disposiciones del PROY-NOM-181 tienen como consecuencia que la etiqueta presente información engañosa y susceptible de crear una impresión errónea en el consumidor respecto de la naturaleza y composición del yogurt y otros productos afectados por el proyecto de modificación como las leches fermentadas.

Con relación al objetivo de la seguridad alimentaria, destaca que, en el PND 2019-2024, el gobierno mexicano señaló que “[e]n 2021 (...) las importaciones de leche habrán disminuido considerablemente (...) y la balanza comercial del sector dejará de ser deficitaria” (énfasis añadido). Lo anterior, resulta incompatible con el Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT de 1994) y el Acuerdo OTC, principalmente si se considera que uno de los objetivos globales del PROY-NOM-181 es el de reducir las importaciones para proteger el sector primario nacional de leche, al abrigo del objetivo legítimo de la seguridad alimentaria. Destaca el hecho de que no podría argumentarse que el objetivo de seguridad alimentaria es un objetivo legítimo en el marco de dichos acuerdos, si propósito es reducir las importaciones y favorecer el consumo y producción doméstica de un producto -leche fluida nacional, en este caso- a través de un reglamento técnico -por ejemplo, NOM-181-, pues eso sería discriminatorio y arbitrario. En todo caso, la autoridad deberá buscar que exista un vínculo congruente y pertinente entre el objetivo legítimo de seguridad alimentaria y el PROY-NOM-181, de manera que éste sea compatible a la luz de las interpretaciones que el OSD ha realizado respecto de los artículos III:1, III:4 del GATT de 1994 y los artículos 2.1 y 2.2 del Acuerdo OTC.

- d) Igualmente, el USDEC destaca que el PROY-NOM-181 no está de conformidad con los parámetros y especificaciones que establecen las normas internacionales pertinentes, particularment la Norma del Codex Alimentarius para leches fermentadas CXS 243-2003, cuestión que constituye un incumplimiento al principio de Armonización.
- e) Adicionalmente, el PROY-NOM-181 contraviene las obligaciones establecidas en el Capítulo 28 Buenas Prácticas Regulatorias del T-MEC. Esto es, en primera instancia, porque, como se ha dicho, las modificaciones propuestas no se basan en normas internacionales pertinentes.

Por otra parte, el PROY-NOM-181 igualmente es contrario al artículo 28.5.1 del citado Tratado, al no basar las modificaciones propuestas, en información que sea confiable y de alta calidad, ya que la autoridad no ha presentado evidencia alguna que justifique las modificaciones con relación a la prohibición de utilizar ciertos ingredientes en los productos denominados yogurt.

Por último, la autoridad no cumple con los criterios para justificar una revisión retrospectiva a la NOM-181, por lo que incumple con lo establecido en el artículo 28.13.2 al: i) no haber proveído la información o datos que acrediten que no se ha cumplido con el objetivo de la NOM; ii) no informar sobre la circunstancias que hayan cambiado o a la nueva información que justifique que la NOM sea revisada, y iii) incorporar restricciones y barreras comerciales, lo que podría generar graves alternaciones y distorsiones al mercado.

⁴ Esto con el propósito de estar de conformidad con el Programa Nacional de Desarrollo 2019-2024 (PND 2019-2024) (publicado el 12 de julio de 2019), así como con el Programa Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural 2020-2024 (publicado el 25 de junio de 2019) y el Acuerdo Nacional para la Autosuficiencia, SADER, por los sectores productivos y agroindustriales. Huetamo, Michoacán, 8 de febrero de 2019.

B. El PROY-NOM-181 produciría afectaciones en materia de libre competencia y competencia económica.

La NOM-181 es un reglamento técnico⁵ cuyo fin esencial, conforme a lo expresado por las Autoridades Normalizadoras, es la seguridad alimentaria⁶ y prevenir el engaño al consumidor⁷. Sin embargo, la autoridad es omisa en considerar las repercusiones que la implementación del PROY-NOM-181, en sus términos actuales, tendrá respecto del proceso de libre competencia y competencia económica. De acuerdo con la “Guía para la Evaluación de la Regulación desde la Óptica de Competencia” de la Comisión Federal de Competencia Económica (COFECE), “[l]os obstáculos a la competencia impuestos por el propio Estado son particularmente nocivos, pues suelen generar daños transversales de manera prolongada, en ocasiones de difícil o imposible reparación. Es por ello que resulta fundamental detectar y corregir, de manera oportuna, los riesgos a la competencia asociados a los proyectos de regulación”⁸. Por lo anterior, con base en criterios internacionales, la COFECE propuso cuatro criterios fundamentales para determinar si una regulación es incompatible con la política competencia, a saber:

- **Limita el número de empresas:** las regulaciones pueden reducir la presión competitiva y otorgar mayor poder de mercado a las empresas existentes. Por tal razón, disminuyen los incentivos para innovar y realizar esfuerzos por satisfacer los gustos y necesidades del consumidor.
- **Inhibe la capacidad o aptitud de las empresas para competir:** cuando la regulación les impide tomar decisiones, diferenciarse entre sí, o pone en ventaja a alguna o a un grupo de ellas.
- **Limita las opciones e información disponibles para los consumidores:** las regulaciones que restringen la información disponible para los consumidores, o que imponen costos u obstáculos para cambiar de proveedor, no solo limitan la movilidad y capacidad de decisión de los consumidores, sino que además desincentivan a las empresas a esforzarse por ganar clientela mediante incrementos en calidad o disminuciones en precio.
- **Reduce los incentivos de las empresas para competir:** al otorgar a los agentes económicos las facultades para influir en la normativa aplicable a su sector, y en un caso, otorgar autoridad para determinar el ingreso o permanencia de otros agentes económicos competidores.

Como es posible observar, diversas disposiciones del PROY-NOM-181 repercutirán negativamente en el mercado de productos lácteos a nivel nacional y contravendrán las disposiciones jurídicas que protegen el proceso de libre competencia y competencia económica, en específico el artículo 28 Constitucional y los principios contenidos en los artículos 2, 4, 52 y 57 de la Ley Federal de Competencia Económica (LFCE).

El objetivo de la LFCE es prevenir, combatir y eliminar los monopolios, las prácticas monopólicas - relativas y absolutas- las concentraciones ilícitas, las barreras a la libre competencia y la competencia económica, y demás restricciones al funcionamiento eficiente de los mercados⁹. Consecuentemente, las modificaciones que se plantean a esta NOM deberán estar en concordancia con lo establecido en la LFCE, y así evitar afectaciones en el mercado y particularmente a los consumidores.

⁵ De acuerdo con el Anexo 1 del Acuerdo OTC, Reglamento técnico es el: Documento en el que se establecen las características de un producto o los procesos y métodos de producción con ellas relacionados, con inclusión de las disposiciones administrativas aplicables, y cuya observancia es obligatoria. También puede incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un producto, proceso o método de producción, o tratar exclusivamente de ellas.

⁶ Expresado por la SADER en el Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad 2021, publicado en el DOF el 25 de febrero de 2021.

⁷ AIR de Impacto Moderado con análisis de impacto en la competencia y análisis de impacto en el comercio exterior para el Proyecto de Modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt- Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el DOF el 31 de enero de 2019, p. 2.

⁸ COFECE (2016). *Guía para la Evaluación de la Regulación desde la Óptica de Competencia*. Disponible en: https://www.cofece.mx/cofece/images/Promocion/Guia_Evaluacion_Regulacion_270516.pdf#pdf.

⁹ Artículo 2 de la LFCE.



Sin pretender cuestionar el derecho soberano del gobierno mexicano para expedir las regulaciones que estime necesarias para satisfacer los objetivos legítimos de política pública, es indispensable que dichas regulaciones no restrinjan la entrada al mercado ni interfieran innecesariamente con las decisiones de los agentes económicos y, de esta manera, afecten arbitrariamente el funcionamiento del mercado. En este sentido, en opinión del USDEC las siguientes propuestas contenidas en la NOM podrían implicar afectaciones a la competencia y libre concurrencia en los mercados, lo que, a su vez, resulta contrario a los artículos 7 fracción X y 8 fracción III de la LGMR:

a) Prohibición de uso de productos obtenidos de la leche.

La prohibición de uso de productos obtenidos de la leche en el yogurt, con excepción del yogurt griego, restringirá la oferta y diversidad de bienes en el mercado de manera injustificada, pues, los productos obtenidos de la leche son, bajo toda definición técnica, productos lácteos y no ingredientes ajenos a la naturaleza del yogurt. La autoridad generará *de facto* un mercado lácteo altamente restringido y sin innovación tecnológica, a pesar de que existe una diversidad de consumidores: con distintas actitudes o hábitos de compra, poder adquisitivo, gustos, preferencias en cuanto a calidad, presupuesto, ubicación geográfica, entre otros factores que los diferencian.

Adicionalmente, el PROY-NOM-181 impone la obligación de utilizar la leyenda “IMITACIÓN yogurt”¹⁰, lo que provocará graves distorsiones al mercado, ya que, beneficiará a determinados agentes económicos, e incluso podría provocar la salida de competidores -consecuencia de perder demanda por el desprestigio creado hacia sus productos-, y, por tanto, afectaciones en empleo, inversión y la generación de un mercado concentrado¹¹. La teoría económica ha demostrado que en mercados concentrados aumenta la probabilidad de que los agentes económicos realicen prácticas monopólicas¹², generando graves afectaciones a los consumidores, como aumento de precios, desaliento de inversión tecnológica, reducción en oferta de bienes y servicios, entre otros.

b) En caso de emplear leche en polvo o leche deshidratada, se deben cumplir con las especificaciones establecidas para la clasificación Extra de la NOM-222.

En el pasado, la COFECE alertó respecto a las potenciales problemáticas que esta limitación traería en el proceso de libre concurrencia y competencia económica en el sector lácteo. Estas preocupaciones quedaron expresadas en la opinión [OPN-006-2018](#), donde se señaló que “[la] leche en polvo se utiliza en diversos procesos de fabricación que, sin perder calidad, pueden requerir leche en polvo con distintas especificaciones. Al respecto, es necesario que los fabricantes de productos alimentarios en México puedan, sin sacrificar estándares mínimos aceptables, seleccionar el tipo de leche en polvo que mejor se adapte a sus necesidades productivas”¹³.

Como es visible, la imposición de esta restricción se aparta de las necesidades del fabricante, del mercado, y del consumidor final, quienes deben tener el derecho a elegir el producto que mejor se acople a sus necesidades, es decir, tomando en cuenta sus factores de interés: precios, preferencias, gustos, disponibilidad, acceso, calidad, ingredientes, entre otros. Además, esta restricción carece de justificación de mercado, toda vez que incrementará los costos de fabricación y obligará a modificar las cadenas de suministro de las empresas -a pesar de no ser

¹⁰ Ver numeral 7.4 del PROY-NOM-181.

¹¹ Concentración de mercado: Grado al cual la producción de una industria está concentrada en manos de un reducido número de grandes empresas.

¹² Contenidas en los artículos 53 y 54 de la LFCE.

¹³ Comisión Federal de Competencia Económica. (2018). Opinión OPN-006-2018. Disponible en: <https://www.cofece.mx/CFCEResoluciones/docs/Opiniones/V47/2/4348820.pdf>

necesario en función de los requisitos técnicos de su proceso, de la calidad o composición del producto o de la inocuidad y contenido nutricional del mismo-.

En este sentido, la implementación de este requisito generará costos innecesarios para los agentes económicos afectados, que difícilmente se verían superados por los beneficios concretos para los consumidores dada la ausencia de justificación a la luz del riesgo que pretende atenuarse. Los aumentos en los costos de producción o problemas en los procesos productivos son causas asociadas a mayores precios¹⁴ y en contravención al bienestar social.

c) Restricciones aplicables a las diversas clases de yogurt.

El numeral 5.2.1 del PROY-NOM-181 establece la clasificación del yogurt, y en su Tabla 1 se observan las siguientes restricciones: i) la clasificación de yogurt natural no permite el uso de aditivos¹⁵, y ii) con relación al yogurt con fruta o vegetal u otros alimentos, se establece que debe tener un contenido mayor a 5% m/m de fruta o vegetales u otros alimentos.

Estas propuestas no atienden la demanda y preferencias del consumidor, no son acordes con las necesidades de tecnología, innovación y variedad del mercado y afectan directamente al bienestar social. Incluso, la marcada intención de distorsionar al sector lácteo con restricciones de este tipo atenta contra el principio básico de la ley de la oferta y la demanda.

La autoridad debe permitir el uso de aditivos para la fabricación de estos productos, en la medida en que se trata de componentes inocuos si cumplen con las disposiciones legales pertinentes. Asimismo, si la autoridad desarrolla los reglamentos técnicos de conformidad con los avances tecnológicos, y atendiendo a la realidad económica de la industria de procesamiento de lácteos del país, se garantizará que los productores de yogurt sean capaces de obtener los materiales necesarios para su fabricación. De lo contrario, se estará en contravención al artículo 2 de la LFCE, en específico, respecto al mandato de “[p]revenir, investigar, combatir, perseguir con eficacia, castigar severamente y eliminar las restricciones al funcionamiento eficiente de los mercados”.

En todo caso, es importante que la autoridad exponga y acredite aquellas ganancias en eficiencia¹⁶ que se generarían con la implementación del PROY-NOM-181, es decir, acreditar que los efectos de las restricciones ya citadas incidirían favorablemente en el proceso de competencia económica y libre concurrencia, superando sus efectos anticompetitivos.

II. COMENTARIOS ESPECÍFICOS

A. Las definiciones del Capítulo 3 del PROY-NOM-181 no están basadas en la norma internacional pertinente aplicable al yogurt.

El Capítulo 3. Términos y definiciones del PROY-NOM-181 adiciona el numeral 3.11, el cual define el producto objeto de esta regulación de la siguiente forma:

*“3.11 yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth
la leche fermentada, estandarizada o no, por medio de la acción de microorganismos *Streptococcus thermophilus*
y *Lactobacillus delbrueckii* subespecie *bulgaricus*, y teniendo como resultado la reducción del pH”*

¹⁴ Comisión Federal de Competencia Económica (2018), *Poder de Mercado y Bienestar Social*. Disponible en: <https://www.cofece.mx/wp-content/uploads/2018/10/Libro-CPC-PoderyBienestar-ver4.pdf>

¹⁵ El PROY-NOM-181 señala que es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes.

¹⁶ Ganancias en eficiencias listadas en el artículo 55 de la LFCE.



En este mismo sentido, el numeral 5.1.1 de la NOM-181 vigente, establece que el yogurt es “*el producto obtenido de la fermentación de la leche, estandarizada o no, por medio de la acción de microorganismos Streptococcus thermophilus y Lactobacillus delbrueckii subespecie bulgaricus, y teniendo como resultado la reducción del pH*”.

Ambos numerales se distinguen en que no refieren a la misma cuestión. En el numeral 3.11 yogurt es una leche fermentada, en tanto que respecto del numeral 5.1.1 se trata de un producto obtenido de la fermentación de la leche. Ambas definiciones tendrían que ser congruentes.

Como es posible advertir, la definición propuesta no toma como base lo establecido en la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003, la cual define yogurt de la siguiente manera:

“La leche fermentada es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, que puede haber sido elaborado a partir de productos obtenidos de la leche con o sin modificaciones en la composición según las limitaciones de lo dispuesto en la Sección 3.3, por medio de la acción de microorganismos adecuados y teniendo como resultado la reducción del pH con o sin coagulación (precipitación isoelectrica). Estos cultivos de microorganismos serán viables, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de duración mínima. Si el producto es tratado térmicamente luego de la fermentación, no se aplica el requisito de microorganismos viables.

Ciertas leches fermentadas se caracterizan por un cultivo específico (o cultivos específicos) utilizado para la fermentación del siguiente modo:

Yogur:

Cultivos simbióticos de Streptococcus thermophilus y Lactobacillus delbrueckii subesp. bulgaricus.

Yogur en base a cultivos alternativos:

Cultivos de Streptococcus thermophilus y toda especie Lactobacillus.

(...)

a) La definición establecida en el numeral 3.11 del PROY-NOM-181 es injustificada.

La norma internacional de Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 es razonable y objetiva al considerar la existencia de diversas leches fermentadas y, como una de ellas, al yogurt. En este sentido, si bien, la más conocida y consumida de las leches fermentadas es el yogurt, en el mercado se encuentran otro tipo de leches fermentadas, tales como el kéfir, la leche acidófila, kumys, entre otras, las cuales poseen características y propiedades nutrimentales propias, y se diferencian, principalmente, por el o los cultivos que utilizan para fermentar la leche¹⁷.

Al final, al igual que el yogurt, son productos que se derivan de la leche, y que son elaborados a partir de una fermentación con cultivos específicos, además, poseen un uso y destino final coincidente, a saber, el consumo humano. Su naturaleza similar se observa incluso al ser productos regulados por la misma norma internacional.

¹⁷ -**Leche acidófila:** es la leche fermentada que se caracteriza por el uso del cultivo Lactobacillus acidophilus.

-**Kefir:** es la leche fermentada que se caracteriza por el uso de un cultivo preparado a partir de gránulos de kefir, Lactobacillus kefir, especies del género Leuconostoc, Lactococcus y Acetobacter que crecen en una estrecha relación específica. Los gránulos de kefir constituyen tanto levaduras fermentadoras de lactosa (Kluyveromyces marxianus) como levaduras fermentadoras sin lactosa (Saccharomyces unisporus, Saccharomyces cerevisiae y Saccharomyces exiguus).

-**Kumys:** es la leche fermentada que se caracteriza por el uso del cultivo Lactobacillus delbrueckii subesp. bulgaricus y Kluyveromyces marxianus.



Por otro lado, con base en la propia Tarifa de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación (TIGIE)¹⁸, y de acuerdo con la posición en que agrupa a estos productos, se puede concluir que se trata de productos similares en cuanto a su origen y naturaleza. Es decir, dicha Tarifa los incluye en la misma categoría de productos, clasificando a todas las leches fermentadas, incluyendo el yogurt, en la misma partida 0403 destinada a “Suero de mantequilla; leche y nata (crema) cuajadas, yogur, kefir y demás leches y natas (cremas), fermentadas o acidificadas, incluso concentrados, con adición de azúcar u otro edulcorante, aromatizados o con frutas u otros frutos o cacao.” Específicamente el yogurt se clasifica en la fracción 0403.10.01 y las demás leches fermentadas en la fracción 0403.90.99.

Actualmente, los avances en la tecnología de producción han permitido ofrecer al consumidor una gran variedad de tipos de yogurt y leches fermentadas, con una calidad controlada y reproducible. La tecnología de selección y mejora de cultivos iniciadores ha permitido optimizar las características metabólicas de las bacterias ácido lácticas utilizadas en la fermentación, lo que redundará en una mayor garantía de calidad y seguridad en el producto, e incluso en nuevos efectos benéficos para la salud¹⁹.

En conclusión, como podrá apreciarse, las definiciones contenidas en estos instrumentos son diferentes, dado que la el PROY-NOM-181 parte de la existencia de una única leche fermentada, apartándose del contexto y necesidades del mercado, mientras que la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 realiza una descripción detallada de distintos tipos de leches fermentadas, así como los cultivos empleados en la elaboración de cada una.

b) La descripción y definición prevista en el numeral 3.11 del PROY-NOM-181 representa una potencial violación a los artículos 2.4 del Acuerdo OTC, 11.5.2 y 11.5.3 del T-MEC.

Las medidas adoptadas por México deben de ser compatibles con las obligaciones establecidas en el Acuerdo OTC, particularmente, el artículo 2.4 establece que:

“Cuando sean necesarios reglamentos técnicos y existan normas internacionales pertinentes o sea inminente su formulación definitiva, los Miembros utilizarán esas normas internacionales, o sus elementos pertinentes, como base de sus reglamentos técnicos, salvo en el caso de que esas normas internacionales o esos elementos pertinentes sean un medio ineficaz o inapropiado para el logro de los objetivos legítimos perseguidos, por ejemplo a causa de factores climáticos o geográficos fundamentales o problemas tecnológicos fundamentales”. (énfasis añadido)

Para determinar una violación al referido precepto, se deben analizar los siguientes elementos: “(i) la existencia o formulación definitiva inminente de una norma internacional pertinente; (ii) la cuestión de si la norma internacional ha sido utilizada como base del reglamento técnico; y (iii) la cuestión de si la norma internacional es un medio ineficaz o inapropiado para el logro de los objetivos legítimos perseguidos, habida cuenta de factores climáticos o geográficos fundamentales o problemas tecnológicos fundamentales, entre otros”²⁰.

Respecto al primer elemento, la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 del Codex Alimentarius, constituye una norma internacional en los términos del Acuerdo OTC, toda vez que²¹: i) el Codex Alimentarius es una institución

¹⁸ Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 2002.

¹⁹ <https://www.analesdepediatria.org/es-productos-lacteos-fermentados-articulo-13092366>

²⁰ Informe del Órgano de Apelación, *Estados Unidos – Atún II (México)*, párrafo 7.627; Informe del Grupo Especial, *CE – Sardinas*, párrafos 7.61-7.139.

²¹ Informe del Grupo Especial, *CE – Sardinas*, párrafos 7.65.



internacional en los términos de los párrafos 2 y 4 del Anexo 1 del Acuerdo OTC²², ya que todos los Miembros de la OMC pueden ser miembros de su Comisión y, de igual manera, constituye una institución reconocida a nivel internacional por sus actividades de normalización en materia de productos alimenticios²³, y ii) establece disposiciones relacionadas con los factores esenciales de calidad y de composición de los alimentos, así como de etiquetado y métodos de prueba.

Es por ello por lo que la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 resulta pertinente para la elaboración del PROY-NOM-181. Al respecto, el OSD definió el concepto de “pertinente” como “*referente o relativo a la cuestión de que se trata*”²⁴. A tal efecto, la multicitada Norma Internacional resulta pertinente para la elaboración del PROY-NOM-181, toda vez que ambos instrumentos regulan la composición y denominación del yogurt y, por tanto, se encuentran íntimamente relacionados. Lo anterior resulta así, considerando que la característica definitoria del yogurt es ser una leche fermentada que utiliza cultivos simbióticos de *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subespecie *bulgaricus* para su fermentación.

Asimismo, es importante mencionar que la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003, cumple con los principios de transparencia, apertura, imparcialidad y consenso, eficacia y pertinencia, coherencia y dimensión del desarrollo, los cuales fueron y adoptados por el Comité OTC de la OMC durante el Segundo Examen Trienal del Funcionamiento y Aplicación del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio²⁵ y son los únicos elementos relevantes para determinar el carácter internacional de una norma conforme al T-MEC, de acuerdo con lo que establece su artículo 11.4.2.

En cuanto al segundo elemento, la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 debió utilizarse como base del proyecto de reglamento técnico, lo que implica que se utilice “*como componente principal o principio fundamental a los fines de dictar el reglamento*”²⁶. El OSD ha señalado también que “*cuando un reglamento técnico y la norma internacional pertinente se contradicen, no puede concluirse correctamente que la norma internacional ha sido utilizada ‘como base de[]’ reglamento técnico*”²⁷. En este sentido, el PROY-NOM-181 contradice la multicitada norma internacional, en la medida en que ésta sí considera la existencia de diversas leches fermentadas y, como una de ellas, al yogurt, y, por el contrario, la definición establecida en el numeral 3.11 y en general el PROY-NOM-181, limitan o reducen el género de leches fermentadas al yogurt.

²² Norma: Documento aprobado por una institución reconocida, que prevé, para un uso común y repetido, reglas, directrices o características para los productos o los procesos y métodos de producción conexos, y cuya observancia no es obligatoria. También puede incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un producto, proceso o método de producción, o tratar exclusivamente de ellas. Y 4. Institución o sistema internacional Institución o sistema abierto a las instituciones competentes de por lo menos todos los Miembros.

²³ Informe del Grupo Especial, CE – Sardinias, párrafo 7.66.

²⁵ Transparencia: éste se cumple, toda vez que un órgano de la comisión toma las disposiciones necesarias para la preparación de un “anteproyecto de norma”, y lo envía a los gobiernos solicitando sus observaciones. En adición, si la comisión adopta el proyecto de norma, se envía a los gobiernos para que formulen nuevas observaciones y, teniendo en cuenta estas observaciones y su examen subsiguiente por el órgano auxiliar interesado, la Comisión estudia de nuevo el proyecto y puede adoptarlo como “norma del Codex”. Dichas normas se encuentran visibles en el sitio web de la comisión

Apertura: la comisión permitió la apertura, sin discriminación, para participar en la elaboración en las diferentes fases del procedimiento de elaboración de la norma internacional ya multicitada.

Imparcialidad y Consenso: todas las instituciones competentes de los Miembros de la OMC tuvieron las mismas oportunidades de contribuir en la elaboración de la norma internacional, es decir, no se favoreció los intereses de uno o más proveedores, países o regiones

Eficacia y Pertinencia: la norma internacional es pertinente y responde a las necesidades de reglamentación y del mercado, así como al progreso científico y tecnológico de distintos países. Contrario al PROY-NOM-181, no crea distorsiones en el comercio, ni tiene efectos negativos en la competencia leal. Asimismo, tampoco frena las innovaciones y la evolución tecnológica.

Coherencia: no es una norma internacional que sea incompatible o duplicada con otras normas internacionales referentes al tema de leches fermentadas

Dimensión del Desarrollo: durante la elaboración de esta norma, no se excluyeron a los países en desarrollo, y se tuvo en cuenta las dificultades con que se enfrentan estos países.

²⁶ *Ibidem*.

²⁷ Informe del Órgano de Apelación, CE – Sardinias, párrafos 245 y 248.



Con respecto al tercer y último elemento, la autoridad omitió justificar por qué la norma internacional de Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 es un medio ineficaz o inapropiado para el logro de los objetivos legítimos perseguidos. De conformidad con el OSD, el término "ineficaz" se refiere a *"algo que no cumple la función necesaria"*, *"no obtiene un resultado"*, o *"no se aplica en la práctica"*, mientras que el término "inapropiado" se refiere a algo que no es "especialmente idóneo", "adecuado" o "conveniente". En consecuencia, en el contexto del artículo 2.4 del Acuerdo OTC un medio ineficaz significa un medio que no cumple la función necesaria para alcanzar el objetivo legítimo perseguido, mientras que un medio es inapropiado cuando no es especialmente idóneo para el logro de ese objetivo.²⁸

En este sentido, debe señalarse que las Autoridades Normalizadoras no han justificado ni en el AIR-PROY-NOM-181, ni en ningún otro documento, cuáles son los motivos o razones por las que la definición de "yogurt" tenga que desviarse de la norma internacional, ya que, de ser el caso, tendrían que demostrar claramente que *"esas normas internacionales o esos elementos pertinentes sean un medio ineficaz o inapropiado para el logro de los objetivos legítimos perseguidos, por ejemplo a causa de factores climáticos o geográficos fundamentales o problemas tecnológicos fundamentales"*.

En consecuencia, de no modificar la definición de yogurt que prevé el PROY-NOM-181, se estaría contraviniendo lo dispuesto en el artículo 2.4 del Acuerdo OTC, toda vez que dicha definición se aparta de aquella contenida en la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003, la cual constituye una norma internacional pertinente, aplicable al yogurt. De igual manera, bajo la misma línea de argumentación, el PROY-NOM-181 resultaría contrario a los artículos 11.5.2²⁹ y 11.5.3³⁰ del T-MEC, los cuales establecen la obligación de que los reglamentos técnicos se basen y estén alineados con las normas internacionales pertinentes.

c) La descripción prevista en el numeral 3.3 del PROY-NOM-181 contravendría los artículos 12 y 34, fracción VII, de la LIC y 67 y 68, fracción III, de la LGMR.

Atendiendo a las obligaciones establecidas en la LIC *"[l]as Normas Oficiales Mexicanas, los Estándares, incluyendo sus Procedimientos de Evaluación de la Conformidad, deberán sustentarse en Normas Internacionales o partes pertinentes de ellas, salvo que ello no sea eficaz o apropiado para alcanzar los objetivos buscados por el Estado Mexicano"*³¹ (énfasis añadido). Asimismo, el artículo 34, fracción VII de este ordenamiento legal, señala que uno de los requisitos que las propuestas de NOM deben cumplir es *"...[u]tilizar como base las Normas Internacionales aplicables en la materia y establecer el grado de concordancia de la propuesta con las mismas, señalando si es idéntica, modificada o no equivalente..."*.

Por otra parte, la LGMR establece en la fracción III del artículo 68 que las regulaciones deberán promover la coherencia de las políticas públicas, por lo que es necesario considerar que, el PROY-NOM-181 debe estar en conformidad con las normas internacionales como parte del marco regulatorio.

²⁸ Informe del Grupo Especial, CE – Sardinias, párrafo 7.116.

²⁹ "...[C]ada Parte deberá: (a) revisar periódicamente los reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad con el fin de: (i) **examinar la alineación creciente con las normas internacionales pertinentes**, incluida la revisión de cualesquiera nuevos desarrollos en las normas internacionales pertinentes y si las circunstancias que han dado lugar a divergencias con respecto a cualquier norma internacional pertinente persisten [...]"

³⁰ "Si hay múltiples normas internacionales que serían efectivas y apropiadas para cumplir con los objetivos legítimos de la Parte de un reglamento técnico o procedimiento de evaluación de la conformidad, la Parte: (a) considerará usar como base para el reglamento técnico o procedimiento de evaluación de la conformidad cada una de las normas internacionales que cumplan con los objetivos legítimos del reglamento técnico o procedimiento de evaluación de la conformidad; y (b) si la Parte ha rechazado una norma internacional que fue hecha de su conocimiento, emitir una explicación por escrito siempre que sea posible".

³¹ Artículo 12 de la LIC.

Consecuentemente, para estar en concordancia con la normativa mexicana y no contravenir los artículos 12 y 34, fracción VII de la LIC es necesario homologar la definición de yogurt del PROY-NOM-181 con la establecida en la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003. De lo contrario, se contravendrían los artículos 12 y 34, fracción VII, de la LIC.

d) Conclusión.

Tomando en cuenta lo anteriormente mencionado, el USDEC desea destacar que las Autoridades Normalizadoras no demostraron en ningún documento la justificación o el motivo de por qué las disposiciones del PROY-NOM-181 no están basadas en las normas internacionales y que, en este caso, de no adoptar la definición de yogurt contemplada en la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS243-2003, el inciso 3.11 del PROY-NOM-181 sería incompatible con los artículos 2.4 del Acuerdo OTC, 11.5.2 y 11.5.3 del T-MEC, 12 y 34 fracción VII de la LIC, así como 68 fracción III de la LGMR.

B. Las nuevas Clasificaciones del Yogurt previstas en el PROY-NOM-181 son incompatibles con diversas disposiciones de los tratados comerciales internacionales por no ser necesarias para el cumplimiento de los objetivos legítimos correspondientes y no estar basadas en las normas internacionales pertinentes.

Esta sección en particular refiere a tres Clasificaciones previstas en el PROY-NOM-181 modificadas o adicionadas: i) yogurt natural, ii) yogurt con frutas o verduras u otros alimentos, e iii) IMITACIÓN yogurt.

▪ Clasificación yogurt natural

Es aquel que “no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes”. Sin embargo, la NOM-181 vigente permite que el yogurt natural se beneficie del uso de aditivos aprobados. Es decir, el PROY-NOM-181 elimina de la definición de yogurt natural la frase “y pueden contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente”³².

▪ Clasificación yogurt con frutas o verduras u otros alimentos

De conformidad con la Tabla 1 (Clasificación del yogurt) del PROY-NOM-181 el yogurt con frutas o verduras u otros alimentos se define como:

“... el yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares, aromatizantes, saborizantes y un contenido mayor a 5% m/m de frutas o vegetales u otros alimentos (en forma de puré, pulpa, jugo o preparados) y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente. En caso de usar preparados debe cumplir con lo establecido en la NOTA 2 de esta NOM.

[...]

NOTA 2. Cuando en la clasificación de yogurt con fruta o vegetal u otros alimentos se haga uso de preparados, el porcentaje mínimo debe ser del 40% m/m en su elaboración inicial de la fruta o vegetal u otros alimentos para cumplir con el porcentaje mínimo en el producto final que se establece en la Tabla 1.”

En otras palabras, el yogurt debe tener un mínimo del 5% de la fruta o verdura añadida y para el uso de preparados la masa de frutas o vegetales u otros alimentos debe ser mínimo del 40%

³² Tabla 1 (Clasificación del yogurt).



m/m de la preparación de esta clasificación de yogurt, y el 12.5% del yogurt terminado debe provenir de la preparación de fruta o verdura u otro alimento. Adicionalmente, el numeral 7.2.4 del PROY-NOM-181 establece que en la denominación del yogurt con fruta o vegetal u otros alimentos, se debe especificar el porcentaje de fruta o vegetal u otros alimentos que contiene el producto, usando la siguiente denominación de producto: “yogurt con _____ % (uno o dos dígitos > 5%) de _____ (fruta o vegetal u otros alimentos, o un nombre genérico para el caso de combinaciones entre estos)”.

- Clasificación IMITACIÓN yogurt

Por último, la Tabla 1 del PROY-NOM-181 contempla una nueva clasificación denominada “IMITACIÓN yogurt”, la cual está definida como:

“Es aquel producto que sustituye parcial o totalmente el contenido mínimo de leche que debe tener el producto denominado como yogurt en su comercialización en el territorio nacional. Ver NOTA 3 de esta NOM.

[...]

NOTA 3. El contenido mínimo de leche se determina con relación a la especificación “proteína de la leche” establecido en la Tabla 2 de esta NOM.”

Las adición o modificación de las tres Clasificaciones del yogurt antes mencionadas, son incompatibles con diversas disposiciones del Acuerdo OTC, el T-MEC, la LIC y la LGMR por las siguientes razones:

a) Las nuevas Clasificaciones del yogurt PROY-NOM-181 son arbitrarias e injustificadas, ya que carecen de una justificación para su creación o modificación.

- Clasificación yogurt natural

Como se mencionó con anterioridad, el PROY-NOM-181 elimina la posibilidad de que el yogurt natural pueda contener aditivos permitidos de conformidad con el *Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias* (Acuerdo de Aditivos).

El uso de aditivos permitidos es una concesión que ayuda a producir y entregar al cliente un yogurt que tiene cierta consistencia y apariencia para poder ser transportado y manipulado en una variedad de condiciones ambientales. El eliminar la posibilidad de utilizar cualquier aditivo permitido bajo el Acuerdo de Aditivos genera un obstáculo incensario al comercio.

La NOM de yogurt debería permitir el uso de aditivos orgánicos y/o naturales, tal como lo contempla la NOM vigente. El uso de estabilizadores o aditivos tiene una justificación técnica, y es que sirven para proteger la textura del yogurt y así, proporcionar una mejor calidad del producto. El yogurt se fermenta en el paquete (juego de tazas) o se fermenta en un lote grande (tanque o juego de lotes), se agita para hacerlo homogéneo y luego se bombea a una máquina que lo distribuye en paquetes. Luego, ambos estilos se refrigeran antes de transportarlos al cliente. El juego de tazas ya es un coágulo de caseína rígido y firme debido al ácido de la fermentación. No se altera después del cultivo y se reafirma aún más con el enfriamiento. El yogurt en taza puede beneficiarse de los aditivos estabilizadores, pero tiene menos necesidad de éstos que el yogurt en lote. El yogurt en lote es un proceso adecuado para grandes volúmenes de producción, por lo que requerirá un estabilizador para ayudar a su “reajuste” en un producto firme que pueda soportar el transporte hasta el consumidor final.



El yogurt envasado experimentará la agitación y la vibración del transporte, el tiempo de almacenamiento en el sitio del comercializador y el consumidor, las fluctuaciones de temperatura durante la exhibición en la tienda y el transporte al domicilio del consumidor, así como durante el almacenamiento en el refrigerador del consumidor (o posible almacenamiento a corto plazo sin refrigerar). Todas estas acciones pueden mejorar la sinéresis, lo que da como resultado el líquido libre que a veces se encuentra en la parte superior del yogurt. Los aditivos estabilizadores ayudan a reducir la sinéresis y a mantener una apariencia apetecible del producto y, de igual manera, a prevenir la posible eliminación por parte del cliente, que es un desperdicio de yogurt de excelente calidad.

En este sentido, se debe permitir que los aditivos estabilizadores tales como -pero no limitados- pectina, gelatina, almidones (por ejemplo, tapioca y muchas otras fuentes), que ayuden a reafirmar y reajustar el yogurt dependiendo de la formulación y los métodos de producción. Los niveles más altos de sólidos de leche en la base de yogurt pueden ayudar a prevenir la sinéresis, pero esto aumentará significativamente el costo del producto y lo hará inasequible para algunos consumidores. Los aditivos de estabilización permitirán un producto de alta calidad con los niveles mínimos reglamentarios de sólidos lácteos.

- Clasificación yogurt con fruta o vegetales u otros alimentos

La preparación que contiene un mínimo de 40% m/m inicial de la fruta o vegetal u otros alimentos para cumplir con el porcentaje mínimo en el producto final que se establece en la Tabla 1, puede implicar un producto más caro, probablemente mucho más que los que se utilizan actualmente para producir yogurt en México. El requisito mínimo de fruta, vegetales u otros alimentos, junto con la carga adicional de niveles de proteína de 19% a 38% son más altos dependiendo del formato del producto de yogurt que debe provenir solo de los sólidos lácteos de mayor costo, agrava los impactos de costos para los fabricantes y el impacto de precios que el consumidor tendrá en la tienda. Esto será un impedimento significativo para el consumidor que decida comprar un producto lácteo nutritivo en lugar de un postre o alimento no lácteo de menor costo.

Es importante mencionar que la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 no contempla una clasificación similar a la prevista en este inciso, en ésta, los yogurts que contienen fruta, vegetales u otros alimentos se catalogan como leches fermentadas saborizadas, las cuales pueden contener un máximo del 50% de dichos ingredientes. Como es visible, no parte de un contenido mínimo base de fruta, vegetales u otros alimentos con el que deben de cumplir los yogurts, sino de un contenido máximo que otorga una mayor flexibilidad a los productores de adaptar sus productos a dichas especificaciones.

- Clasificación IMITACIÓN yogurt

La inclusión de una clasificación de IMITACIÓN no es un problema *per se*. Sin embargo, ignora por completo el origen del MPC como producto cuyo origen es la leche fluida, y clasifica al yogurt que utiliza esta fuente de sólidos lácteos ampliamente como IMITACIÓN, lo cual además de injustificado resulta inaceptable pues limita el uso de ingredientes lácteos sin tener una justificación y menos, porque crea una clasificación que no está contemplada en normas internacionales, además de que el uso de esta denominación generará una incorrecta percepción de la naturaleza, composición y propiedades de los productos por parte de los consumidores mexicanos, lo que afecta directamente su capacidad de decisión. El presente argumento se abordará con más detalle en el apartado E de los presentes comentarios, pero desde luego se puede identificar que esta prescripción resulta contraria a los principios de no

discriminación, proporcionalidad, necesidad y base en normas internacionales contempladas en los acuerdos comerciales internacionales.

b) Las nuevas Clasificaciones del yogurt del PROY-NOM-181 son innecesarias y no están basadas en normas internacionales, por lo tanto, contravienen los artículos 2.2 y 2.4 del Acuerdo OTC, así como 11.5.8 del T-MEC.

Para el presente apartado referente a la Clasificación, es relevante lo dispuesto en los artículos 2.2 y 2.4 del Acuerdo OTC. El primero obliga a México a que no se elaboren, adopten o apliquen reglamentos técnicos que tengan por objeto o efecto crear obstáculos innecesarios al comercio internacional³³. El segundo, obliga a utilizar las normas internacionales pertinentes o de inminente formulación, como base de los reglamentos técnicos.

En el caso que nos atiende, el PROY-NOM-181 constituye un reglamento técnico³⁴, toda vez que: i) establece las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, la denominación, la clasificación y la información comercial con la que deben de cumplir los productos que ostenten la denominación “yogurt”; ii) su observancia es obligatoria en todo el territorio nacional y, por tanto, ésta debe de cumplir con lo establecido en el artículo 2.2 del Acuerdo OTC³⁵. En este sentido, las disposiciones contempladas en ella deben ser necesarias para la consecución de los objetivos legítimos de seguridad alimentaria y de prevenir el engaño al consumidor, así como proporcionales a los riesgos que pretende mitigar, de manera que no constituyan un obstáculo innecesario al comercio. Asimismo, al ser considerado el PROY-NOM-181 como reglamento técnico, tal y como se indicó en apartados anteriores, éste se deberá basar en las normas internacionales pertinentes.

b.1 Determinación de un incumplimiento al artículo 2.2 del Acuerdo OTC

Los siguientes factores deben considerarse para determinar si una medida crea un obstáculo innecesario al comercio internacional: i) el grado de contribución que hace la medida al objetivo legítimo en cuestión; ii) el grado de restricción del comercio de la medida, y iii) la naturaleza de los riesgos en cuestión y la gravedad de las consecuencias que crearía no alcanzar el objetivo u objetivos que persigue el Miembro a través de la medida³⁶.

i. Análisis del grado de contribución que hacen las Categorías con los objetivos legítimos de seguridad alimentaria y prevención de engaño al consumidor.

De una lectura tanto del PNIC 2021, como del objetivo y campo de aplicación del PROY-NOM-181, es posible concluir que éste persigue los objetivos legítimos de tutelar la seguridad alimentaria y prevenir el engaño al consumidor³⁷. No obstante, la Autoridad Normalizadora ha sido omisa en otorgar una justificación que permita entender la necesidad de incluir nuevas clasificaciones de yogurt, así como para modificar los

³³ “Los Miembros se asegurarán de que no se elaboren, adopten o apliquen reglamentos técnicos que tengan por objeto o efecto crear obstáculos innecesarios al comercio internacional. A tal fin, los reglamentos técnicos no restringirán el comercio más de lo necesario para alcanzar un objetivo legítimo, teniendo en cuenta los riesgos que crearía no alcanzarlo. Tales objetivos legítimos son, entre otros: los imperativos de la seguridad nacional; la prevención de prácticas que puedan inducir a error; la protección de la salud o seguridad humanas, de la vida o la salud animal o vegetal, o del medio ambiente. Al evaluar esos riesgos, los elementos que es pertinente tomar en consideración son, entre otros: la información disponible científica y técnica, la tecnología de elaboración conexa o los usos finales a que se destinen los productos.” (énfasis añadido)

³⁴ De acuerdo con el ANEXO 1 Términos y su definición, el Reglamento técnico es el: Documento en el que se establecen las características de un producto o los procesos y métodos de producción con ellas relacionados, con inclusión de las disposiciones administrativas aplicables, y cuya observancia es obligatoria. También puede incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un producto, proceso o método de producción, o tratar exclusivamente de ellas.

³⁵ Ver Capítulo 1 del PROY-NOM-181.

³⁶ Informe del Órgano de Apelación, *Estados Unidos — Atún II (México)*, párrafo 322.

³⁷ Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad 2021, publicado en el DOF el 25 de febrero de 2021.



estándares de denominación y clasificación establecidos en la NOM-181 vigente, para alcanzar los citados objetivos legítimos.

Por una parte, la prohibición de usar aditivos en el yogurt natural no parece ser necesaria, ni estar justificada desde la perspectiva de los objetivos indicados en el párrafo anterior. Por otro lado, ni el establecimiento de parámetros mínimos de fruta o verdura añadida o para el uso de preparados la masa de frutas o vegetales u otros alimentos en el yogurt con frutas o verduras u otros alimentos, ni el clasificar a un producto como IMITACIÓN yogurt contribuyen a lograr alguno de los dos objetivos establecidos por las Autoridades Normalizadoras.

En este sentido, ni en el AIR ni en ningún otro documento emitido por las Autoridades Normalizadoras, el gobierno mexicano ha explicado o justificado la evidencia que tomó en consideración para determinar que i) la adición de aditivos al yogurt natural, ii) la condición de un mínimo de contenido de fruta o vegetales u otros alimentos para denominarse así o iii) el uso de productos obtenidos de la leche y leche en polvo categoría Estándar atenten contra la consecución del objetivo de seguridad alimentaria o previenen un engaño al consumidor. En este sentido, es importante recordar que, conforme a la jurisprudencia del OSD, pretender establecer como objetivo de un reglamento técnico el que implique reducir las importaciones de un determinado producto y con ello proteger la producción nacional, no puede ser considerado legítimo a la luz del Acuerdo OTC, por ser contrario a las disposiciones del artículo III del GATT y, consecuentemente, ilícito.

Con independencia de lo anterior, el USDEC considera que no existe un nexo de causalidad o necesidad entre los objetivos legítimos del PROY-NOM-181 –seguridad alimentaria y prevención de engaño al consumidor– y, las nuevas especificaciones con las que debe de cumplir el yogurt con fruta, vegetales u otros alimentos, y la posibilidad de utilizar aditivos permitidos en la elaboración de yogurt natural y la posibilidad de usar productos obtenidos de la leche o leche categoría Estándar. Lo anterior, toda vez que dichas clasificaciones y especificaciones no contribuyen a garantizar que todas las personas tengan acceso a alimentos nutritivos, ni que el consumidor sea provisto de información clara y veraz que no lo induzca a un engaño.

ii. **Análisis del grado de restricción del comercio derivado de la implementación de las nuevas Categorías o su modificación en el PROY-NOM-181.**

El USDEC considera que no existe la necesidad de: i) prohibir el uso de aditivos en el yogurt natural; ii) establecer parámetros mínimos de frutas o vegetales u otros alimentos para poder Clasificarse yogurt con fruta o vegetal u otros alimentos; ni de iii) crear una nueva categoría denominada “IMITACIÓN yogurt” que limita la clasificación del yogurt que utiliza sólidos lácteos. Lo anterior, porque dichas disposiciones no benefician de alguna manera a alcanzar la seguridad alimentaria, toda vez que, en vez de permitir una mayor cantidad de ingredientes -permitidos y reconocidos en regulaciones tanto nacionales como internacionales- brinda una mayor apertura y solidez para lograr la seguridad alimentaria. No es posible establecer de qué manera el propósito de la seguridad alimentaria guarda relación con el objetivo de establecer las Clasificaciones en los términos contemplados en el PROY-NOM-181. Existen otras políticas que pueden resultar más adecuadas para asegurar el abastecimiento de alimentos para satisfacer las necesidades de poblaciones locales, o favorecer la producción local de determinados alimentos, y que se elaboren con base en los compromisos adquiridos por México en el marco de sus compromisos internacionales.

Asimismo, es necesario determinar el grado de restricción al comercio que una medida podría implicar, para ello se deben considerar medidas alternativas que sean menos restrictivas. Al respecto, es viable considerar a la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003, la cual no prevé una clasificación IMITACIÓN yogurt, ni disposiciones que establezcan un mínimo de contenido de fruta, vegetales y otros alimentos o que prohíban el uso de aditivos en la elaboración del yogurt.

iii. Análisis de la naturaleza de los riesgos en cuestión y la gravedad de las consecuencias que crearía no alcanzar los objetivos que se persiguen a través de la creación o modificación de las Categorías del PROY-NOM-181.

Por otra parte, analizando la relación que existe entre estas tres Categorías y la naturaleza de los riesgos y la gravedad de las consecuencias que crearía no alcanzar los objetivos que se persiguen -seguridad alimentaria y prevención de prácticas que puedan inducir a error-, es que se puede determinar que la creación o modificación de estas Categorías no favorecen al logro de tales objetivos legítimos y esto, a su vez, no genera consecuencias que impidan que se logren.

Adicionalmente, las prohibiciones y limitaciones establecidas en estas Clasificaciones no son proporcionales al objetivo de prevenir el engaño al consumidor, toda vez que ninguna de las cuestiones señaladas cambia o afecta la esencia del yogurt en sí mismo, éste sigue siendo “yogurt”. Por lo que, de no implementarse las modificaciones o adiciones de las Clasificaciones, no se estaría afectando el objetivo legítimo de prevenir el engaño al consumidor.

b.2 Determinación de un incumplimiento al artículo 2.4 del Acuerdo OTC

Reiteramos que, en el presente caso, la Norma del Codex Alimentarius para leches fermentadas CXS 243-2003 es pertinente para este PROY-NOM-181. Al respecto, es posible apreciar que esta norma internacional no fue utilizada como base para el diseño del Proyecto objeto de análisis, pues no se utilizó el “*componente principal o principio fundamental a los fines de dictar el reglamento*”³⁸, siendo que esa norma no contempla especificaciones para el “yogurt con fruta o vegetal u otros alimentos”, pues su lógica es regular los criterios de denominación de leches fermentadas y establecer su caracterización dependiendo el tipo de cultivo que la propicia.

Las modificaciones y adiciones propuestas a las Clasificaciones, son arbitrarias toda vez que no existe justificación que permita entender por qué la autoridad considera como ineficaz o inapropiada la norma internacional referida, particularmente porque no hay evidencia que confirme que el consumidor requiere de conocer el porcentaje específico de fruta o vegetales para que éste ubique el yogurt con fruta, vegetales u otros alimentos en el anaquel, ni tampoco que el consumidor requiera de establecer un porcentaje mínimo de fruta, vegetales u otros alimentos para que el producto sea denominado como “yogurt con fruta o vegetal u otros alimentos”. Mismo caso que para la prohibición del uso de aditivos en el yogurt natural, así como la clasificación IMITACIÓN, ya contemplada por otra NOM³⁹.

De conformidad con lo anterior, el modificar o adicionar las Clasificaciones de la Tabla 1 del PROY-NOM-181 indicadas en este apartado, contraviene los artículos 2.2 y 2.4 del Acuerdo OTC toda vez que, respecto al primero: i) la contribución que tendrían estas Clasificaciones para lograr la seguridad alimentaria es nula; ii) las modificaciones o adiciones a las Clasificaciones carecen

³⁸ Informe del Órgano de Apelación, CE – Sardinias, párrafo 243.

³⁹ Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010 en el Diario Oficial de la Federación.



de justificación técnica y científica, e implican afectaciones innecesarias al comercio; y, iii) considerando que las implicaciones de modificar o crear una Categoría no genera algún riesgo o afectación a la seguridad alimentaria, no existirían riesgos de no alcanzar el objetivo legítimo perseguido por el PROY-NOM-181 en caso de no implementar las modificaciones o inclusiones propuestas. Por otra parte, las especificaciones referidas para estas nuevas Clasificaciones contravienen el artículo 2.4, ya que no están basadas en la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003.

Cabe señalar, que el USDEC no ha podido identificar en el AIR ni en ningún otro documento oficial la justificación o evidencia que demuestre por qué la norma internacional pertinente no es eficaz o apropiadas para el logro de los objetivos legítimos perseguidos

Asimismo, por lo expresado con anterioridad, el PROY-NOM-181 contraviene lo dispuesto en el artículo 11.5.8 del T-MEC, el cual establece que los reglamentos técnicos relativos a etiquetas no deben crear obstáculos innecesarios al comercio entre las Partes.

c) Las nuevas clasificaciones del yogurt del PROY-NOM-181 contravienen los artículos 5, fracción VI, de la LIC y 67 y 68, fracciones I y II, de la LGMR.

De conformidad con la fracción VI del artículo 5 de la LIC, los procedimientos de elaboración, revisión y cancelación de NOM deben llevarse de manera pronta y expedita, “buscando una atención óptima a los objetivos legítimos de interés público” que persiguen. En el caso en cuestión, como se demuestra con anterioridad, las nuevas Clasificaciones que prevé el PROY-NOM-181 no guardan un nexo de casualidad y necesidad con la consecución de los objetivos legítimos de tutelar la seguridad alimentaria y prevenir el engaño al consumidor. Por lo tanto, la inclusión de dichas Clasificaciones no es óptima para atender los citados objetivos y, por ende, contraviene el principio de agilidad previsto en el artículo 5, fracción VI, de la LIC.

Asimismo, de acuerdo con el principio de coherencia, previsto en la fracción X del artículo 5 de la LIC, las NOM deben ser armónicas con las Normas Internacionales “*para no generar barreras técnicas innecesarias al comercio, así como no restringir el intercambio comercial ni la competencia interna*”.

Por otro lado, la LGMR contempla en las fracciones I y II del artículo 68 que los procesos de revisión y diseño de las regulaciones deberán generar el máximo beneficio para la sociedad con el menor costo posible y que sus impactos resulten proporcionales para el problema que se busca resolver y para los sujetos regulados a los que se aplican; mientras que el artículo 67 contempla que “*Los Análisis de Impacto Regulatorio deben contribuir a que las Regulaciones se diseñen sobre bases económicas, empíricas y del comportamiento, sustentadas en la mejor información disponible, así como promover la selección de alternativas regulatorias cuyos beneficios justifiquen los costos que imponen y que generen el máximo beneficio para la sociedad. Las Autoridades de Mejora Regulatoria, en el ámbito de sus respectivas competencias, y en colaboración con los Sujetos Obligados encargados de la elaboración de los Análisis de Impacto Regulatorio, desarrollarán las capacidades necesarias para ello.*”

Como ya fue mencionado, la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 no prevé clasificaciones, especificaciones ni limitaciones similares a las contempladas en el PROY-NOM-181, por lo que dicho Proyecto contraviene el referido artículo 2.4 del Acuerdo OTC.

d) Conclusión.

En conclusión, al modificar o adicionar las Clasificaciones de la Tabla 1 del PROY-NOM-181 indicadas en este apartado, México estaría imponiendo medidas que crean un obstáculo innecesario al comercio, incumpliendo los artículos 2.2 del Acuerdo OTC, 11.5.8, inciso b), del T-MEC, 5, fracciones VI y X de la LIC, y 67 y 68, fracciones I y II, de la LGMR.

C. El PROY-NOM-181 prohíbe el uso de productos obtenidos de la leche y leche en polvo categoría estándar en la elaboración de yogurt, lo cual es discriminatorio y constituye un obstáculo innecesario al comercio.

El numeral 6.5 del PROY-NOM 181 prohíbe el uso de ingredientes distintos a la leche fluida, y en su caso, leche en polvo o leche deshidratada categoría Extra, en la elaboración de yogurt. A la letra, la citada disposición establece:

“6.5 Ingredientes

*Para los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana **se debe utilizar exclusivamente leche**⁴⁰ y de conformidad con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012 (ver Referencia normativa 2.3) y **no se permite el uso de concentrados de proteínas de leche o caseinatos o concentrado de proteína de suero de leche**, excepto para el yogurt griego.*

*En el caso de emplear **leche en polvo o leche deshidratada**, se deben cumplir con las especificaciones establecidas para la **clasificación Extra** del capítulo 6 Especificaciones de la Norma Oficial Mexicana NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018 (ver Referencia normativa 2.5) [...]”.*

No obstante, tanto la Secretaría de Economía, como la SADER, fueron omisas en otorgar una explicación que justifique que una prohibición de tal índole se encuentra relacionada directamente con los objetivos legítimos que persigue el Proyecto en cuestión.

a) La prohibición establecida en el numeral 6.5 del PROY-NOM-181 es injustificada y arbitraria.

A continuación, se proporciona información que demuestra que el uso de productos obtenidos de la leche y leche categoría estándar en la elaboración de yogurt, no afecta de ninguna manera la naturaleza y composición del producto y, por tanto, no implica un riesgo en la consecución de los objetivos legítimos de tutelar la seguridad alimentaria y prevenir el engaño al consumidor.

i. Prohibición de utilizar leche en polvo de categoría estándar como fuente de sólidos lácteos.

Con relación a la limitación de uso de leche en polvo de categoría Extra en la elaboración de yogurt, el USDEC quisiera resaltar que en la Tabla 2. (Especificaciones fisicoquímicas para yogurt), no se contempla parámetro alguno que descalifique, desde el punto de vista técnico, el uso de la leche en polvo categoría estándar como sólidos lácteos adicionales en productos lácteos como el yogurt. En este sentido, si bien existe una mínima diferencia en la acidez titulable, la solubilidad y las partículas quemadas de cada una de las categorías, dicha diferencia no impide de ninguna manera que una leche en polvo de clasificación estándar sea un ingrediente permitido en la elaboración de yogurt. A continuación, se analizarán cada uno de los parámetros anteriormente referidos:

- **Acidez titulable**: los niveles menores que diferencian las clasificaciones Extra y Estándar están dentro de las variaciones normales de muchos suministros de leche y

⁴⁰ Numeral 4.30 de la NOM-155-SCFI-2012, define “Leche para consumo humano como: la leche que debe ser sometida a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede ser sometida a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.”



pueden estar influenciados por factores que no tienen impacto en la calidad, seguridad o aceptación del consumidor. A través de la fermentación se desarrolla un nivel significativo de acidez, por lo que no existe un posible impacto en la calidad ni existen factores fisicoquímicos entre la leche en polvo de clasificación Estándar y la Extra que afecten su uso en yogurt, o la seguridad del producto final. Asimismo, es importante mencionar que el parámetro de acidez titulable no se contempla en otras jurisdicciones para regular los estándares de la leche en polvo, sino como un factor de calidad que sólo debe considerar el fabricante del producto final.

- Solubilidad y partículas quemadas: las diferencias existentes entre la leche en polvo de clasificación Extra y estándar, con relación a los parámetros de solubilidad y partículas quemadas, no resultan de gran importancia en la producción de yogurt. Los sistemas de mezcla para la rehidratación y el procesamiento de tratamiento térmico de la base del yogurt proporcionan tiempo, temperatura y acción mecánica adecuados para la disolución de partículas insolubles y partículas quemadas que se encuentran en cualquier clase de producto. En este sentido, la clasificación Extra no está desprovista de dichas partículas insolubles y quemadas, y la diferencia entre ambas clasificaciones es mínima y no permite justificar la descalificación de la clasificación estándar como ingrediente permitido en la elaboración de un producto lácteo como el yogurt.

Asimismo, como en el caso del parámetro de acidez titulable, los parámetros de solubilidad y partículas quemadas no son contemplados en otras jurisdicciones como elementos necesarios para definir las normas de composición de la leche en polvo, ni tampoco forman parte de las especificaciones de la Norma para las Leches en Polvo y la Nata (Crema) en Polvo CXS 207-1999 del Codex Alimentarius. Dichos parámetros son catalogados como factores de calidad que únicamente debe considerar el fabricante del producto final. La solubilidad y las partículas quemadas son de particular interés cuando se fabrican productos lácteos de mezcla seca que el consumidor mezclará con leche o agua, tales como bebidas lácteas endulzadas, fórmulas infantiles o bebidas nutricionales. Para estos productos sí existe poca o ninguna tolerancia para los parámetros de partículas insolubles o partículas quemadas de la leche en polvo que se utiliza en su elaboración.

Por ejemplo, en los Estados Unidos de América (EE. UU.) la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA por sus siglas en inglés) supervisa el programa de leche de grado A para productos lácteos frescos como la leche, la crema agria y el yogurt. De igual manera, proporciona normas para las leches en polvo destinadas como sólidos lácteos adicionales permitidos en productos lácteos frescos de grado A, los cuales se basan únicamente en criterios microbiológicos. En este sentido, la decisión de utilizar leche en polvo basada en otros atributos de calidad como el porcentaje de acidez titulable, la solubilidad o las partículas quemadas, recae única y exclusivamente en el fabricante.

Adicionalmente, el USDEC quisiera recalcar que la prohibición establecida en el numeral 6.5 del PROY-NOM-181 obliga a los productores de yogurt a utilizar exclusivamente la categoría más cara de leche en polvo como ingrediente, lo que evidentemente afectará en mayor medida a los pequeños y medianos productores, toda vez que, un alza en los precios de producción, ocasionará que mucho de ellos no puedan seguir compitiendo en el mercado y, por tanto, sus productos tengan que dejar de ser comercializados.

ii. Prohibición de utilizar productos obtenidos de la leche como fuente de sólidos lácteos.

Los “productos obtenidos de la leche”, como su nombre lo establece, son aquellos que resultan del sometimiento de la leche fluida a procesos de concentración, filtración o separación. A continuación, se describen cada uno de estos productos:

▪ MPC

Su prohibición implica una limitación para el fabricante, ya que se encuentra obligado a eliminar un ingrediente que resulta importante para la fortificación de sólidos lácteos de la base del yogurt para cumplir con el parámetro de proteína. Su uso en la producción resulta benéfico para el producto final, toda vez que aumentan el contenido de proteína sin alterar la proporción de caseína/proteína de suero de leche nativa y, de igual manera, sin adicionar lactosa, la cual ya se encuentra presente en cantidades excesivas para apoyar la fermentación de la leche. La reducción de la cantidad de la lactosa agregada permite que el desarrollo de ácido en el yogurt sea controlable más fácilmente. Por tal razón, los MPC constituyen un ingrediente útil e ideal para la fabricación de yogurts sin lactosa, toda vez que, al mismo tiempo que aumentan el contenido de sólidos lácteos, su uso limita la adición de lactosa que debe hidrolizarse para lograr el umbral de lactosa reducido.

En adición a lo anterior, existen investigaciones que han demostrado que los MPC, al ser una fuente benéfica de proteína para la fabricación de yogurt, permiten elaborar productos de buen sabor, consistencia y estabilidad.

A nivel internacional, los MPC son considerados como ingredientes permitidos y útiles en la elaboración de yogurt. Por una parte, la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 en su inciso 3.2, enlista a los MPC como un ingrediente permitido en la elaboración de yogurt⁴¹. Por otra parte, el 11 de junio de 2021, la FDA publicó en el Registro Federal de EE. UU. la regla final para revocar y luego enmendar los estándares de yogurt de EE. UU. (21 CFR §131.200 Yogurt), en la cual permite ampliamente el uso de los MPC como ingredientes opcionales (E. Sección 131.200 (c) -Ingredientes lácteos opcionales)⁴². Dichos ingredientes opcionales únicamente pueden utilizarse para aumentar el contenido de sólidos lácteos no grasos del producto por encima del mínimo del 8.25% requerido, siempre y cuando la proporción de proteína respecto al total de sólidos lácteos no grasos⁴³, y la relación de eficiencia proteica de la proteína en el producto no se reduzcan.

Asimismo, en EE. UU. se acepta el uso de leche ultrafiltrada, es decir, el líquido deshidratado para producir MPC, para la elaboración de productos lácteos como leches con alto contenido de proteínas, queso cottage, crema agria y queso cheddar. En todos estos casos, los productos finales se aceptan plenamente y se consideran como productos producidos a partir de leche. La leche ultrafiltrada proporciona técnicas innovadoras para hacer un mejor uso de las instalaciones de producción al

⁴¹ Ver artículo 2.1 de la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 “Norma para leches fermentadas”.

⁴² Consultar en <https://www.federalregister.gov/documents/2021/06/11/2021-12220/milk-and-cream-products-and-yogurt-products-final-rule-to-revoke-the-standards-for-lowfat-yogurt-and>

⁴³ El numeral 3.8 de la NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, define a los sólidos lácteos no grasos como “los componentes propios de la leche, con excepción de la grasa y el agua, por ejemplo: proteínas lácteas, lactosa, sales minerales, entre otros.



prevenir la pérdida y el desperdicio de valiosos componentes lácteos, lo cual, al generar un producto de la más alta calidad y un mejor control de los costos de fabricación, beneficia de manera directa al consumidor final del producto. De igual manera, el empleo de ingredientes como los MPC beneficia a los fabricantes, toda vez que su uso elimina la necesidad de contar con costosos equipos de concentración para lograr altos niveles de proteína en el producto lácteo final.

Por último, al permitir el uso de MPC en la elaboración de yogurt griego, las autoridades reguladoras de los EE. UU. reconocen que dichos productos resultan aptos y seguros para el consumo humano, y que su uso de ninguna manera altera negativamente las especificaciones y la naturaleza del producto. Al respecto, es importante mencionar que el yogurt griego es simplemente una extensión de la categoría de yogurt que utiliza los mismos métodos de fermentación, y únicamente altera los niveles de proteína para producir un producto final con mayor contenido proteico; es decir, lo que lo diferencia de las demás categorías de yogurt es su alto nivel de proteína, el cual logra a través del uso de MPC.

Por ende, el uso de dichos productos no debería de limitarse únicamente a la categoría de yogurt griego, sino que debería de permitirse en cada una de las categorías de yogurt contempladas en la Tabla 1 (Clasificación del yogurt) del PROY-NOM-181.

- Concentrado de proteína de suero

A nivel mundial, el concentrado de proteína de suero es utilizado para la estabilización de todas las clasificaciones de yogurt. Es un ingrediente natural a base de leche que elimina o minimiza el uso de ingredientes no lácteos como almidones y gomas para la unión del agua, la estabilización y el control de la sinéresis. El concentrado de proteína de suero es utilizado como ingrediente menor y, como tal, no modifica significativamente la proporción de caseína/proteína total del producto, ya que no se utiliza en cantidades suficientes para aumentar el contenido total de proteína del producto.

Al igual que los MPC, el uso de concentrado de proteína de suero proporciona más beneficios técnicos en el producto denominado “yogurt griego”, debido a la necesidad de aumentar significativamente el contenido de proteína. No obstante, prohibir su uso en el yogurt tradicional bajo en proteínas evita que los desarrolladores de productos de la industria láctea mexicana produzcan yogurts de la más alta calidad, utilizando ingredientes lácteos.

Por último, el USDEC quisiera mencionar que los MPC son un ingrediente permitido según la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003, y las regulaciones de productos lácteos de EE. UU. para yogurts, Título 21 del Código de Reglamentaciones federales §131.200 (d) ingredientes opcionales.

Por consiguiente, tomando en consideración la información proporcionada en el presente apartado, no existe evidencia para concluir que el uso de productos obtenidos de la leche, o en su caso, de leche en polvo de categoría estándar modifica la naturaleza del producto y sus especificaciones fisicoquímicas de tal manera que no pueda ostentar la denominación “yogurt” y, por tanto, implique un riesgo para la consecución de los objetivos de lograr la seguridad alimentaria y evitar un engaño al consumidor.



b) Ambas prohibiciones son discriminatorias y, por tanto, contravienen el artículo III:1 y III:4 del GATT de 1994 y el artículo 2.1 del Acuerdo OTC.

Antes de iniciar la explicación de este argumento, es importante recordar que la importación de materia prima para la elaboración del yogurt en México (ingredientes lácteos importados, tales como leche descremada en polvo, MPC, y proteínas de suero de leche en polvo) complementa el abasto de leche fluida nacional, de lo contrario, la industria nacional no podría satisfacer los requerimientos de materia prima para la industria de alimentos.

En este sentido, el USDEC estima que aproximadamente el 95% de MPC y concentrados de proteína de suero de leche (WPC por sus siglas en inglés) disponibles en el mercado mexicano para satisfacer la demanda de la industria de alimentos, provienen de la importación. De hecho, de una importación en 2017 de 10,883 tm de MPC el USDEC estima que aproximadamente de 4,000 a 4,500 tm de este ingrediente (36 % a 41 %) fue utilizado en la fabricación de yogurt en México, principalmente en yogurt estilo “griego”. Respecto a los WPC, se importaron en 2017 16,662 tm, y se estima que se utilizaron aproximadamente de 2,500 a 3,000 tm (15 % a 18 %) de este ingrediente en la producción nacional del yogurt.

En resumen, México demanda alrededor de 17,000 millones de litros de leche fluida al año (estimado en litros de leche equivalentes), de los cuales solo produce 12,500 millones de litros. El déficit se satisface a través de la importación de productos obtenidos de la leche, toda vez que, desde el año de 2012, la importación de leche fresca cruda o sin pasteurizar no está permitida en México. Es decir, los productos obtenidos de la leche importados, son un producto esencial para el desarrollo de la industria nacional del yogurt, y prohibir su uso impactaría negativamente en el abasto de esta materia prima, provocando que la leche fluida nacional se convierta en el único ingrediente disponible para satisfacer dicha demanda, lo cual incluso podría provocar que en tiempo de tiempos de escasez provocados por la propia estacionalidad de la leche fluida nacional, este insumo aumente injustificablemente su valor, en detrimento del consumidor final.

i. Ambas prohibiciones son contrarias al principio general establecido en el párrafo 1 del artículo III del GATT de 1994, toda vez que son prescripciones que afectan negativamente la competencia.

De conformidad con el párrafo 1 del artículo III del GATT de 1994:

“1. Las partes contratantes reconocen que los impuestos y otras cargas interiores, así como las leyes, reglamentos y prescripciones que afecten a la venta, la oferta para la venta, la compra, el transporte, la distribución o el uso de productos en el mercado interior y las reglamentaciones cuantitativas interiores que prescriban la mezcla, la transformación o el uso de ciertos productos en cantidades o en proporciones determinadas, no deberían aplicarse a los productos importados o nacionales de manera que se proteja la producción nacional.” (énfasis añadido)

El artículo III:1 del GATT de 1994 “*procura impedir que los Miembros apliquen ... reglamentos interiores de una manera que afecte a la relación de competencia, en el mercado, entre los productos de origen nacional y los productos importados de que se trata, de manera que se proteja la producción nacional*”⁴⁴. Al respecto, destaca el hecho de que las prohibiciones referidas afectan la competencia en el mercado nacional de (i) los “productos obtenidos de la leche importados” importados; (ii) la leche en polvo y deshidratada categoría estándar importada; y (iii) el yogurt importado que utilice dichos ingredientes como materia prima frente a: (i) la leche fluida nacional; (ii) leche en polvo y deshidratada categoría Extra nacional; y (iii) yogurt elaborado con dichos ingredientes como materia prima.

⁴⁴ Informe del Órgano de Apelación, CE – Amianto, párrafo. 98.

Esto es así, toda vez que, de aprobarse y publicarse el PROY-NOM-181 en sus términos, el productor nacional reemplazaría a los productos obtenidos de la leche y la leche en polvo o deshidratada categoría estándar que actualmente sean importados por la leche fluida y la leche en polvo o deshidratada categoría Extra de origen nacional, con la intención de proteger la producción nacional de leche fluida. Esto tendría como consecuencia que los productos que hoy son considerados “yogurt” dejen de serlo, y ya no compitan en igualdad de condiciones, aun cuando a nivel internacional sigan utilizando dicha denominación.

Adicionalmente, tal y como se ha hecho referencia el PROY-NOM-181 está diseñado para favorecer el consumo de leche fluida nacional, y cuando la producción de leche fresca sea menor o se agote la leche fluida disponible en el mercado, favorecerá el consumo de la leche en polvo o deshidratada categoría Extra nacional.

- ii. ***Ambas prohibiciones son incompatibles con el artículo III:4 del GATT de 1994 y el artículo 2.1 del Acuerdo OTC, toda vez que son prescripciones que dan un trato menos favorable a los productos importados – productos obtenidos de la leche, la leche en polvo y deshidratada categoría estándar, así como el yogurt elaborado con dichos ingredientes como materia prima - vis-à-vis la leche fluida nacional, la leche en polvo o deshidratada categoría Extra y al yogurt elaborado con dichos ingredientes como materia prima.***

El párrafo 4 del artículo III del GATT de 1994 señala lo siguiente:

“Los productos del territorio de toda parte contratante importados en el territorio de cualquier otra parte contratante no deberán recibir un trato menos favorable que el concedido a los productos similares de origen nacional, en lo concerniente a cualquier ley, reglamento o prescripción que afecte a la venta, la oferta para la venta, la compra, el transporte, la distribución y el uso de estos productos en el mercado interior (...)” (énfasis añadido)

Al respecto, el OSD ha señalado que establecer una infracción al artículo III:4 deben configurarse tres elementos: (i) que los productos importados y nacionales sean “productos similares”; (ii) que la medida sea una “ley, reglamento o prescripción que afecte a la venta, la oferta para la venta, la compra, el transporte, la distribución y el uso de estos productos en el mercado interior”; y (iii) que los productos importados reciban “un trato menos favorable” que el concedido a los productos similares de origen nacional.⁴⁵

De manera similar, de acuerdo con el artículo 2.1 del Acuerdo OTC:

“Los Miembros se asegurarán de que, con respecto a los reglamentos técnicos, se dé a los productos importados del territorio de cualquiera de los Miembros un trato no menos favorable que el otorgado a productos similares de origen nacional y a productos similares originarios de cualquier otro país”. (énfasis añadido)

Para confirmar una violación al artículo 2.1 del Acuerdo OTC se deben analizar los siguientes elementos: i) la medida debe ser un reglamento técnico; ii) los productos importados y nacionales de que se trata deben ser productos similares, y iii) el trato dado a los productos importados debe ser menos favorable que el otorgado a productos nacionales similares.⁴⁶

Respecto a la interpretación del artículo 2.1 del Acuerdo OTC, el OSD ha señalado que “[l]as obligaciones de trato nacional establecidas en el párrafo 1 del artículo 2 y en el párrafo 4 del artículo III se configuran en torno a las mismas expresiones básicas, en concreto, “productos

⁴⁵ Informe del Órgano de Apelación, Corea — Diversas medidas que afectan a la carne vacuna, párrafo 133.

⁴⁶ Informe del Órgano de Apelación, Estados Unidos — Cigarrillos de clavo de olor, párrafo 87.

*similares" y "trato no menos favorable"*⁴⁷, por ello, en este apartado se desarrolla la incompatibilidad respecto de ambas disposiciones.

En primer lugar, tal y como se ha referido, el PROY-NOM-181 es un reglamento técnico respecto del GATT de 1994 y el Acuerdo OTC, toda vez que, de ser adoptado en forma definitiva, sustituirá a la NOM-181 vigente. Además, se trata de un instrumento que está sujeto a verificación y vigilancia por parte de la Secretaría de Economía, la SADER y la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) y que, en términos de lo dispuesto por el artículo 4, fracción XVI, de la LIC, constituirá una regulación técnica de observancia obligatoria.

Adicionalmente destaca que el OSD ha señalado que *"las medidas que 'crean un incentivo' para la utilización de mercancías nacionales con preferencia a las importadas 'afectan' a la venta, la compra o el uso de esas mercancías en el mercado interior"*.⁴⁸ Al respecto, ambas prohibiciones crean un incentivo para que los productores de "yogurt" utilicen leche fluida, o en su caso, leche en polvo o deshidratada categoría Extra, afectando así la venta, la compra y el uso de productos obtenidos de la leche, la leche en polvo o deshidratada categoría estándar o el yogurt elaborado con dichos ingredientes importados, pues de lo contrario, tendrán que utilizar la leyenda "IMITACIÓN yogurt".

Como segundo elemento, de ser implementada la prohibición establecida en el numeral 6.5 del PROY-NOM-181 se afectaría la competencia de tres tipos de productos que son similares entre sí, y que actualmente compiten en igualdad de condiciones en el mercado nacional. Se trata de los "productos obtenidos de la leche", la leche en polvo o deshidratada categoría estándar, y el yogurt elaborado a base de dichos ingredientes, los cuales son productos similares a la leche fluida, y a la leche en polvo o deshidratada categoría Extra, así como el yogurt elaborado con dichos ingredientes como materia prima.

La similitud entre dichos productos deriva esencialmente de su naturaleza, origen y uso final, toda vez que los MPC, los caseinatos y el concentrado de suero de leche y la leche en polvo o deshidratada categoría estándar son, esencialmente, productos derivados de la leche fluida y son utilizados tanto para elaborar productos alimenticios similares, además de que su uso final es el consumo humano. Asimismo, se encuentran clasificados dentro del capítulo 04 de la TIGIE, específicamente dentro de las partidas 04.01 a la 04.04 que refieren a la leche y sus productos, partiendo desde su estado más natural que es la leche fluida⁴⁹, hasta el producto más elaborado que es el suero de leche en polvo.

De la misma forma, el yogurt elaborado con productos obtenidos de la leche, la leche en polvo o deshidratada categoría estándar y el yogurt elaborado con leche fluida, leche en polvo o deshidratada categoría Extra, son productos similares en razón de su naturaleza, usos finales y hábitos del consumidor, esto sin omitir que son productos idénticos si se considera que a efecto de la NOM-181 vigente, la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 y el CFR §131.200 – Yogur de la FDA, la denominación yogurt pertenece al producto obtenido de la fermentación de la leche por medio de la acción de microorganismos, y dicha denominación no depende de los ingredientes que el producto contenga.

⁴⁷ Informe del Órgano de Apelación, *Estados Unidos — Cigarrillos de clavo de olor*, párrafo 100.

⁴⁸ Informe del Grupo Especial, *India — Células Solares*, párrafo 7.87.

⁴⁹ Numeral 2.1 de la Norma General para el uso de términos lecheros, CXS 206-1999, adoptada en 1999, definición disponible también en el numeral 3.6 de la NOM-181, define leche fluida como: "la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o elaboración ulterior".



Finalmente, como tercer elemento, de aprobarse la prohibición establecida en el numeral 6.5 del PROY-NOM-181, se estaría otorgando un trato menos favorable a los productos importados – productos obtenidos de la leche, la leche en polvo o deshidratada categoría estándar, y el yogurt elaborado a base de dichos ingredientes-, frente a los productos nacionales – leche fluida, leche en polvo o deshidratada categoría Extra, y el yogurt elaborado a base de dichos ingredientes-, toda vez que la medida se estaría aplicando a productos importados de manera que se protege a la producción nacional de leche fluida, tanto porque se incentiva el consumo de este producto, como por el posible efecto en el incremento de su precio durante los periodos de baja producción de leche fluida (enero a junio).

En conclusión, de implementarse el numeral 6.5 del PRO-NOM-181 se estarían contraviniendo los artículos III:1 y III:4 del GATT de 1994 y 2.1 del Acuerdo OTC toda vez que la medida discrimina a los productos importados frente a productos de origen nacional con el objetivo de proteger la producción nacional de leche fluida y fomentar su consumo.

c) Ambas prohibiciones carecen de un objetivo legítimo y, por tanto, contravienen los artículos 2.2 del Acuerdo OTC y 11.5.8 del T-MEC.

Como se mencionó en el apartado B, el artículo 2.2 del Acuerdo OTC mandata no elaborar, adoptar o aplicar reglamentos técnicos que generen obstáculos innecesarios al comercio internacional. En el caso que nos ocupa, el PROY-NOM-181 constituye un reglamento técnico y, por tanto, de conformidad con el artículo citado, sus disposiciones deben ser necesarias para la consecución de los objetivos legítimos del reglamento técnico de que se trata (en este caso, la seguridad alimentaria y la prevención de engaños al consumidor), así como proporcionales a los riesgos que pretende mitigar, de manera que no constituya un obstáculo innecesario al comercio.

No obstante, la prohibición de utilizar productos obtenidos de la leche y leche en polvo que cumpla con las especificaciones de la categoría estándar en la elaboración de yogurt, establecida en el numeral 6.5 del PROY-NOM-181, es incompatible con el referido artículo, por las siguientes razones:

- No contribuye a alcanzar el objetivo de seguridad alimentaria, toda vez que al ser productos que provienen de la leche fluida, el uso de dichos productos como ingredientes en la elaboración de yogurt no modifica ni altera la naturaleza, ni composición del producto, de tal manera que pueda catalogarse como adulterado, no sano, no nutritivo o no apto para el consumo humano y, por tanto, no pueda ostentar la denominación “yogurt”;
- No constituye un medio lógico o causal que demuestre que el dejar de utilizar dichos productos en la elaboración de yogurt, beneficie a proveer la correcta información comercial al consumidor. Por el contrario, la declaración del uso y contenido de dichos ingredientes resolvería de manera eficiente y eficaz el problema de asimetría de información;
- No guarda un nexo de causalidad ni de necesidad con la consecución de los objetivos legítimos de tutelar la seguridad alimentaria y prevenir el engaño al consumidor y, por tanto, al existir alternativas que atiendan la problemática más eficiente y eficazmente, constituye una medida más restrictiva de lo necesario al comercio; y
- Existen regulaciones a nivel internacional que no presentan una prohibición de tal índole, tales como la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS



243-2003⁵⁰, el Código de Reglamentaciones Federales de EE. UU. (21CFR131.200)⁵¹ y el Real Decreto 271/2014 Norma de Calidad para el yogurt o yogurt de España⁵², lo cual evidencia que el limitar el uso de los productos obtenidos de la leche y de la leche en polvo categoría estándar implica una barrera innecesaria al comercio.

Por las mismas razones expresadas con anterioridad, el PROY-NOM-181 contraviene lo dispuesto en los artículos 11.5.2, inciso a) subsección ii, y 11.5.8 del T-MEC, que establecen que los reglamentos técnicos relativos al etiquetado no deben crear obstáculos innecesarios al comercio.

d) La prohibición prevista en el numeral 6.5 del PROY-NOM-181 contraviene el artículo 5, fracciones VI y X, de la LIC, 67 y 68, fracciones I, II y VI, de la LGMR.

De conformidad con el artículo 4, fracción XVI de la LIC, las NOM son regulaciones técnicas cuyo fin primordial es el “[...] *la protección de los objetivos legítimos de interés público* [...]”, es decir, atender las causas de los problemas que afecten o pongan en riesgo dichos objetivos⁵³. Asimismo, de conformidad con la fracción VI del artículo 5 de la LIC, los procedimientos de elaboración, revisión y cancelación de NOM deben llevarse a cabo de manera pronta y expedita, “*buscando una atención óptima a los objetivos legítimos de interés público*” por los cuales fueron elaboradas.

En el caso en cuestión, conforme a lo mencionado con anterioridad, la prohibición establecida en el numeral 6.5 del PROY-NOM-181 no guarda un nexo de causalidad y necesidad con la consecución de los objetivos legítimos de tutelar la seguridad alimentaria y prevenir prácticas que puedan inducir a error al consumidor. Por lo tanto, la prohibición del numeral 6.5 no es óptima para atender los citados objetivos y, por tanto, contraviene el principio de agilidad previsto en el artículo 5, fracción VI, de la LIC.

Adicionalmente, de acuerdo con el principio de coherencia, previsto en la fracción X del artículo 5 de la LIC, las NOM deben ser armónicas con las Normas Internacionales “*para no generar barreras técnicas innecesarias al comercio* [...]”. Asimismo, el artículo 12 de la LIC, manda que las NOM se sustenten en Normas Internacionales o partes pertinentes de ellas, “*salvo que ello no sea eficaz o apropiado para alcanzar los objetivos buscados por el Estados Mexicano*”. Como se mencionó con anterioridad, existen Normas Internacionales de yogurt que no prevén una disposición similar que prohíba tanto el uso de productos obtenidos de la leche, como de leche en polvo categoría estándar, en la elaboración de yogurt, tal es el ejemplo de la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003. No obstante, el PROY-NOM-181 se aparta de lo contenido en la referida Norma Internacional y las Autoridades Normalizadoras fueron omisas en otorgar una justificación por la cual no tomaron como base dicha Norma.

Por lo tanto, al no estar armonizada con las Normas Internacionales aplicables en la materia, al no contar con una justificación que explique la razón por la cual dichas Normas Internacionales no constituyen un medio eficaz y apropiado para alcanzar los objetivos legítimos de tutelar la seguridad alimentaria y prevenir el engaño al consumidor, y al constituir una barrera técnica

⁵⁰ En el Inciso 2, se define leche fermentada como: “producto lácteo obtenido por medio de la **fermentación de la leche, que puede haber sido elaborado a partir de productos obtenidos de la leche con o sin modificaciones en la composición** (...)”.

⁵¹ Define yogurt como “el alimento que se produce al cultivar uno o más de los **ingredientes lácteos** opcionales especificados en el párrafo (c) de esta sección con un cultivo bacteriano característico que contiene las bacterias productoras de ácido láctico, *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* (...)”.

⁵² Artículo 2.1, define yogurt como: El producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* **a partir de leche o de leche concentrada, desnatada o no, o de nata, o de mezcla de dos o mas de dichos productos, con o sin la adición de otros ingredientes lácteos** indicados en el apartado 2 del artículo 5, que previamente hayan sufrido un tratamiento térmico u otro tipo de tratamiento, equivalente, al menos, a la pasterización.

⁵³ Ver artículo 10 de la LIC.



innecesaria al comercio, la prohibición del numeral 6.5 del PROY-NOM-181 contraviene lo previsto en el artículo 5, fracción X, de la LIC.

Por último, de conformidad con el artículo 67 de la LGMR, las Regulaciones como el PROY-NOM-181 deben diseñarse sobre *“bases económicas, empíricas y del comportamiento, sustentadas en la mejor información disponible, así como promover la selección de alternativas regulatorias cuyos beneficios justifiquen los costos que imponen y que generen el máximo beneficio para la sociedad”*. Asimismo, el artículo 68, fracciones I, II y VI, mandata que las Regulaciones generen el máximo beneficio para la sociedad al menor costo posible, resulten proporcionales al problema que se busca resolver e impulsen la atención de situaciones de riesgo mediante herramientas proporcionales a su impacto esperado. Al respecto, el PROY-NOM-181 contraviene lo dispuesto en los citados artículos, toda vez que la prohibición establecida en el numeral 6.5: i) no contribuye a alcanzar los objetivos legítimos de tutelar la seguridad alimentaria y prevenir el engaño al consumidor; ii) carece de justificación técnica y científica, e implica afectaciones innecesarias al comercio; iii) al no estar relacionada con la consecución de los mencionados objetivos legítimos, no existirían riesgos asociados a su no implementación que afecten dichos objetivos; y, iv) resulta ser más restrictiva de lo necesario, considerando que existen alternativas menos gravosas y, de igual manera, más eficaces y eficientes para alcanzar los citados objetivos legítimos.

e) Conclusión.

En conclusión, la adopción de la prohibición sobre el uso de productos obtenidos de la leche y leche en polvo categoría estándar como ingredientes en la elaboración de yogurt, establecida en el numeral 6.5 del PROY-NOM-181 contraviene lo dispuesto en los artículos 2.1, 2.2 del Acuerdo OTC, 11.5.2, inciso a) subsección ii), 11.5.8 del T-MEC, 5, fracciones VI y X, de la LIC, 67 y 68, fracciones I, II y VI, de la LGMR.

D. Los nuevos parámetros de proteína para las diversas clasificaciones de yogurt y la clasificación de “yogurt griego” previstos en el PROY-NOM-181, no están basados en las normas internacionales pertinentes.

De conformidad con la Tabla 1 (Clasificación del yogurt) del PROY-NOM-181, el yogurt puede ser clasificado de la siguiente manera: yogurt natural, yogurt endulzado, yogurt saborizado, yogurt con fruta o vegetal u otros alimentos, yogurt deslactosado, yogurt griego e IMITACIÓN yogurt. Asimismo, el inciso 6.1.1 del PROY-NOM-181 establece que *“El yogurt natural; yogurt con endulzantes; yogurt saborizado y yogurt con vegetal o fruta, coco u hortaliza o verdura u otros alimentos deben cumplir con las siguientes especificaciones fisicoquímicas.”* las cuales están indicadas en la Tabla 2 (Especificaciones fisicoquímicas para yogurt).

Con relación a la clasificación “yogurt griego”, el PROY-NOM-181 establece que dichos productos, además de cumplir con las definiciones de yogurt natural, yogurt natural endulzado, yogurt saborizado o yogurt con frutas o vegetales u otros alimentos, deben contener una concentración de proteína mínima de 5.6%.

a) No existe evidencia que compruebe que los parámetros de proteína y la inclusión de la clasificación “yogurt griego” son justificados y necesarios para alcanzar los objetivos legítimos que persigue el PROY-NOM-181.

El USDEC quisiera mencionar que no existe evidencia que justifique el exigir nuevos niveles de proteína en cada una de las clasificaciones de yogurt, así como tampoco la inclusión de la clasificación yogurt griego para todos aquellos productos que contengan una concentración mínima de proteína del 5.6%.



U.S. Dairy
Export Council®

Ingredients | Products | Global Markets

2107 Wilson Boulevard
Suite 600
Arlington, Virginia 22201-3061, EE. UU

Tel. 703.528.3049
Fax 703.528.3705
www.usdec.org

Aumentar el mínimo de proteínas de los yogurts saborizados y con fruta o vegetal u otros alimentos al 2.5% requiere una mayor fortificación adicional de sólidos lácteos de las formulaciones de yogurt, es decir el PROY-NOM-181 establece niveles de proteína por arriba de los previstos en la NOM-181 vigente, para poder asegurar el cumplimiento de los niveles mínimos de proteína.

La elevación de los niveles mínimos de proteína, la restricción de utilizar exclusivamente leche en polvo clasificación Extra – es decir, la leche en polvo más costosa – de conformidad con la NOM-222, la prohibición del uso de MPC como sólidos lácteos y la exigencia de altos niveles de fruta en las categorías de yogurt con sabor a fruta, así como los requisitos para la composición de esas preparaciones de frutas o verduras u otros alimentos, amplifica la necesidad de una adición significativa de sólidos lácteos. Por lo tanto, USDEC considera que los niveles mínimos de proteína en todas las Clasificaciones de yogurt deberían mantener los parámetros de proteína contenidos en la NOM vigente, a fin de evitar un encarecimiento innecesario de los productos.

Cuando se agregan edulcorantes, endulzantes, frutas o verduras u otros alimentos, y grasa de la leche a la base de la leche fermentada, la proteína en % m/m se diluye. Para cumplir con los estándares mínimos de proteínas, es necesario agregar proteínas lácteas más eficientes para mantener la concentración requerida. Para esto, no es posible depender de la fuente más económica: la leche líquida. Esta agrega humedad a la formulación cuando solo se requieren sólidos lácteos. Los sólidos lácteos adicionales deben proceder de leche en polvo en polvo o MPC.

Por otro lado, de acuerdo con el PROY-NOM-181, el numeral 6.5 Ingredientes, limita innecesariamente el uso de la categoría Extra en la elaboración de todo tipo de yogurts, aunque la leche en polvo de clasificación estándar es totalmente apropiada para su uso en productos lácteos manufacturados como el yogurt. Las pequeñas diferencias en la acidez titulable, la solubilidad y las partículas quemadas de ninguna manera impiden que una leche en polvo de clasificación estándar sea un ingrediente de sólidos lácteos totalmente adecuado en el yogurt.

Es importante recalcar que la autoridad normalizadora fue omisa en justificar cómo es que el establecimiento de la categoría de yogurt griego y el elevar los niveles de proteína con los que deben de cumplir los diversos tipos de yogurt, resultan idóneos y necesarios para alcanzar los objetivos legítimos de tutelar la seguridad alimentaria y prevenir el engaño al consumidor. Por lo tanto, tanto los parámetros, como la nueva clasificación, constituyen obstáculos innecesarios al comercio y, por ende, contravienen lo dispuesto en el artículo 2.2 del Acuerdo OTC

b) Los parámetros de proteína y la inclusión de la clasificación “yogurt griego” no están basados en las normas internacionales pertinentes.

Como se ha mencionado con anterioridad, el artículo 2.4 del Acuerdo OTC establece la obligación de tomar como base para la elaboración de reglamentos técnicos, las normas internacionales pertinentes. En este caso, la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 constituye una norma internacional pertinente para el yogurt y, por tanto, tiene que ser tomada como base en la elaboración del PROY-NOM-181. No obstante, resulta evidente que el Proyecto en cuestión no refleja los parámetros de proteína establecidos en la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003.

En primer lugar, con relación a la especificación de proteína, el PROY-NOM-181 establece los siguientes parámetros de contenido: i) para yogurt natural mínimo 3.1%; ii) para yogurt saborizado, ya sea bebible o batido, mínimo 2.50%; y, iii) para yogurt con fruta o vegetal u otro



alimento, independientemente de su presentación (batido o bebible), mínimo 2.20%⁵⁴. Al respecto, la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 establece un único parámetro general, con base en el cual los yogurts deben cumplir con un contenido mínimo de proteína del 2.7.%⁵⁵. Es decir, la Norma del Codex no distingue entre las diversas clasificaciones del producto, sino que parte de un contenido mínimo base aplicable a todo producto denominado yogurt, lo cual facilita que los productos cumplan con la especificación de proteína.

Asimismo, con relación a la adición de la clasificación “yogurt griego”, en la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 no existe un requisito para clasificar el yogurt como “yogurt griego”, ni tampoco que señale que la leche fermentada concentrada deba denominarse únicamente como “yogurt griego”. Si bien la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 refiere en su inciso 2.2 a la “Leche fermentada concentrada” como la Leche Fermentada cuya proteína ha sido aumentada antes o posterior a la fermentación, a un mínimo del 5.6%, la Norma Codex se refiere a estas leches fermentadas concentradas como una diversidad de productos que forman parte del género “leches fermentadas” y no, como “yogurt griego” tal y como lo pretende hacer el PROY-NOM-181.

Cabe señalar que la FDA, en su Norma para Productos de leche y nata y productos de yogurt, establece que, antes de ser añadido de ingredientes aromatizantes voluminosos, el yogurt cuenta con un contenido mínimo del 3.25% de grasa láctea y del 8.25% de sólidos lácteos no grasos, y con una acidez no inferior al 0.7%, expresada como ácido láctico, o un pH de 4.6 o menos. En este sentido, se puede observar que, de acuerdo con la FDA, el porcentaje de proteína no es tomado en consideración como un parámetro esencial para determinar si un producto puede o no ostentar la denominación “yogurt”.

En este sentido, aún y cuando el PROY-NOM-181, en su Capítulo 10 “Concordancia con normas internacionales”, señala estar en conformidad con la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003, esto no resulta cierto ya que, como la información anteriormente presentada lo demuestra, dicha Norma no contempla los parámetros de proteína que pretende establecer el PROY-NOM-181, ni una clasificación específica denominada “yogurt griego” que debe cumplir con un contenido mínimo de proteína del 5.6%. Por lo tanto, el PROY-NOM-181 contraviene lo establecido en el artículo 2.4 del Acuerdo OTC. Asimismo, bajo la misma línea de argumentación, el PROY-NOM-181 resulta contrario al artículo 11.5.3 del T-MEC.

- c) Al no estar basados en la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003, los parámetros de proteína y la inclusión de la clasificación “yogurt griego” contravienen los artículos 5, fracción X, 12, 34, fracción VII, de la LIC y 67 y 68 fracción III, de la LGMR.**

Como se ha mencionado con anterioridad, la LIC a lo largo de su texto establece diversas disposiciones que contemplan la obligación de que tanto las NOM, como sus respectivos PEC, estén basados en las Normas Internacionales pertinentes en la materia que pretender regular, a menos que estas no constituyan un medio eficaz o apropiado para alcanzar los objetivos legítimos buscados por las Autoridades Normalizadoras.

Por otra parte, la LGMR establece la obligación de que las propuestas regulatorias guarden coherencia y estén armonizadas con las disposiciones que integran el marco regulatorio nacional⁵⁶. Al respecto, la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su artículo

⁵⁴ Tabla 2. Especificaciones fisicoquímicas para yogurt, Proyecto de modificación NOM-181.

⁵⁵ Artículo 3.3 de la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003.

⁵⁶ Ver artículos 7, fracción IV, y 8, fracción XII, de la LGMR.



133, establece que *“Esta Constitución, las leyes del Congreso de la Unión que emanen de ella y todos los tratados que estén de acuerdo con la misma, celebrados y que se celebren por el Presidente de la República, con aprobación del Senado, serán la Ley Suprema de toda la Unión”*. En este sentido, tanto el Acuerdo OTC, como el T-MEC, forman parte de la Ley Suprema de la Unión y, por tanto, del marco jurídico nacional en materia de mejora regulatoria que debe ser observado en la expedición de regulaciones.

En el caso en cuestión, como se mencionó con anterioridad, los referidos tratados internacionales prevén la obligación de que las regulaciones que emitan los Miembros estén basadas en las normas internacionales pertinentes aplicables en la materia y, por tanto, de conformidad con la fracción IV del artículo 7 de la LGMR, el PROY-NOM-181 debe cumplir con dichas obligaciones. Asimismo, el artículo 67 establece que las regulaciones se deberán *“diseñar sobre bases económicas, empíricas y del comportamiento, sustentadas en la mejor información disponible, así como promover la selección de alternativas regulatorias cuyos beneficios justifiquen los costos que imponen y que generen el máximo beneficio para la sociedad”*.

Asimismo, la LGMR establece en la fracción III del artículo 68 que los procesos de revisión y diseño de las regulaciones deben promuevan la coherencia de políticas públicas y mejoren la coordinación entre poderes y órdenes de gobierno, por lo que es necesario considerar que, el PROY-NOM-181 debe estar en conformidad con las otras regulaciones a nivel nacional como con las normas internacionales como parte del marco regulatorio.

Por consiguiente, al no tomar en consideración los niveles de proteína y las clasificaciones previstas en la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003, y al no justificar la razón por la cual se considera que dicha norma no constituye un medio eficaz o apropiado para alcanzar los objetivos legítimos de tutelar la seguridad alimentaria y de prevenir el engaño del consumidor, el PROY-NOM-181 contraviene lo dispuesto en los artículos 5, fracción X, 12, 34, fracción VII, de la LIC, y 67 y 68 fracción III, de la LGMR.

d) Conclusión.

En este sentido, al no tomar en cuenta lo contemplado en la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003, la Tabla 2 estaría contraviniendo lo establecido en los artículos 2.4 del Acuerdo OTC, 11.5.3 del T-MEC, 5, fracción X, 12, 34, fracción VII, de la LIC y 7 fracción IV, de la LGMR.

E. La prescripción establecida en el numeral 7.4 del PROY-NOM-181 no está basado en Normas internacionales pertinentes aplicables al yogurt y, por tanto, contraviene diversas disposiciones de los tratados internacionales y del marco jurídico nacional.

El numeral 7.4 del PROY-NOM-181 establece lo siguiente:

7.4 Información comercial en productos imitación

Todo producto que sea una leche fermentada, en caso de no cumplir con las especificaciones establecidas en el capítulo 6 de esta Norma Oficial Mexicana, su denominación de producto se debe exhibir en la etiqueta como producto imitación de conformidad a lo establecido en el último párrafo del inciso 4.2.1.1 de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (ver Referencia normativa 2.1), no se deben emplear denominaciones como “producto lácteo fermentado” o “alimento lácteo fermentado” o similares.

De conformidad con su objetivo y campo de aplicación, el PROY-NOM-181 tiene como finalidad establecer *“la clasificación y denominación del yogurt, las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que deben cumplir los productos de fabricación nacional*



*o extranjera y comercializados en territorio nacional*⁵⁷(énfasis añadido). De lo anterior, se entiende que las disposiciones contenidas en dicho Proyecto únicamente son aplicables al producto denominado “yogurt” comercializado en México. No obstante, el referido numeral establece la obligación de denominar como “imitación” a todas las leches fermentadas que no cumplan con las especificaciones contempladas en el numeral 6. (Especificaciones) del PROY-NOM-181.

Por este motivo, resulta más que evidente que el numeral 7.4 excede el objetivo y campo de aplicación del PROY-NOM-181, toda vez que pretende abarcar a todos los tipos de leche fermentada, y no únicamente al yogurt.

a) El numeral 7.4 no toma como base la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS-243-2003, contraviniendo así los artículos 2.4 del Acuerdo OTC y 11.5.3 del T-MEC.

Como se mencionó en el apartado A del presente escrito, la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS-243-2003 constituye una norma pertinente en materia de yogurt y, por tanto, las autoridades normalizadoras debieron haberla tomado como base para la elaboración del PEC-NOM-181, o bien, haber proporcionado la justificación de las razones por las cuales esa norma es ineficaz o inapropiada para la consecución de los objetivos legítimos correspondientes.

Al respecto, la citada NOM define a la leche fermentada al *“producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, que puede haber sido elaborado a partir de productos obtenidos de la leche con o sin modificación en la composición según las limitaciones de lo dispuesto en la Sección 3.3, por medio de la acción de microorganismos adecuados y teniendo como resultado la reducción del pH con o sin coagulación”*⁵⁸. Asimismo, prevé al yogurt como un tipo de leche fermentada que se caracteriza por utilizar cultivos simbióticos *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii subesp. bulgaricus*, o cultivos alternativos como *Streptococcus thermophilus* y toda especie *Lactobacillus*.

No obstante, el yogurt no es el único tipo de leche fermentada regulado por la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003. Como fue señalado en apartados anteriores, el artículo 2.1 de la NOM contempla también los siguientes tipos de leche fermentada: leche acidófila, kéfir, kumys, leche fermentada concentrada y leche fermentada aromatizada, los cuales se diferencian por el tipo de cultivo que utilizan para la fermentación de la leche.

En este sentido, de aplicarse en los términos en los que está redactado el numeral 7.4 del PROY-NOM-181, las especificaciones del numeral 6 serían aplicadas de manera general a todos los tipos de leche fermentada que se comercializan en el mercado nacional, ignorando que: i) la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 permite el uso de productos obtenidos de la leche para la elaboración de leches fermentadas; ii) dicha Norma contempla otros tipos de leches fermentadas además del yogurt, las cuales deben de cumplir con especificaciones que se adaptaran a su naturaleza y características propias; y, iii) la NOM únicamente abarca a las leches fermentadas que puedan ser denominadas como “yogurt”. De igual manera, de no cumplir con dichas especificaciones, las leches fermentadas deberán ostentar la denominación “imitación” en la superficie principal de exhibición de la etiqueta del producto, denominación no prevista en la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003.

⁵⁷ Ver numeral 1 del PROY-NOM-181.

⁵⁸ Ver artículo 2.1 de la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003.

Adicionalmente, no existe información mediante la cual se pueda considerar que la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 es un medio ineficaz e inapropiado para el logro de los objetivos legítimos que el PROY-NOM-181 pretende tutelar.

Por lo anterior, al no tomar en cuenta las disposiciones de la Norma CXS 243-2003, y tratar de aplicar especificaciones generales a todos los tipos de leche fermentada, el numeral 7.4 del PROY-NOM-181 contraviene el artículo 2.4 del Acuerdo OTC. En el mismo sentido, el numeral 7.4 contraviene lo dispuesto en el artículo 11.5.3, inciso a), del T-MEC, el cual obliga a utilizar como base de los reglamentos técnicos, las normas internacionales que atiendan de manera efectiva y apropiada los objetivos legítimos que persiguen, en este caso la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003.

b) El numeral 7.4, al no tomar como base la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003, contraviene los artículos 5, fracción X, 12, 34, fracción VII, de la LIC y 68, fracción III, de la LGMR.

Como se mencionó en los apartados anteriores del presente escrito, la LIC en su artículo 5, fracción X, de la LIC establece que las NOM deben de ser armónicas con las Normas Internacionales, con la finalidad de evitar la imposición de barreras técnicas al comercio. Asimismo, los artículos 5, fracción X, 12 y 34, fracción VII, del mismo ordenamiento jurídico, establecen que las NOM deben sustentarse en Normas Internacionales aplicables en la materia o partes pertinentes de ellas, salvo que estas no constituyan un medio eficaz o apropiado para alcanzar los objetivos legítimos que persiguen las NOM.

Adicionalmente, de conformidad con lo mencionado en el apartado D de los presente comentarios, la LGMR establece la obligación de que las regulaciones guarden coherencia y estén armonizadas con el marco jurídico nacional⁵⁹. En este sentido, al constituir la Ley Suprema de la Unión⁶⁰, el Acuerdo OTC y el T-MEC forman parte del marco jurídico nacional en materia de mejora regulatoria que debe observarse en la elaboración de regulaciones y, por tanto, éstas deben observar las obligaciones contenidas en aquellos, incluyendo las relacionadas con utilizar como base las normas internacionales pertinentes aplicables en la materia de que se trate.

Por otra parte, la LGMR establece en la fracción III del artículo 68 que los procesos de revisión y diseño de las Regulaciones deberán promover la coherencia de políticas públicas, por lo que es necesario considerar que, el PROY-NOM-181 debe estar en conformidad con la demás regulación y, por tanto, con las normas internacionales como parte del marco regulatorio.

En el presente caso, conforme a la sección anterior, el numeral 7.4 del PROY-NOM-181 no tomó como base el contenido de la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS-243-2003, y en ninguna parte obra una justificación por la cual se considera que dicha Norma no constituye un medio eficaz o apropiado para alcanzar los objetivos legítimos de tutelar la seguridad alimentaria y prevenir el engaño al consumidor, contraviniendo así lo dispuesto en los artículos 5, fracción X, 12, 34, fracción VII, de la LIC y 68, fracción III, de la LGMR.

c) Conclusión.

Por consiguiente, además de exceder el objetivo y campo de aplicación del PROY-NOM-181, el numeral 7.4 contraviene lo establecido en los artículos 2.4 del Acuerdo OTC, 11.5.3, inciso a), del

⁵⁹ Ver artículos 7, fracción IV, y 8, fracción XII, de la LGMR.

⁶⁰ Ver artículo 133 de la CPEUM.



T-MEC, 5, fracción X, 12, 34, fracción VII, de la LIC y 68, fracción III de la LGMR toda vez que pretende establecer especificaciones generales aplicables a todas las leches fermentadas, ignorando por completo la existencia de la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003, la cual prevé especificaciones particulares para cada tipo de leche fermentada.

F. El listado limitado de referencias normativas del Capítulo 8 Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, constituye una potencial violación de diversas disposiciones de los tratados internacionales y el marco jurídico nacional.

El Capítulo 8 establece que el PEC de esta NOM es:

“[U]n esquema de auto declaración de conformidad documentada que los responsables de los productos deben hacer para demostrar el grado de cumplimiento de sus productos comercializados con la denominación de producto ‘Yogurt’ dentro del territorio nacional, de origen nacional o importados para cualquier uso o consumo.”

Es decir, a través del PEC se demostrará el cumplimiento de los productos abarcados por el PROY-NOM-181. En este sentido, el numeral 8.1 estipula que *“Las siguientes normas oficiales mexicanas, normas mexicanas y normas internacionales, sus modificaciones o las que las sustituyan, son indispensables para la aplicación de este procedimiento para la evaluación de la conformidad”*. Por lo anterior, resulta importante contar con todas las Referencias Normativas correspondientes para este Capítulo y no limitar el uso de las normas oportunas.

a) El establecer un listado limitado de referencias normativas en el Capítulo 8, podría contravenir los artículos 2.4 del Acuerdo OTC, 11.1, 11.4 y 11.5 del T-MEC.

Por una parte, como se ha mencionado en diversos apartados de los presentes comentarios, el artículo 2.4 del Acuerdo OTC obliga a los Miembros a tomar como base para los reglamentos técnicos que elaboren, las normas internacionales pertinentes en la materia. Por otra parte, el T-MEC contiene diversas disposiciones como los artículos 11.1⁶¹, 11.4.1⁶² y 11.5.3⁶³, los cuales prevén obligaciones tendientes a considerar un mayor abanico de normas internacionales como base para la elaboración de los PEC.

En este sentido, es importante mencionar que el numeral 8.1 del PROY-NOM-181 contiene un número limitado de normas mexicanas e internacionales como referencia para llevar a cabo los métodos de prueba que deberán aplicarse para evaluar la conformidad de los productos abarcados por esta NOM. Al respecto, el USDEC estima que, para dar cumplimiento a las disposiciones del Acuerdo OTC y el T-MEC anteriormente referidas, el PROY-NOM-181 debe adicionar un número importante de normas que permitirían reducir la carga regulatoria que este documento implicará para las empresas, garantizando así el cumplimiento de las obligaciones de armonización que dichos tratados contemplan. Para contribuir a ese fin, el USDEC propone adicionar al numeral 8.1 los siguientes métodos de prueba, internacionalmente reconocidos contenidos en normas internacionales de AOAC International y en los Métodos Estándar para el

⁶¹ Norma internacional significa una norma que es compatible con la Decisión del Comité OTC sobre Normas Internacionales;

⁶² Artículo 11.4: Normas, Guías y Recomendaciones Internacionales 1. Las Partes reconocen el importante papel que las normas, guías y recomendaciones internacionales pueden desempeñar para apoyar una mayor alineación regulatoria y buenas prácticas regulatorias y en la reducción de obstáculos innecesarios al comercio.

⁶³ 3. Si hay múltiples normas internacionales que serían efectivas y apropiadas para cumplir con los objetivos legítimos de la Parte de un reglamento técnico o procedimiento de evaluación de la conformidad, la Parte:

(a) considerará usar como base para el reglamento técnico o procedimiento de evaluación de la conformidad cada una de las normas internacionales que cumplan con los objetivos legítimos del reglamento técnico o procedimiento de evaluación de la conformidad; y

(b) si la Parte ha rechazado una norma internacional que fue hecha de su conocimiento, emitir una explicación por escrito siempre que sea posible [...].



Análisis de Productos Lácteos (*Standard Methods for the Examination of Dairy Products*, o SMEDP por sus siglas en inglés):

1. AOAC 991.20 Nitrogen (Total) in Milk, Kjeldahl Methods
2. AOAC 989.05 Fat in Milk, Modified Mojonnier Ether Extraction
3. AOAC 990.20 Total Solids in Milk by Direct Forced Air Oven Drying
4. SMEDP 151.131 Protein, Kjeldahl Other Products
5. SMEDP 15.114 Moisture/Solids, Forced Draft Oven, Milk, Other Products
6. ISO 15885/ IDF 184: 2002 Milk fat – Determination of the fatty acid composition by gas-liquid chromatography.
7. ISO 21543:2020 Milk and Milk Products - Guidelines for the application of near infrared spectrometry.

En caso de no considerar el anterior listado de normas internacionales, y las autoridades normalizadoras no justifiquen la razón por las cuales estas normas no fueron tomadas en consideración, el PROY-NOM-181 contravendría lo dispuesto en los artículos 2.4, del Acuerdo OTC, y 11.1, 11.4 y 11.5 del T-MEC.

b) De no tomar en cuenta las normas internacionales pertinentes para evaluar la conformidad de la NOM-181, el PROY-NOM-181 contravendría el artículo 12 de la LIC.

Aunado a lo anterior, el artículo 12 de la LIC establece que tanto las NOM, como sus respectivos PEC, deben sustentarse en las Normas Internacionales aplicables en la materia o partes pertinentes de esta. En este sentido, para ser compatible con lo establecido en la LIC, el PROY-NOM-181 debería incluir en el listado de referencias normativas las normas internacionales pertinentes y aplicables al yogurt.

c) Conclusión.

De no ampliar el listado de referencias normativas previsto en el Capítulo 8, de manera que se contemplen todas las normas internacionales pertinentes para la determinar que los productos denominados “yogurt” cumplen con la NOM-181, el PROY-NOM-181 contravendría lo dispuesto en los artículos 2.4 del Acuerdo OTC, 11.1, 11.4, 11.5 del T-MEC y 12 de la LIC.

G. Los términos y definiciones del Capítulo 8 del PROY-NOM-181 no están armonizados con el marco jurídico nacional aplicable.

El numeral 8.2 del PROY-NOM-181 establece los Términos y definiciones que se deben considerar para el PEC además de los Términos y definiciones ya establecidas en esta NOM en el Capítulo 3. Al respecto, resultan relevantes los conceptos referentes a la evaluación de la conformidad y el responsable del producto, establecidos, correspondientemente, en los numerales 8.2.4 y 8.2.10 del PROY-NOM-181, los cuales se definen de la siguiente manera:

“8.2.4 evaluación de la conformidad

la determinación del grado de cumplimiento con las normas oficiales mexicanas o la conformidad con las normas mexicanas, las normas internacionales u otras especificaciones, prescripciones o características. Comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación y verificación.”

“8.2.10 responsable de producto

es la persona física o moral que elabora, importa o manda hacer con un tercero, un producto denominado como Yogurt y que lo comercializa como producto a granel o preenvasado.”



Al respecto, el USDEC quisiera resaltar que las citadas definiciones presentan ciertas diferencias con aquellas establecidas en ciertas normas que forman el marco jurídico nacional, las cuales serán analizadas a continuación.

a) Las definiciones de “evaluación de la conformidad” y responsable del producto no están armonizadas con el marco jurídico nacional y, por tanto, contravienen los artículos 1 y 4, fracción XI, de la LIC y 68 fracción III de la LGMR.

Con relación al término “evaluación de la conformidad”, la definición establecida en el PROY-NOM-181 resulta ser un tanto distinta a la contemplada en la LIC, la cual, de conformidad con su artículo 1, constituye el principal instrumento jurídico de observancia obligatoria aplicable en materia de normalización en México. En este sentido, la LIC entiende por “evaluación de la conformidad” al *“proceso técnico que permite demostrar el cumplimiento con las Normas Oficiales Mexicanas, Estándares, Normas Internacionales ahí referidos o de otras disposiciones legales. Comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, inspección, evaluación y certificación”*⁶⁴.

De lo anterior, y tomando en consideración que las NOM deben de ser redactadas observando las disposiciones de la LIC, resulta necesario modificar la definición contemplada en el PROY-NOM-223, de manera que esta sea compatible con la establecida en la LIC.

Respecto del término “responsable del producto”, la NOM-051 -que se encuentra contemplada en el inciso 2.1 de las Referencias Normativas del PROY-NOM-181-, define el mismo concepto en su numeral 3.44, de la siguiente manera:

“persona física o moral que importe o que elabore un producto o que haya ordenado su elaboración total o parcial a un tercero”

Para evitar problemas de interpretación o coherencia entre el PROY-NOM-181 y la NOM-051, se sugiere homologar el concepto referido.

Finalmente, conforme a lo dispuesto por el artículo 68, fracción III de la LGMR, las Regulaciones deben promover la coherencia de políticas, públicas, por lo que, deben ser coherentes y armónicas con las disposiciones que integran el marco regulatorio nacional por lo que, en caso de no armonizar las mencionadas definiciones, además de contravenir lo dispuesto en la LIC, el PROY-NOM-181 contravendría lo dispuesto en la LGMR.

b) Conclusión.

En caso de no homologar las definiciones señaladas en este apartado, el PROY-NOM-181 estaría en contravención con lo establecido en los artículos 1, 4, fracción XI, de la LIC y 7, fracción IV, 67, 68, fracciones I, II, III y VI de la LGMR.

III. PROPUESTAS DE REDACCIÓN

Con base en los comentarios generales y específicos formulados en el presente escrito, el USDEC propone las siguientes modificaciones al PROY-NOM-181:

⁶⁴ Artículo 4, fracción XI de la LIC.



**U.S. Dairy
Export Council.**

Ingredients | Products | Global Markets

2107 Wilson Boulevard
Suite 600
Arlington, Virginia 22201-3061, EE. UU

Tel. 703.528.3049
Fax 703.528.3705
www.usdec.org

DICE	DEBE DECIR	JUSTIFICACIÓN
3.11 yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth es la leche fermentada, estandarizada o no, por medio de la acción de microorganismos <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subespecie <i>bulgaricus</i>, y teniendo como resultado la reducción del pH.	3.11 yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurth Es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche, que puede haber sido elaborado a partir de productos obtenidos de la leche con o sin modificaciones en la composición según las limitaciones de lo dispuesto en la Sección 3.3 de la Norma Codex CXS 243-2003, por medio de la acción de microorganismos adecuados y teniendo como resultado la reducción del pH con o sin coagulación (precipitación isoeléctrica). Estos cultivos de microorganismos serán viables, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de duración mínima. Si el producto es tratado térmicamente luego de la fermentación, no se aplica el requisito de microorganismos viables. Ciertas leches fermentadas se caracterizan por un cultivo específico (o cultivos específicos) utilizado para la fermentación del siguiente modo: Yogur: Cultivos simbióticos de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subesp. <i>bulgaricus</i>. Yogurt en base a cultivos alternativos : Cultivos de <i>Streptococcus thermophilus</i> y toda especie <i>Lactobacillus</i>. Podrán agregarse otros microorganismos aparte de los que constituyen el cultivo específico (o los cultivos específicos) especificados anteriormente.	Atendiendo a las obligaciones establecidas en la LIC, el proyecto de NOM <u>debe sustentarse en Normas Internacionales</u> o partes pertinentes de ellas. Es necesario homologar los términos respecto a lo que tendría que entenderse por yogurt, de conformidad con la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003 del Codex Alimentarius toda vez que esta regula la composición y denominación del producto. Aunado a lo anterior, esta medida que será adoptada por México debe de ser compatible con los Acuerdos y Tratados Comerciales Internacionales, por lo que está sujeto a cumplir con las obligaciones del Acuerdo OTC.
5.2.1 IMITACIÓN yogurt. Es aquel producto que sustituye parcial o totalmente el contenido mínimo de leche que debe tener el producto denominado como	5.2.1 IMITACIÓN yogurt. Es aquel producto que sustituye parcial o totalmente el contenido mínimo de leche que debe tener el producto denominado como yogurt	Esta clasificación del producto debe ser eliminada, en virtud de que se ignora por completo el origen del concentrado de proteína de leche (MPC por sus siglas en inglés) como proveniente de la leche y limita la clasificación



**U.S. Dairy
Export Council.**

Ingredients | Products | Global Markets

2107 Wilson Boulevard
Suite 600
Arlington, Virginia 22201-3061, EE. UU

Tel. 703.528.3049
Fax 703.528.3705
www.usdec.org

DICE	DEBE DECIR	JUSTIFICACIÓN
yogurt en su comercialización en el territorio nacional. Ver NOTA 3 de esta NOM.	en su comercialización en el territorio nacional. Ver NOTA 3 de esta NOM.	del yogurt que utiliza esta fuente de sólidos lácteos ampliamente. Derivado de lo anterior, es posible determinar que, particularmente estas clasificaciones de yogurt resultan no tener un respaldo científico y que, implican un obstáculo innecesario al comercio, y en contravención al artículo 2.2 del Acuerdo OTC.
5.2.1 Yogurt griego Es el yogurt con una concentración de proteína mínima de 5.6% y que debe cumplir con lo establecido en las definiciones de yogurt natural o yogurt natural endulzado o yogurt saborizado o yogurt con frutas o vegetales u otros alimentos, según aplique.	5.2.1 Yogurt griego Es el yogurt con una concentración de proteína mínima de 5.6% y que debe cumplir con lo establecido en las definiciones de yogurt natural o yogurt natural endulzado o yogurt saborizado o yogurt con frutas o vegetales u otros alimentos, según aplique.	En la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas 243-2003 no existe un requisito para clasificar el yogurt como "yogurt griego", ni tampoco que señale que la leche fermentada concentrada deba denominarse como "yogurt griego". La Norma Codex se refiere a las leches fermentadas concentradas como una diversidad de productos que forman parte del género "leches fermentadas" y no, como "yogurt griego" tal y como lo pretende el PROY-NOM-181. La referencia en la etiqueta únicamente permite al consumidor comprender que dicho producto tiene mayores grados de proteína, por lo que no debe referirse como una clasificación adicional a efecto de la NOM-181. De hecho, el estudio de PROFECO hace hincapié en las características que diferencian un yogurt saborizado de un yogurt con fruta u otros alimentos.
6.5 Ingredientes Para los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se debe utilizar exclusivamente leche y de conformidad con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012 (ver Referencia normativa 2.3) y no se permite el uso de concentrados de proteínas de leche o caseinatos o concentrado de proteína de suero de leche, excepto para el yogurt griego. En el caso de emplear leche en polvo o leche deshidratada, se deben cumplir con las especificaciones establecidas para la clasificación Extra del capítulo 6 Especificaciones de la Norma Oficial Mexicana NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018 (ver Referencia normativa 2.5).	6.5 Ingredientes Para los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana se debe utilizar exclusivamente leche y, de conformidad con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012 (ver Referencia normativa 2.3), y no se permite el uso de concentrados de proteínas de leche o caseinatos o concentrado de proteína de suero de leche, excepto para el yogurt griego. En el caso de emplear leche en polvo o leche deshidratada, se deben cumplir con las especificaciones establecidas para la clasificación Extra en el capítulo 6 Especificaciones de la Norma Oficial Mexicana NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018 (ver Referencia normativa 2.5).	Tanto la Secretaría de Economía, como la SADER, fueron omisas en otorgar una explicación técnica y científica que justifique que una prohibición de tal índole se encuentra relacionada directamente con los objetivos legítimos que persigue el Proyecto en cuestión. Es decir, una justificación que compruebe que prohibir el uso de productos obtenidos de la leche y leche en polvo categoría estándar es proporcional y sumamente necesaria para salvaguardar la seguridad alimentaria y evitar un engaño a los consumidores finales, tal y como lo mandata el artículo 68, fracciones II y VI de la Ley General de Mejora Regulatoria. Por lo anterior, el USDEC considera que el numeral 6.5 del PROY-NOM-181 debe ser modificado de manera que se permita el uso de dichos ingredientes en la elaboración de yogurt, toda vez que de no hacerlo se contravendrían diversas disposiciones de la LIC, la LGMR y el Acuerdo OTC.
7.4 Información comercial en productos imitación	7.4 Información comercial en productos imitación	Se propone la siguiente modificación, toda vez que la NOM-181 únicamente regula la clasificación y denominación del yogurt, las



**U.S. Dairy
Export Council**

Ingredients | Products | Global Markets

2107 Wilson Boulevard
Suite 600
Arlington, Virginia 22201-3061, EE. UU

Tel. 703.528.3049
Fax 703.528.3705
www.usdec.org

DICE	DEBE DECIR	JUSTIFICACIÓN
Todo producto que sea una leche fermentada, en caso de no cumplir con las especificaciones establecidas en el capítulo 6 de esta Norma Oficial Mexicana, su denominación de producto se debe exhibir en la etiqueta como producto imitación de conformidad a lo establecido en el último párrafo del inciso 4.2.1.1 de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (ver Referencia normativa 2.1), no se deben emplear denominaciones como "producto lácteo fermentado" o "alimento lácteo fermentado" o similares.	Los productos que sea una leche fermentada objeto de ésta Norma, deben exhibir en caso de no cumplir con las especificaciones establecidas en el capítulo 6 de esta Norma Oficial Mexicana; su denominación de producto se debe exhibir en la etiqueta como producto imitación cuando no cumplan con las especificaciones establecidas en el Capítulo 6 de esta Norma Oficial Mexicana, en concordancia con de conformidad a lo establecido en el último párrafo del inciso 4.2.1.1 de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (ver Referencia normativa 2.1), no se deben emplear denominaciones como "producto lácteo fermentado" o "alimento lácteo fermentado" o similares.	especificaciones físicoquímicas, microbiológicas y la información comercial de éste, y el numeral en cuestión abarca a todo producto que constituye una leche fermentada. Es importante mencionar que, de conformidad con la Norma Internacional del Codex Alimentarius para Leches Fermentadas CXS 243-2003, el yogurt es un tipo de leche fermentada, más no es la única leche fermentada que se comercializa en el mercado.
8.1 Referencias normativas Las siguientes normas oficiales mexicanas, normas mexicanas y normas internacionales, sus modificaciones o las que las sustituyan, son indispensables para la aplicación de este procedimiento para la evaluación de la conformidad: 8.1.1 ... 8.1.5	8.1 Referencias normativas Las siguientes normas oficiales mexicanas, normas mexicanas y normas internacionales, sus modificaciones o las que las sustituyan, son indispensables para la aplicación de este procedimiento para la evaluación de la conformidad: 8.1.1 ... 8.1.5 XX. AOAC 991.20 Nitrogen (Total) in Milk, Kjeldahl Methods XX. AOAC 989.05 Fat in Milk, Modified Mojonnier Ether Extraction XX. AOAC 990.20 Total Solids in Milk by Direct Forced Air Oven Drying. XX. SMEDP 151.131 Protein, Kjeldahl Other Products XX. SMEDP 15.114 Moisture/Solids, Forced Draft Oven, Milk, Other Products XX. ISO 15885/ IDF 184: 2002 Milk fat – Determination of the fatty acid composition by gas-liquid chromatography	Con el fin de evitar una violación a los principios de proporcionalidad y necesidad contemplados en los acuerdos comerciales internacionales, se requiere que el PROY-NOM-181 se modifique para adicionar otros métodos de prueba internacionalmente reconocidos para los efectos de emitir el informe de resultados previsto en él, en particular, los expedidos por AOAC International y los Métodos Estándar para el Análisis de Productos Lácteos (<i>Standard Methods for the Examination of Dairy Products</i>, o SMEDP por sus siglas en inglés). Adicionalmente, los métodos cuya adición se propone están contenidos en normas internacionales, conforme a la definición contemplada por el artículo 11.1 del T-MEC y, por tanto, deben servir de base para la elaboración de este procedimiento para la evaluación de la conformidad y como lo señalan los artículos 11.4.2 y 11.5.3 de ese Tratado, al cumplir con los objetivos legítimos de política pública que se persiguen con su expedición. Con independencia de lo anterior, dichos métodos se utilizan ampliamente a nivel internacional y han sido reconocidos como métodos legítimos en la industria láctea de todo el mundo. Es importante subrayar que en los numerales 2.15 y 2.16 se propone incorporar el método AOAC 996.06 y el método ISO 15885/IDF 184 para los ácidos grasos, respectivamente.

DICE	DEBE DECIR	JUSTIFICACIÓN
	XX. ISO 21543:2020 Milk and Milk Products – Guidelines for the application of near infrared spectrometry.	
8.2.4 evaluación de la conformidad la determinación del grado de cumplimiento con las normas oficiales mexicanas o la conformidad las normas internacionales u otras especificaciones, prescripciones o características. Comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación y verificación.	8.2.4 evaluación de la conformidad Es el proceso técnico que permite demostrar el cumplimiento con las normas oficiales mexicanas, las normas mexicanas , los Estándares, las Normas Internacionales, en esta Norma Oficial Mexicana referidos o de otras disposiciones legales. Comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, inspección, evaluación y certificación.	Para evitar cuestiones de interpretación o confusión entre dos NOMs aplicables al mismo producto, además de considerar que la NOM-051 está contemplada en el inciso 2.1 de las Referencias Normativas, es que se solicita a esta Autoridad que se homologue la redacción de la definición en cuestión del PROY-NOM-181 con la de la NOM-051. En caso de no homologar las definiciones señaladas en este apartado, es que el PROY-NOM-181 estarían en contravención con lo establecido con el artículo 12 de la LIC.
8.2.10 responsable de producto es la persona física o moral que elabora, importa o manda hacer con un tercero, un producto denominado como Yogurt y que lo comercializa como producto a granel o preenvasado.	8.2.10 responsable de producto persona física o moral que importe o que elabore un producto o que haya ordenado su elaboración total o parcial a un tercero.	Para evitar cuestiones de interpretación o confusión entre dos NOMs aplicables al mismo producto, además de considerar que la NOM-051 está contemplada en el inciso 2.1 de las Referencias Normativas, es que se solicita a esta Autoridad que se homologue la redacción de la definición en cuestión del PROY-NOM-181 con la de la NOM-051. En caso de no homologar las definiciones señaladas en este apartado, es que el PROY-NOM-181 estarían en contravención con lo establecido con el artículo 12 de la LIC.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, a esa H. Autoridad:

S O L I C I T O

PRIMERO. - Tenernos por presentados en debido tiempo y forma en los términos de este escrito, en nombre y representación del USDEC y de cada uno de sus afiliados, conforme a lo dispuesto en los artículos 35 fracción VI y 38 de la LIC, y por autorizadas a las personas referidas en el presente escrito para los efectos señalados.

SEGUNDO. - En términos del artículo 11.7.1 del T-MEC, ser incluidos en el GT para la revisión de comentarios recibidos durante la consulta pública y elaborar la versión final del PROY-NOM-181.

TERCERO. - Tomar en consideración los comentarios y propuestas formuladas en este escrito y modificar consecuentemente el PROY-NOM-181, asegurando su conformidad con el GATT de 1994 y el Acuerdo OTC, así como con las disposiciones del T-MEC, la LIC y el RLFMN.

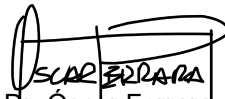
CUARTO. - Poner a disposición del público de manera pronta, los comentarios escritos recibidos sobre el PROY-NOM-181 (incluyendo los formulados por USDEC), conforme el artículo 11.7.3 del T-MEC.

QUINTO. - En su momento publicar el resultado final del proceso de elaboración del PROY-NOM-181, explicando la manera en que han abordado las cuestiones sustantivas señaladas en estos comentarios, conforme los

requisitos establecidos en el artículo 11.7.4 del T-MEC y publicar, conforme lo establece el artículo 11.7.22 del T-MEC:

- a) La explicación de cómo el resultado del PROY-NOM-181 alcanza los objetivos del gobierno de México.
- b) La descripción de los enfoques alternativos que el gobierno de México consideró en la elaboración del PROY-NOM-181, junto con la explicación de las razones por las cuales se haya elegido el enfoque correspondiente.
- c) Las opiniones del gobierno de México sobre las cuestiones sustantivas planteadas en los comentarios presentados al PROY-NOM-181, incluyendo los presentes comentarios sobre los principios de necesidad, proporcionalidad y armonización.
- d) La evaluación de impacto que se haya llevado a cabo sobre el efecto del PROY-NOM-181.
- e) La fecha en que se requiere el cumplimiento del resultado del PROY-NOM-181, la cual, de conformidad con los artículos 38 de la LIC y 11.8.1 del T-MEC debería de ser de por lo menos seis meses después de su publicación como norma definitiva en el DOF.

Atentamente,
Arlington, VA, Estados Unidos de América, a 8 de noviembre de 2021



Dr. Óscar Ferrara

**Vicepresidente de Asuntos Regulatorios y de Acceso a Mercados
USDEC**

C.c.p.- Ing. Víctor Manuel Villalobos Arámbula. – Secretario de Agricultura y Desarrollo Rural. – Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). – Presente.
Dr. Alberto Montoya Martín Del Campo. – Comisionado Nacional de Mejora Regulatoria (CONAMER). – Presente.
Dra. Luz María de la Mora Sánchez. - Subsecretaria de Comercio Exterior. – Secretaría de Economía (SE). - Presente.
Lic. Jesús Cantú Escalante. – Titular de la Unidad de Normalización, Competitividad y Competencia. – SE. – Presente.
Lic. María José Contreras de Velasco. - Directora General de Promoción a la Competencia. - Comisión Federal de Competencia Económica (COFECE).
Lic. José Eduardo Espinosa de los Monteros Aviña. – Director General de Normalización Agroalimentaria. –SADER. - Presente.
Mtro. Rubisel Velázquez Lugo. - Director General de Disciplinas de Comercio Internacional. - SE. – Presente.