

LIG-CPR-8000182797

CL112-18.

Ciudad de México, 06 de agosto de 2018.

**Lic. Ildefonso Guajardo Villarreal**

Secretario de Economía

Presente.

**Estimado señor Secretario:**



El pasado 1º de agosto, el Grupo de Trabajo integrado para revisar los comentarios recibidos durante la consulta pública del proyecto de norma oficial mexicana PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017 "Queso – Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba", concluyó sus trabajos, sin poder alcanzar un consenso respecto de diversos de sus preceptos, algo que, desde el punto de vista de la Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC) y sus agremiados, refleja de inicio la gran problemática que estamos por enfrentar si la Secretaría de Economía y la Secretaría de Agricultura, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) insisten en publicar este instrumento normativo en forma definitiva, en su actual versión.

En efecto, tal y como le hicimos saber en la misiva que le envié el pasado 30 de julio, mediante la cual hago de su conocimiento diversas preocupaciones de la industria referentes a los proyectos de NOM de leche en polvo como materia prima y queso, por contener diversas disposiciones que consideramos injustificadas en términos técnicos, económicos y legales, la versión final del proyecto de NOM de queso mantiene la arbitraria restricción para usar algunos derivados de la leche en la elaboración de este producto, derivados que son aceptados y reconocidos conforme a las normas internacionales relevantes del *Codex Alimentarius* y los reglamentos técnicos de importantes países productores de lácteos, como Australia, Nueva Zelanda, la Unión Europea y los Estados Unidos de América.

Con lo anterior, lejos de contribuirse a contar con un instrumento legal novedoso, incluyente, que considere las tecnologías de producción de queso más recientes, favorezca realmente el consumo de insumos domésticos y elimine la competencia desleal de productos que no deben denominarse "queso". por utilizar ingredientes no procedentes de la leche, el proyecto de NOM está podría crear una desventaja significativa para productores domésticos -tanto de leche, como de queso-, en detrimento de los consumidores nacionales y, sobre todo, de la competitividad del sector en el mercado nacional y de exportación.

La CANILEC ha venido colaborando constructivamente en la elaboración de las normas oficiales mexicanas para productos lácteos, pero bajo el supuesto de que esos instrumentos serían emitidos para eliminar competencia desleal y prácticas engañosas al consumidor, y no para generar obstáculos innecesarios al comercio internacional, impedir la innovación tecnológica y limitar la libre concurrencia.

Por ello, reiteramos que CANILEC comparte y apoya el objetivo de que la normatividad aplicable establezca y asegure que, en la elaboración de queso, se utilicen solamente ingredientes lácteos, pero no acepta que, sin ningún sustento técnico se quiera limitar el uso de algunos de estos, lo que representaría dejar de aprovechar en México los avances de la ciencia aplicada a la industria que permiten al día de hoy separar a la leche en sus distintos componentes, para utilizar cada uno de ellos de manera específica y eficiente.

Así, en su versión final, el proyecto de NOM de queso dispone que, para la elaboración de queso, se podría utilizar leche fluida o en polvo, ya sea entera, parcialmente descremada o descremada, así como "productos obtenidos de la leche", aunque limitando estos últimos a la parte grasa de ese producto (es decir, crema, mantequilla y grasa butírica), y sin considerar la parte proteica del mismo, la que es sumamente relevante en la fabricación de queso, al ser un producto que, esencialmente, concentra tanto la proteína como la grasa de la leche, no nada más este último componente.

En nuestra opinión, si las dependencias normalizadoras de este tema prohíben el uso de estos insumos en la elaboración de quesos, podrían generarse las siguientes consecuencias:

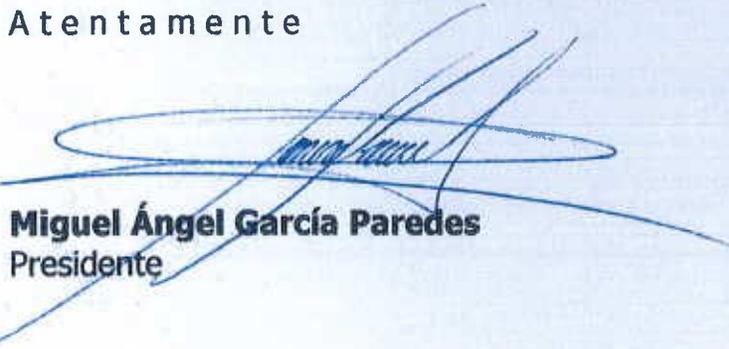
1.- Se podrían incrementar las importaciones de leche descremada en polvo a efecto complementar el déficit de sólidos lácteos.

2.- Los quesos mexicanos estarían perdiendo competitividad respecto de quesos de importación y los quesos que se comercializan en mercados de exportación que sí permiten el uso de estas proteínas en la fabricación de quesos (V. gr. Estados Unidos de América y Centroamérica).

3.- Los productores de queso mexicanos que normalmente utilizan leche fluida de origen nacional para mezclarla con ingredientes en polvo, estarían en desventaja y podrían decidir importar quesos terminados, reduciendo con ello sus compras de leche fresca doméstica.

En virtud de que el Grupo de Trabajo de la NOM de queso, en este tema no ha alcanzado el consenso que se requiere para llegar a una norma definitiva conforme lo indica la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y, atendiendo a la relevancia del tema, le solicito atentamente su valiosa intervención para que sea escuchada y tomada en cuenta la posición de los regulados con esta NOM como son los industriales, con el mejor de los ánimos de explorar opciones que conduzcan a acuerdos que permitan procesar de manera tersa la aprobación de la norma definitiva en los Comités Consultivos de Normalización de la Secretaría de Economía y de la SAGARPA.

A t e n t a m e n t e



**Miguel Ángel García Paredes**  
Presidente

c.c.p. Mtra. Alejandra Palacios Prieto.- Comisionada Presidenta de la Comisión Federal de competencia Económica.- Presente.  
Lic. Baltazar Hinojosa Ochoa.- Secretario de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.- Presente.  
Mtro. Mario Emilio Gutiérrez Caballero.- Director General.- Comisión Nacional de Mejora Regulatoria.- Presente.  
Mtro. Juan Carlos Baker Pineda.- Subsecretario de Comercio Exterior.- Secretaría de Economía.- Presente.  
Lic. Rocío Ruíz Chávez.- Subsecretaria de Competitividad y Normatividad.- Secretaría de Economía.- Presente.  
Lic. Rogelio Garza Garza.- Subsecretario de Industria y Comercio.- Secretaría de Economía.- Presente.  
Lic. Francisco José Gurriá Treviño.- Coordinador General de Ganadería.- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.- Presente.  
Ing. Francisco Cervantes Díaz.- Presidente de la Confederación Nacional de Cámaras Industriales.- Presente.