

Asunto: Se emite Dictamen Final correspondiente a la propuesta regulatoria denominada "**Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt, producto con leche fermentada y producto a base de leche fermentada - Denominaciones - Especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas - Información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 2019.**"

Ref. 03/0005/170122

Ciudad de México, a 8 de marzo de 2022.

C. P. MÓNICA LEÓN PEREA
Titular de la Unidad de Administración y Finanzas
Secretaría de Economía
Presente

Me refiero a la propuesta regulatoria denominada "**Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt, producto con leche fermentada y producto a base de leche fermentada - Denominaciones - Especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas - Información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 2019**" (Propuesta Regulatoria), así como a su respectivo formulario de Análisis de Impacto Regulatorio (AIR), ambos instrumentos remitidos por la Secretaría de Economía (SE) el 3 de marzo de 2022 y recibidos en la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria (CONAMER) el 4 del mismo mes y año¹, a través del Sistema Informático de la Manifestación de Impacto Regulatorio².

Lo anterior, en respuesta al Dictamen Preliminar, emitido por este órgano desconcentrado mediante oficio CONAMER/22/0791 de fecha 15 de febrero de 2022.

Sobre el particular, tal y como se mencionó en el oficio referido en el párrafo anterior, dada la naturaleza de la Propuesta Regulatoria en cuestión, le es aplicable el artículo 78 de la Ley General de Mejora Regulatoria (LGMR)³, mismo que establece que para la expedición de nuevos actos administrativos de carácter general, las dependencias y organismos descentralizados deberán indicar expresamente en el anteproyecto correspondiente, las dos obligaciones regulatorias o los dos actos que se abrogarán o derogarán y que se refieran a la misma materia o sector económico regulado.

¹ De conformidad con el artículo 30 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

² www.cofemersimir.gob.mx

³ Publicada en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 18 de mayo de 2018 y modificada el 20 de mayo de 2021.


JAAS/CPR

Boulevard Adolfo Lopez Mateos 3025 piso 8, San Jeronimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de Mexico.
Tel: (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer



En ese orden de ideas, de la información proporcionada por esa Secretaría, la CONAMER concluyó que sí se cuentan con elementos suficientes para acreditar el cumplimiento del artículo mencionado en el párrafo que antecede, tal y como se detallará más adelante en el presente oficio.

En virtud de lo anterior, la Propuesta Regulatoria y su AIR se sujetaron al procedimiento de mejora regulatoria previsto en el Capítulo III del Título Tercero de la LGMR.

Al respecto, con fundamento en los artículos 23, 25, fracción II, 26, 27, fracción XI, 71, 75 y 78 de la LGMR, la CONAMER tiene a bien expedir el siguiente:

DICTAMEN FINAL

I. Consideraciones respecto al requerimiento de simplificación regulatoria

Respecto del presente apartado, se observa que la SE adjuntó el archivo denominado 20220114124602_53137_Anexo 1 Costos NOM 033.pdf, a través del cual manifiesta lo siguiente:

“ ...

En el dictamen total final emitido por la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria, identificado con el Of.No.CONAMER/20/4161, se presentó el presente análisis de costos. Al respecto, el PROY-NOM-033/1-SCFI2019 dejará sin efectos la norma vigente, es decir, deja sin efectos costos por 546 millones 807 mil pesos. El proyecto implica costos totales por 124 millones 201 mil pesos y se proponen 5 millones adicionales a fin de dar cumplimiento con el requerimiento de simplificación estipulado en el artículo 78 de la LGMR. En este tenor, una vez acreditado que los costos de la propuesta regulatoria serán inferiores para los particulares, se tiene un ahorro neto en costos por un total de 417 millones 606 mil pesos. Lo enunciado se detalla en la Tabla 6.

Tabla 6 Comparativo de costos y cumplimiento al art. 78 de la LGMR

Clave	Costos
NOM vigente	546,807,000
PROY-NOM-033/1-SCFI-2019	124,201,000
Costos adicionales para el cumplimiento de simplificación (art.78 LGMR)	5,000,000
Ahorro neto de costos	417,606,000

Fuente: elaboración propia

En la Tabla 7 se detalla, no solo el ahorro disponible una vez descontado lo correspondiente al propio proyecto PROY-NOM-033/1-SCFI-2019, también se ilustra el resto de propuestas regulatorias a las que ya se han aplicado dichos costos en el cumplimiento del requerimiento de simplificación regulatoria. En la columna dos se muestran los costos para cada propuesta regulatoria, en la columna tres el ahorro propuesto, en la columna cuatro los costos utilizados del mencionado PROY-NOM-033/1-SCFI-2019; en la columna cinco se muestra el saldo disponible una vez descontados dichos costos utilizados de la columna previa; en la última columna se muestra el estatus referente a si ya fueron aplicados o se trata aún de una propuesta.





Tabla 7. Propuestas regulatorias y ahorro neto en costos de cumplimiento

Clave	Costo Prop. Reg.	Ahorro neto en Costos	Costos Utilizados	Saldo	Estatus
Costos derogados NOM 033 vigente				546,807,000.00	
PROY-NOM-033/1-SCFI-2019	124,201,000.00	5,000,000.00	129,201,000.00	417,606,000.00	Aplicado
PROY-NOM-189-SCFI-2017	10,373,650.60	5,000,000.00	15,373,650.60	402,232,349.40	Aplicado
PROY-NOM-228-SCFI-2018	3,145,131.53	5,000,000.00	8,145,131.53	394,087,217.87	Aplicado
PROY-NOM-029-SE-2020	5,315,940.00	5,000,000.00	10,315,940.00	383,771,277.87	Aplicado
NOM-234 GAS VEHICULAR	582,050.00	5,000,000.00	5,582,050.00	378,189,227.87	Aplicado
PROY-NOM-226-SCFI-2017	158,550,773.60	5,000,000.00	163,550,773.60	214,638,454.27	Aplicado
PEC-NOM-006-SCFI-2012	96,000,627.00	3,000,000.00	99,000,627.00	115,637,827.27	Aplicado
PROY-NOM-173-SE-2020	23,822,600.00	3,000,000.00	26,822,600.00	88,815,227.27	Aplicado
PEC-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018	41,710,918.00	3,000,000.00	44,710,918.00	44,104,309.27	Propuesta
PROY-NOM-247-SE-2021	1,602,356.00	1,000,000.00	2,602,356.00	41,501,953.27	Aplicado
NOM-237-SE-2021	6,857,269.70	1,000,000.00	7,857,269.70	33,644,683.57	Aplicado
PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018	14,556,318.00	1,000,000.00	15,556,318.00	18,088,365.57	Propuesta

En ese orden de ideas, y tomando en consideración la información proporcionada por esa Secretaría, la CONAMER mediante el oficio CONAMER/22/0791 observó que la Propuesta Regulatoria generará costos por su emisión de aproximadamente \$14,556,318.00, asimismo que la SE retoma ahorros generados por el PROY-NOM-033/1-SCFI2019 de \$15,556,318.00, derivado de lo cual los ahorros netos en costos de cumplimiento para la Propuesta Regulatoria serán de \$ 1,000,000.00, por lo que, se da cumplimiento al artículo 78 de la LGMR.

II. Consideraciones generales

Respecto de este rubro, es necesario mencionar que la Propuesta Regulatoria fue incluida en el Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad 2021, publicado en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 25 de febrero de 2021, cuyo objetivo y justificación son:

"Se deben revisar las especificaciones fisicoquímicas descritas en la Norma Oficial Mexicana para los productos denominados como yogurt y comercializados en territorio nacional, así como la elaboración de su Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad y modificar las denominaciones e información comercial que deben incluir en sus etiquetas."

En ese orden de ideas, desde el punto de vista de la mejora regulatoria, este órgano desconcentrado consideró apropiada la emisión de la regulación.

III. Objetivos regulatorios y problemática

Respecto del presente rubro, la SE señaló la situación que da origen a la emisión de la Propuesta Regulatoria, de la siguiente manera:

"El yogurt es un producto derivado de la leche, obtenido por un proceso de fermentación de microorganismos específicos de la leche, presentes en la mínima porción de 10 millones de colonias por gramo, además que deben de estar presentes de forma viva y activa. El beneficio que se obtiene de consumir yogurt es que brinda una modulación en la flora intestinal, al ser una fuente de bacterias vivas que ayudan a la salud. En muchos casos el yogurt aporta una sana digestión."

En el proceso de elaboración del yogurt es importante que la materia prima no contenga antibióticos, en especial la leche, ya que esto evita que pueda producirse el yogurt, una vez que la leche está lista para ser procesada, se realiza la pasteurización a 80° C para homogenizarla. Después, se requiere adicionar el cultivo de fermentación. Para finalizar, se debe dejar enfriar y, en su caso, adicionar frutas,





azúcares, semillas u otro ingrediente, cabe la pena señalar que el producto final debe estar en un almacén acondicionado para refrigeración de 5°C.

Actualmente se tienen identificadas 4 mil 299 unidades económicas relacionadas con la fabricación de yogurt, correspondientes a la categoría 311513 referente a la elaboración de derivados y fermentados lácteos, de acuerdo con la información más reciente del Sistema Automatizado de Información Censual (SAIC) del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). De este universo, INEGI tiene identificados 188 unidades económicas que son consideradas bajo la categoría de grandes establecimientos.

El Censo Económico más reciente (del año 2019) del Instituto Nacional de Geografía y Estadística (INEGI) identifica el sector regulado dentro de la clase de actividad económica 311513 denominada elaboración de derivados y fermentos lácteos. El total del valor de la clase se ubicó en el orden de más de 73 mil 368 millones de pesos; de ellos el yogur en sus diferentes formas registró 20 mil 395 millones de pesos, solo por detrás de los quesos de leche de vaca (ver Tabla 4).

Tabla 4 Elaboración de derivados y fermentos lácteos, CENSO 2019 (miles de pesos)

Rubro	Valor
Quesos de leche de vaca	29,702,584
Yogur en diversas formas	20,395,006
Crema de leche de vaca	9,732,541
Otros derivados lácteos	6,459,756
Otros productos lácteos	2,587,666
Otros fermentos lácteos	1,666,299
Grasas vegetales comestibles	1,583,417
Otros productos	1,109,738
Quesos de otras leches	131,055
Total	73,368,062

Fuente: Censos Económicos 2019, INEGI

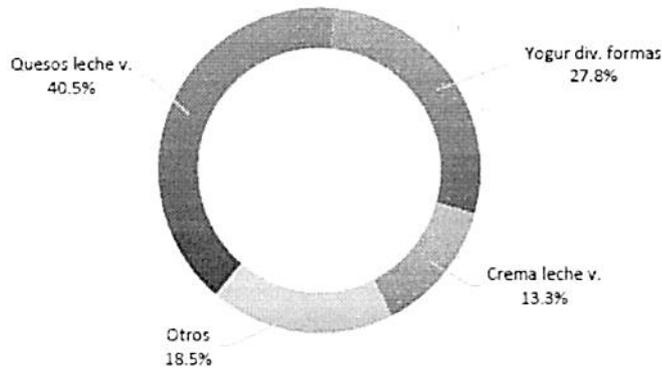
En términos relativos, el sector del yogur representa casi una tercera parte, esto es, un 27.8%, en tanto que los quesos, al ocupar el primer lugar, representan el 40.5% del total; la crema de leche de vaca representó el 13.3% y el restante 18.5% se dividió entre el resto de productos (otros derivados lácteos, otros productos, otros fermentos, grasas vegetales, quesos de otras leches y otros productos). Esto se muestra en la Gráfica 1.

El valor total de la clase de la elaboración de derivados y fermentos lácteos, de acuerdo con el Censo Económico de 2014, ascendió a 44 mil 448 millones 583 mil pesos. El sector del yogur registró 12 mil 708 millones 237 mil pesos, por debajo de los quesos de leche de vaca que registraron poco más de 18 mil 990 millones de pesos (ver Tabla 5). En términos relativos, el sector de quesos representó el 42.7% del total, el yogur en sus diversas formas el 28.6% y el resto de productos el 28.7% (ver Gráfica 2).





Grafica 1 Distribución del valor de la producción de derivados y fermentos lácteos (2019)



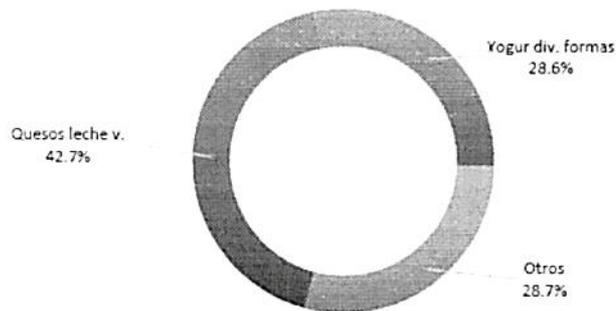
Fuente: elaboración propia con base en datos de INEGI (2019)

Tabla 5 Elaboración de derivados y fermentos lácteos, CENSO 2014 (miles de pesos)

Rubro	Valor
Quesos de leche de vaca	18,990,851
Yogur en diversas formas	12,708,237
Otros productos	3,853,204
Otros fermentos lácteos	3,383,497
Crema de leche de vaca	1,993,973
Otros derivados lácteos	1,581,244
Grasas vegetales comestibles	1,441,399
Otros productos lácteos	321,064
Quesos de otras leches	175,114
Total	44,448,583

Fuente: Censos Económicos 2014, INEGI

Grafica 2 Distribución del valor de la producción de derivados y fermentos lácteos (2014)



Fuente: elaboración propia con base en datos de INEGI (2014)

JAS/CPR

Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer





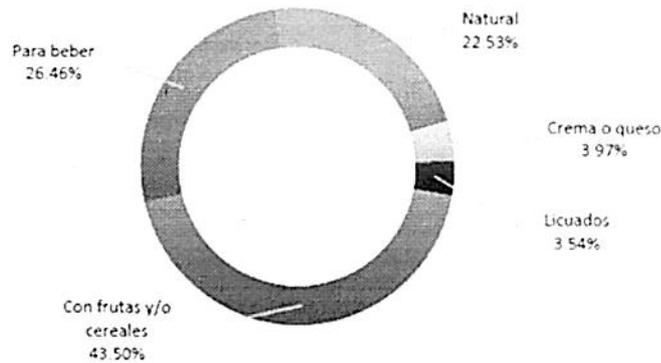
Los Censos Económicos de INEGI contemplan seis categorías de productos de yogur. El censo del año 2019 reportó como la categoría más importante el yogur con frutas y/o cereales con un volumen de 358 mil 586 toneladas (el 43.5% del total) equivalentes a más de 9 mil 295 millones de pesos; le siguió el yogur para beber con 218 mil 101 toneladas (el 26.5% del total) equivalentes a 5 mil 397.3 millones de pesos. El yogur natural registró 185 mil 720 toneladas (22.5% del total) que significaron más de 4 mil 319 millones de pesos. Con una representación del 4% y 3.5% se ubicó el denominado yogur crema o queso y el yogur licuado, respectivamente; el volumen de producción fue de 32 mil 728 y 29 mil 173 toneladas para cada categoría. La representatividad de cada categoría con respecto al valor de la producción, en términos generales, es muy similar al volumen de producción. Lo enunciado se muestra en la Tabla 6, Gráfica 3 y Gráfica 4.

Tabla 6 Volumen (toneladas) y valor de la producción (miles de pesos) de yogur en diversas formas (2019)

Producto	Volumen	Vol. Distr.	Valor	Valor Distr.
Con frutas y/o cereales	358,586	43.5%	9,295,087	45.6%
Para beber	218,101	26.5%	5,397,314	26.5%
Natural	185,720	22.5%	4,319,951	21.2%
Crema o queso	32,728	4.0%	726,380	3.6%
Licuados	29,173	3.5%	656,274	3.2%
Total	824,308	100.0%	20,395,006	100.0%

Fuente: elaboración propia con datos del Censo Económico 2019, INEGI

Gráfica 3 Distribución porcentual del volumen de producción de yogur (2019)



Fuente: elaboración propia con base en datos del Censo Económico 2019, INEGI

JAAS/CRP

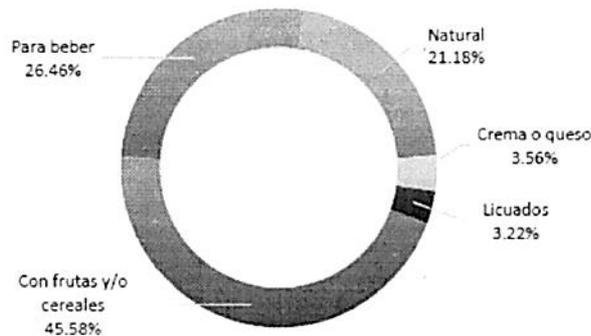
Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629 9500 www.gob.mx/conamer



2022 Flores
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



Gráfica 4 Distribución porcentual del valor de la producción de yogur (2019)



Fuente: elaboración propia con base en datos del Censo Económico 2019, INEGI

En lo que respecta al Censo Económico del año 2014, el yogur para beber ocupó el primer lugar al registrar 323 mil 430 toneladas (unos 7 mil 631 millones de pesos), le siguió el yogur con frutas y/o cereales con 151 mil 511 toneladas (alrededor de 3 mil 429.9 millones de pesos), el yogur natural registró 27 mil 587 toneladas (573.7 millones de pesos), el yogur denominado crema o queso reportó 21 mil 405 toneladas (mil 48.3 millones de pesos) y los productos licuados registraron 1,254 toneladas (poco más de 25 millones de pesos) (ver Tabla 7).

En términos relativos, en cuanto al volumen de la producción, las dos categorías principales fueron el yogur para beber y los que contienen frutas y/o cereales con volúmenes equivalentes al 61.6% y 28.8%, respectivamente, en conjunto concentraron poco más del 90% del volumen de producción (ver Gráfica 5). Con respecto al valor de la producción, dichas categorías (para beber y con frutas y/o cereales) continúan como las más representativas (en conjunto representan el 87%), solo basta destacar que el yogur denominado crema o queso tiene un mayor peso en dicho valor de la producción, con un 8.2%, en comparación con el 4.1% del total del volumen producido. Lo descrito se muestra en la Gráfica 5 y Gráfica 6.

XAS/CPR

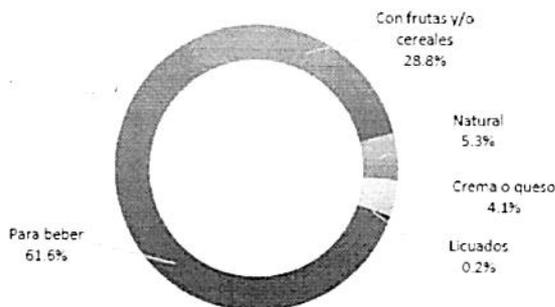
Boulevard Adolfo Lopez Mateos 3525 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer



2022 Flores
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA

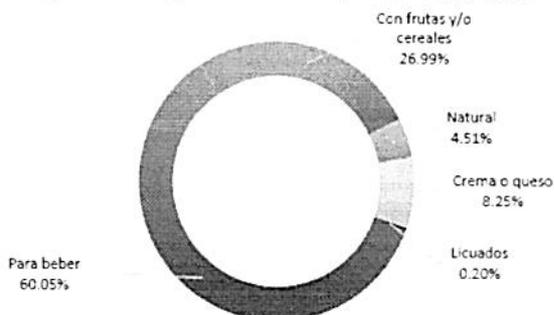


Gráfica 5 Distribución porcentual del volumen de producción de yogur (2014)



Fuente: elaboración propia con base en datos del Censo Económico 2019, INEGI

Gráfica 6 Distribución porcentual del valor de la producción de yogur (2014)



Fuente: elaboración propia con base en datos del Censo Económico 2019, INEGI

En términos comparativos, en la Tabla 11 se muestra el valor de la producción de la clase económica denominada elaboración de derivados y fermentos lácteos que, en el año 2014 reportó 44 mil 448 millones 583 mil pesos y para el año 2019 dicho valor fue de 73 mil 368 millones 62 mil pesos; ello significó un crecimiento general de 65.1% (ver Tabla 8 y Gráfica 7). Los quesos de leche de vaca tuvieron una tasa de variación o de crecimiento del 56.4%, el yogur una tasa del 60.5% y el resto de productos crecieron en un 82.5%.

Tabla 8 Elaboración de derivados y fermentos lácteos, CENSO 2014 (miles de pesos) y tasa de variación

Rubro	2014	2019	Variación
Quesos de leche de vaca	18,990,851	29,702,584	56.4%
Yogur en diversas formas	12,708,237	20,395,006	60.5%
Otros	12,749,495	23,270,472	82.5%
Total	44,448,583	73,368,062	65.1%

Fuente: elaboración propia con base en datos de los Censos Económicos 2014 y 2019 (INEGI)

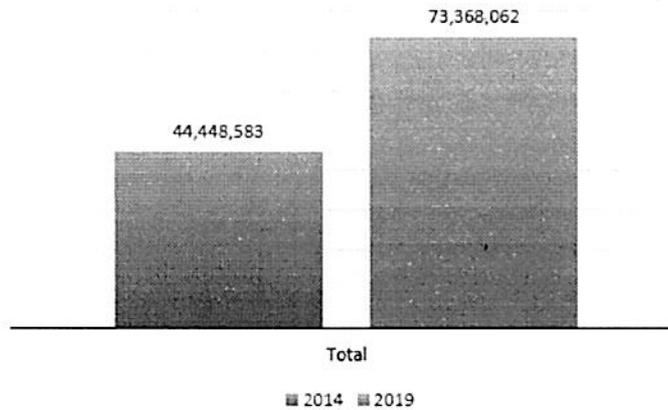
JAS/CPR

Boulevard Adolfo López Mateos 3925 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer





Gráfica 7 Elaboración de derivados y fermentos lácteos, valor de la producción 2014 y 2019 (miles de pesos)



Fuente: elaboración propia con base en datos de los Censos Económicos 2014 y 2019 (INEGI)

Para el caso particular de los productos de yogur, el valor de la producción, como ya se mencionó, pasó de unos 12.71 mil millones de pesos a poco más de 20.39 mil millones de pesos, esto es, un crecimiento del 60.5%. El yogur con frutas y/o cereales registró una tasa de crecimiento del 171% ya que pasó de 3 mil 429.94 millones de pesos en 2014 a 9 mil 295.1 millones de pesos en 2019. El yogur para beber pasó de 7 mil 631 millones de pesos a 5 mil 397.3 millones de pesos, de 2014 a 2019, lo que significó una caída del 29.3%. El yogur natural registró un incremento importante al pasar de 573.7 millones de pesos a más de 4 mil 319.95 millones de pesos. El valor de la producción del denominado yogur crema o queso descendió de 1,048.27 millones de pesos a unos 726.38 millones de pesos (una caída del 30.7%). Por último, el yogur licuado pasó de apenas 25.27 millones de pesos a más de 656.27 millones de pesos. El detalle de lo enunciado se muestra en la Gráfica 8 Gráfica 9

Tabla 9 Valor de la producción de yogur en diversas formas (miles de pesos) y tasa de variación

Rubro	2014	2019	Variación
Con frutas y/o cereales	3,429,941	9,295,087	171.0%
Para beber	7,631,044	5,397,314	-29.3%
Natural	573,710	4,319,951	653.0%
Crema o queso	1,048,270	726,380	-30.7%
Licuados	25,272	656,274	2496.8%
Total	12,708,237	20,395,006	60.5%

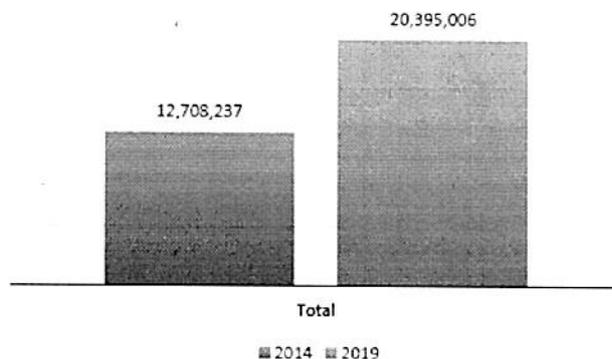
Fuente: elaboración propia con base en datos de los Censos Económicos 2014 y 2019 (INEGI)

JASS/CPR

Boulevard Adolfo Lopez Mateos 3025 piso 8, San Jeronimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de Mexico.
Tel: (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer

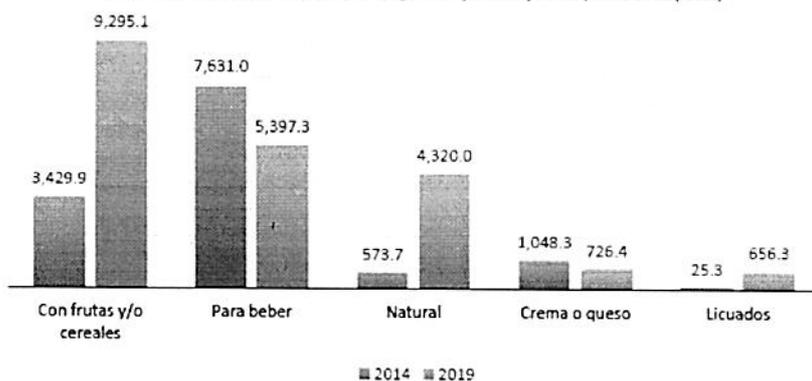


Gráfica 8 Valor total de la producción de yogur (miles de pesos)



Fuente: elaboración propia con base en datos de los Censos Económicos 2014 y 2019 (INEGI)

Gráfica 9 Valor de la producción para yogur en diferentes formas (millones de pesos)



Fuente: elaboración propia con base en datos de los Censos Económicos 2014 y 2019 (INEGI)

En cuanto al volumen de producción, el total del sector del yogur pasó de 525 mil 187 toneladas en 2014 a 824 mil 308 toneladas en 2019 lo que significó un crecimiento del 57%. El yogur con frutas y cereales pasó de las 151 mil 511 toneladas en 2014 a 358 mil 586 toneladas en 2019. El yogur para beber disminuyó en poco más de un tercio, al pasar de 323 mil 430 toneladas a 218 mil 101 toneladas. El yogur natural creció sustantivamente al pasar de 27 mil 587 a 185 mil 420 toneladas. El yogur crema o queso creció en el 52.9% al pasar de 21 mil 405 a 32 mil 728 toneladas. Por último, el denominado yogur licuado pasó de 1,254 toneladas a 29 mil 173 toneladas. Lo enunciado es posible observarlo de forma detallada en la Tabla 10, Gráfica 10 y Gráfica 11.



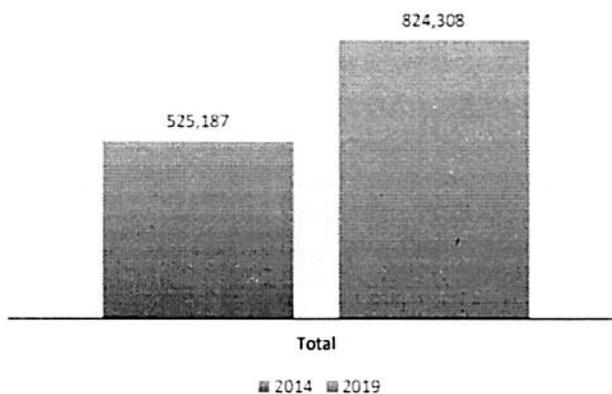


Tabla 10 Volumen de producción de yogur en diversas formas (toneladas) y tasa de variación

Rubro	2014	2019	Variación
Con frutas y/o cereales	151,511	358,586	136.7%
Para beber	323,430	218,101	-32.6%
Natural	27,587	185,720	573.2%
Crema o queso	21,405	32,728	52.9%
Licuada	1,254	29,173	2226.4%
Total	525,187	824,308	57.0%

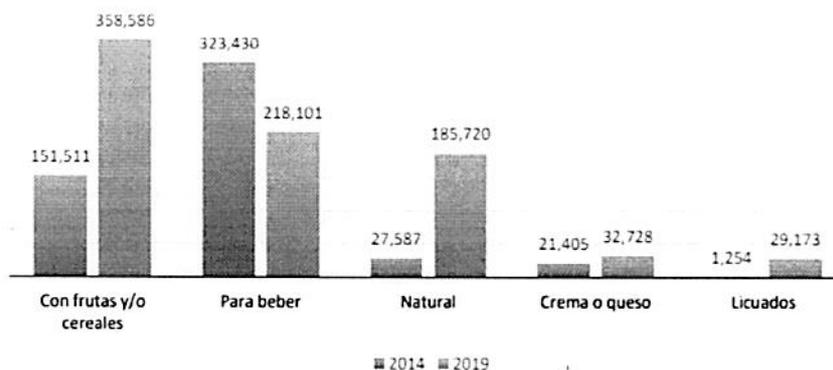
Fuente: elaboración propia con base en datos de los Censos Económicos 2014 y 2019 (INEGI)

Gráfica 10 Volumen total de producción de yogur (toneladas)



Fuente: elaboración propia con base en datos de los Censos Económicos 2014 y 2019 (INEGI)

Gráfica 11 Volumen de producción para yogur en diferentes formas (toneladas)



Fuente: elaboración propia con base en datos de los Censos Económicos 2014 y 2019 (INEGI)

JAGS/CPR

Boulevard Adolfo Lopez Mateos 3025 piso B, San Jeronimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de Mexico.
Tel: (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer





El comparativo de los datos de los censos de 2014 y 2019 resulta relevante ya que brinda la perspectiva del sector. En términos generales, para todo el sector de los productos de yogur, las tasas de crecimiento resultan consistentes, tanto en el volumen como en el valor. El valor de la producción, en términos económicos, se considera como la variable nominal del sector, en tanto que el volumen de producción, se considera la variable real. Así, las categorías de yogur con frutas y/o cereales, así como el yogur para beber observaron un crecimiento y una contracción, respectivamente, tanto en términos nominales como reales. Por su parte los productos de yogur natural y los licuados, si bien aún no tienen una representación mayoritaria en el sector, el acelerado crecimiento los posiciona con una relevancia especial. El yogur crema o queso resulta en un caso especial ya que, en tanto el valor de la producción se contrajo, el volumen observó un crecimiento significativo. Por último, el yogur natural también presentó un acelerado crecimiento tanto en términos nominales como reales.

Estos crecimientos tan importantes pueden deberse, entre otros factores, a oportunidades en el mercado que encuentran estos productos. Todas las categorías enunciadas, entre sí, se constituyen como bienes sustitutos cercanos, es decir que, si bien comparten ciertas características o cualidades, presentan claras diferencias. En este sentido, los consumidores, para tomar sus decisiones de consumo, además de las cualidades intrínsecas de los productos, consideran el precio de los bienes. Así, ante un panorama con bienes sustitutos cercanos, cuando se incrementa el precio de un bien de su preferencia, lo demandará en una menor cantidad, para preferir otro bien que tenga un precio menor; lo mismo ocurre, ante cambios en el sentido opuesto, es decir que, ante disminuciones de un bien determinado, los consumidores podrían optar por adquirir una mayor cuantía de este. Por ello es que resulta relevante que la información que reciben los consumidores de este mercado sea lo más clara y sencilla posible a fin de no incurrir en una elección equivocada, es decir, a fin de que, pongamos por caso, ante poca o equivocada información, se incurra en elegir de forma equivocada (problema de selección adversa) lo que conducirá a que el consumo de dicho bien no permitirá satisfacer la necesidad del consumidor. Ante este panorama, en que en el sector regulado se han incorporado nuevos bienes sustitutos cercanos que no están regulados, es sencillo esperar que se pueda presentar una situación como la descrita.

En materia normativa, en la actualidad el ordenamiento que se encarga de regular el yogurt y sus diferentes denominaciones es la NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018 publicada el 31 de enero de 2019 en el Diario Oficial de la Federación y que entró en vigor el 1 de febrero de 2020.

Esta regulación vigente no contempla las denominaciones de yogurt tipo griego, deslactosado y la imitación de yogurt. Estos productos, sin embargo, se comercializan dentro del mismo mercado de productos de yogurt debido a que son considerados como sustitutos cercanos. No obstante, al no encontrarse contemplados en la NOM vigente, no se puede señalar con precisión que contengan especificaciones adecuadas para considerarse productos homogéneos con respecto a aquéllos que sí se encuentran regulados. En consecuencia, se tiene un fallo de mercado por la presencia de bienes no homogéneos que incide de forma negativa, tanto en términos de competitividad, como en lo relacionado con problemas de selección adversa.

Regulación internacional

JASS/CPR

Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629 9500 www.gob.mx/conamer





El contenido de leche a través del contenido mínimo de proteína láctea es un elemento necesario para considerar un yogurt como autentico, en la norma actual NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018 se detalla el límite permisible para cada tipo de yogurt, así como se muestra en la Tabla 11. Por ejemplo, la norma internacional CODEX STAN 243-2003 establece un mínimo 2,7% de proteína de leche para cualquier denominación de yogurt, en tanto que la regulación nacional, para la mayoría de presentaciones (con excepción del yogurt natural que, por su propia denominación, debe ser contar con mayor proteína al ser 100% leche), requiere un nivel menor de contenido de leche o de proteína láctea. Los límites mínimos contenidos en la propuesta regulatoria se encuentran en la Tabla 12, considerando un contenido mínimo de 70% de leche para denominarse como yogurt y así poder diferenciar a los otros productos en el mercado que contienen leche fermentada.

Tabla 11 Límites de proteína de leche en la NOM-181-SE-SADER-2018

Especificación	Natural	Saborizado		Con fruta o vegetal u otros alimentos	
		Batido	Bebible	Batido	Bebible
Presentación					
Proteína de la leche (%m/m)	Min. 3.1	Min. 2.10	Min. 1.60	Min. 2.10	Min. 1..60

Fuente: NOM-181-SE-SADER-2018

Tabla 12 Límites de proteína de leche de la propuesta regulatoria

Especificación	Natural	Saborizado		Con fruta o vegetal u otros alimentos	
		Batido	Bebible	Batido	Bebible
Presentación					
Proteína de la leche (ver NOTAS 4 y 5) (%m/m)	Min. 3.1	Min. 2.50	Min. 2.50	Min. 2.20	Min. 2.20

Fuente: Proyecto de modificación de la NOM-181-SE-SADER-2018

Estudios de la Procuraduría Federal del Consumidor

La Procuraduría Federal del Consumidor aporta información valiosa referente a diversos productos y servicios en sus estudios de calidad. En el mes de octubre de 2020, esta Institución publicó en su revista mensual un estudio para los productos de yogurt enfocado en evaluar el contenido neto declarado, que la información comercial se encontrara completa y fuera veraz, el contenido de los nutrientes, tipo y cantidad de azúcar, origen de la grasa, cantidad de bacterias benéficas y contenido de almidón.

Para realizar el estudio se utilizaron 21 productos de yogurt de las denominaciones de yogurt natural, griego, saborizado y con fruta. Además, las muestras fueron evaluadas bajo la normatividad de la NOM-002-SCFI-2011 Contenido Neto. Tolerancias y Métodos de Verificación; NOM-051- SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria; NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018. Yogurt Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba; NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales y; NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

JAAS/CPR

Boulevard Adolfo Lopez Mateos 3025 piso 8, San Jeronimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer**2022 Flores**
Año de Magón
PROCURADOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



Los principales resultados del estudio destacan los productos denominados yogurt natural ya que, de las tres muestras dos de ellas no cumplieron con el mínimo de proteína establecido en la regulación actual del 3.1%, al no ser 100% leche, ya que registraron 1.57% y 1.88%, un 49% y 39%, respectivamente, menos que lo requerido por la NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, adicionalmente, uno de los dos productos presentó azúcar añadida por lo que también incumplió con lo estipulado por la misma norma y no denominarse como Yogurt con endulzantes.

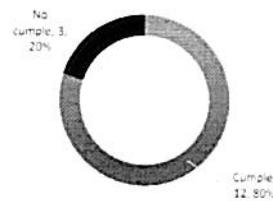
De forma complementaria, de acuerdo con información prevista por la Profeco para efectos del presente Análisis de Impacto Regulatorio, destacan las pruebas realizadas en diversos tipos de yogurt. Para el caso del yogurt natural batido, la autoridad analizó un total de 15 productos de los cuales el 67% (10) no cumplieron en cuanto a no adicionar azúcar, el restante 33% (5) sí demostraron cumplir con no adicionar azúcar (ver Gráfica 12); en cuanto a los niveles de proteína, 3 productos (el 20%) no cumplieron con el mínimo requerido por la norma y los restantes 12 productos sí demostraron cumplir (el 80%) (ver Gráfica 13). También destacan los resultados para el yogurt natural en su presentación bebible ya que, de las cuatro muestras analizadas, todas incumplieron en cuanto a proteína y adición de azúcar (ver Gráfica 14 y Gráfica 15). Adicional a estos dos productos también destaca el caso del yogurt bebible con fruta que, en cuanto al nivel mínimo de proteína señalado por la regulación vigente, dos de las cinco muestras no pudieron demostrar cumplir con el mínimo requerido (ver Gráfica 16).

Gráfica 12 Yogurt natural batido, adición de azúcar



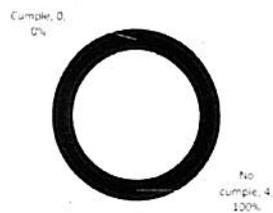
Fuente: Profeco

Gráfica 13 Yogurt natural batido, proteína



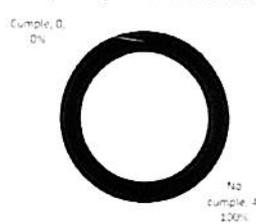
Fuente: Profeco

Gráfica 14 Yogurt natural bebible, adición de azúcar



Fuente: Profeco

Gráfica 15 Yogurt natural bebible, proteína



Fuente: Profeco

JAAAS/CPR

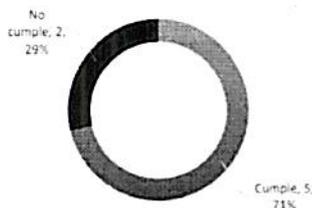
Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer



2022 Flores
Año de Magón
PROCESSION DE LA REVOLUCION MEXICANA



Gráfico 16 Yogurt bebible con fruta, proteína



Fuente: Profeco

Impacto económico

La comercialización de productos que no cumplen con los parámetros mínimos establecidos en la regulación técnica vigente tiene un impacto económico importante en el mercado. Para poder estimarlo se toma en consideración el valor de la producción de las categorías en que se identificaron incumplimientos, esto es, del yogurt para beber y natural, en conjunto suman un total de 9 mil 717 millones 265 mil pesos. También se toman en consideración los porcentajes de incumplimiento mínimos identificados, un 28.6% y un 20% respectivamente. Bajo un supuesto en el que los productos identificados tuvieran una participación mínima del 5% en el segmento del mercado al que pertenecen, el valor de los productos sumaría 485 millones 863 mil pesos. A partir de este último valor se aplican los porcentajes mínimos señalados para obtener un valor de mercancías que incumplen actualmente la regulación del orden de 77 millones 104 mil pesos para el caso de yogurt para beber, y de 43 millones 200 mil pesos para yogurt natural lo que, en suma, representa unos 120 millones 304 mil pesos⁴ como impacto económico de tales inconsistencias. La propuesta regulatoria pretende atender este tipo de problemas.

Tabla 13 Valor de incumplimiento (miles de pesos)

Rubro	Valor	Productos % mdo.	Valor partic. mdo.	Incumplimiento %	Valor Incumplimiento
Para beber	5,397,314	5.0%	269,866	28.6%	77,104
Natural	4,319,951	5.0%	215,998	20.0%	43,200
Total	9,717,265		485,863		120,304

Fuente: elaboración propia con datos de Inegi y Profeco

Problemas en el mercado regulado

Dado el contexto anterior, suponiendo que la propuesta regulatoria fuera el lineamiento regulatorio para los productos de yogurt del estudio, el 67% de las muestras estarían por debajo de los estándares. En particular, los productos que no alcanzarían el mínimo de proteína son: tres del yogurt natural, dos del yogurt saborizado, siete de yogurt con fruta y dos del griego.

Por lo anterior, es necesario establecer un porcentaje mínimo de fruta, vegetal u otros alimentos que deben contener los productos denominados como yogurt con fruta, vegetal u otros alimentos, con fines de diferenciar correctamente a este producto de

⁴ Este monto pudiera ser incluso mayor, de contemplar ponderadores más exactos de representatividad en el mercado.





aquél que únicamente usa saborizantes o un contenido menor a 5% de fruta, vegetal u otros alimentos.

La no diferenciación correcta de productos en el mercado crea incentivos suficientes a los productores para no mejorar en la calidad de sus productos, ya que el consumidor final no tiene las herramientas de información necesarias en las etiquetas para poder diferenciar y tomar mejores decisiones de consumo conforme a sus preferencias y presentarse precios similares en productos con un mayor contenido de leche o fruta o vegetal u otros alimentos con respecto a aquellos con un menor contenido de los mismos.

Además de lo anterior, la incorporación de productos no regulados que son sustitutos cercanos de aquéllos productos que sí lo están, deriva en un mercado asimétrico. Los fabricantes de dichos bienes no regulados cuentan con una ventaja sobre aquéllos que sí se encuentran sujetos al cumplimiento de la NOM vigente. Al respecto, los primeros pueden tener un esquema de costos inferiores, en lo que radica su ventaja. Para poder competir, en términos de precios, los fabricantes regulados deberán buscar la forma de bajar sus precios, posiblemente a costa de la calidad de los productos. La consecuencia de ello es que aquéllos participantes que no sean capaces de disminuir de tal forma sus precios pudieran correr el riesgo de desaparecer, lo que repercute en una menor cantidad de oferentes, es decir un mercado menos profundo. Bajo este contexto, tampoco se tendrían suficientes incentivos para realizar inversión lo que provocaría, además, un mercado poco desarrollado.

Una situación como la descrita incide en reducir la oferta de bienes en el mercado, lo que restringe la capacidad de compra para los consumidores, debido a una menor diversidad de bienes disponibles. Los productos no regulados al constituirse como sustitutos cercanos, por ejemplo, los productos de imitación, tienden a provocar el problema de selección adversa en los consumidores debido a que, ante una configuración de la demanda de tipo precio-sensible, podrían adquirir de forma errónea un producto que se piense como auténticos guiados por un precio similar. Sin embargo, la regulación no tiene por objeto restringir dichos productos, sino que informen con veracidad a los consumidores sobre su composición y diferencia con respecto al yogurt."

En virtud de las consideraciones anteriores, la SE destacó que los objetivos de la Propuesta Regulatoria son:

"Corregir los fallos de mercados asimétricos, incentivar la competitividad para contar con un mercado más funcional, profundo y desarrollado, además de contar con una mayor oferta de bienes y evitar los problemas de selección adversa para los consumidores. De forma particular resulta pertinente para que se corrija el impacto económico aquí descrito, además de obtener garantizar que, como ya se señaló, los productos actualmente no regulados cuenten con especificaciones adecuadas. En el numeral 16 se comprueba que esta propuesta cumple con los objetivos de mejora regulatoria referentes a comprobar que los beneficios son sustantivamente superiores a los costos, es decir que es social y económicamente viable ya que se trata de una medida costo eficiente.

Por otra parte, se considera regular el uso de materia prima con la finalidad de que la misma tenga una calidad similar y no se creen incentivos para usar distintas

JAS/CPR

Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629 9500 www.gob.mx/conamer



2022 Flores
Año de Magón
Presidencia de la República Mexicana



calidades a menores costos en la materia prima en perjuicio de los productores primarios y del consumidor final de estos productos".

Derivado de lo anterior, esta CONAMER observó que se consideran justificados el objetivo y la situación que da origen a la Propuesta Regulatoria, toda vez que los mismos se encuentran alineados.

IV. Identificación de posibles alternativas regulatorias

Respecto del presente apartado, con base en la información referida en el AIR, la SE consideró las siguientes opciones:

No emitir regulación alguna. Dicha alternativa se consideró inviable toda vez que, a decir de esa Dependencia, *"La evidencia mostrada en el apartado número 2 del presente documento, indica que, el sector regulado ha sido rebasado por la incorporación de nuevos productos, lo que hace necesaria la actualización para ordenar este mercado."*

Esquemas de autorregulación. Al respecto, dicha alternativa la consideró inviable, *"... toda vez que existiría una alta probabilidad de que la problemática, lejos de resolverse, se pudiese agravar al incorporarse más productos que no cumplan con la denominación que ostentan. Esto se puede inferir con base en la problemática identificada en el numeral 2 del presente documento."*

Esquemas voluntarios. Por lo que hace a dicho esquema se consideró inviable toda vez que, *"La no actualización de la NOM vigente implicaría dejar el cumplimiento voluntario de parte de los fabricantes y/o comercializadores lo que provocaría mayores distorsiones ya que existiría una brecha aún más pronunciada con respecto a los productos que sí se encuentran regulados. Por ello, esta alternativa no resulta eficiente para atender la problemática."*

En ese contexto, la Secretaría consideró que la Propuesta Regulatoria constituye la mejor opción de regulación toda vez que, *"El análisis de diversas alternativas desglosado en el numeral 4 del presente documento señala que no existen alternativas viables ni factibles que atiendan la problemática. Esta problemática se refiere, fundamentalmente, a que las condiciones del mercado han superado la regulación vigente. Por ello, y tomando en consideración que la NOM ha sido exitosa al momento de ordenar el sector regulado, la propuesta es considerada la opción más adecuada, viable, factible y eficiente para atender la problemática identificada en el numeral 2 del presente documento. Además de lo anterior, en el numeral 16 del presente documento, se comprueba que los beneficios de la regulación son superiores a sus costos por lo que constituye una medida costo-eficiente y costo-efectiva, es decir es social y económicamente viable."*

Bajo esa tesitura, la CONAMER mediante el oficio CONAMER/22/0791 consideró que la SE analizó las distintas alternativas de política pública que pueden atender la problemática y objetivos antes descritos; por lo que en consecuencia, se dio por cumplido el presente apartado.

V. Impacto de la regulación

1. Riesgo

JAS/CRP

Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel. (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer





Por lo que hace al presente rubro, se observó que esa Dependencia identificó que derivado de la problemática que da origen a la regulación se desprenden algunos riesgos que se enlistan a continuación:

"Tipo de riesgo que motiva la emisión de la regulación: Fallos de mercado por asimetrías de información.

Población o industria potencialmente afectada: Consumidores de yogurt.

Afectaciones o daños probables y su magnitud: En general, con la regulación propuesta se espera mejorar las condiciones actuales del mercado de yogurt con el objetivo de evitar distorsiones, mejorar las condiciones de competitividad en el mercado doméstico y a nivel internacional, así como evitar el problema de selección adversa en los consumidores.

Origen y área geográfica del riesgo: Territorio de los Estados Unidos Mexicanos.

Probabilidad de ocurrencia del riesgo: Tomando en cuenta que el acumulado por año de consumo de yogurt va de los 12 mil millones de pesos a 14 mil millones de pesos y en kilos es de 611 millones a 670 millones de kilos. En este sentido, la cantidad de productos en circulación que requiere ordenarse equivale al 14% de la producción actual. Sin embargo, con los parámetros de la propuesta regulatoria, el 67% de los requiere alinearse a las especificaciones con el objeto de mejorar las condiciones del mercado."

En cuanto a la pregunta 8 del AIR relativa a las acciones regulatorias, aplicables al riesgo identificado, como consecuencia de la implementación de la regulación, así como algún indicador que permita dimensionar la situación actual y medir su evolución en el tiempo; esa Dependencia indicó:

"Tipo de riesgo: Afectaciones económicas.

Grupo, sector o población sujeta al riesgo: Consumidores en general, productores y responsables del producto.

Acción implementada: La propuesta regulatoria establece 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.

Indicador de impacto: De acuerdo al estudio de calidad de PROFECO, publicado en octubre de 2020, existen en el mercado productos denominados yogurt natural, sin embargo, no lo son, ya que deberían pertenecer al grupo de los saborizados.

Situación esperada con la implementación de la regulación: Establecer de forma clara las características que deben de cumplir las diferentes denominaciones de yogurt. Además de considerar el mecanismo de dar cumplimiento con la propuesta regulatoria, todo ello a través del capítulo del Procedimiento de Evaluación de la Conformidad. Por lo anterior, los productores brindan certeza a los consumidores de que están adquiriendo un producto con las características necesarios para considerarlo como autentico, en otras palabras, se considera que las denominaciones plasmadas en el etiquetado comercial deben de corresponder a los ingredientes y contenido del yogurt. Por otro lado, los fabricantes nacionales encontrarán igualdad de condiciones en el mercado doméstico, además de mejorar su posición en los mercados internacionales.

JAS/CPR

Boulevard Adolfo Lopez Mateos 3025 piso 8, San Jeronimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de Mexico.
Tel: (55) 5629 9500 www.gob.mx/conamer



2022 Flores
Año de Magón
PRESENCIA DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



Justificación de cómo se reduce, mitiga o atenúa el riesgo con la acción: Los productos que se produzcan contar con los límites mínimos, con la finalidad de evitar confusión a los consumidores y los productores estarán compitiendo en un mercado leal y con igualdad de condiciones."

Al respecto, esta Comisión consideró que la SE especificó de manera adecuada las disposiciones de la Propuesta Regulatoria que buscan disminuir el riesgo que pretende ser atendido con su aplicación.

2. Trámites

Por lo que hace al presente rubro, se observó que la regulación no crea, modifica, ni elimina trámites, por lo cual no se generarían nuevos costos para los particulares. En ese sentido, la CONAMER reitera que no tiene comentarios relacionados con este apartado.

3. Acciones regulatorias

Con relación al análisis de acciones regulatorias, se observó que la SE proporcionó un desglose sobre las disposiciones de la Propuesta Regulatoria, así como la justificación correspondiente, de acuerdo con lo que a continuación se señala:

Establecen obligaciones

Capítulo 1. Objetivo y campo de aplicación

Descripción: Este capítulo establece la clasificación y denominación del yogurt, producto con leche fermentada y producto a base de leche fermentada, sus especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que deben cumplir los productos de fabricación nacional o extranjera destinados al consumidor final y comercializados en territorio nacional.

Esta Norma Oficial Mexicana no es aplicable a los siguientes productos que deben cumplir con lo establecido en la norma internacional para leches fermentadas CXS 243-2003 del Codex Alimentarius:

- a) Jocoque
- b) Kéfir
- c) Kumys

Justificación: El objetivo y campo de aplicación es indispensable ya que delimita el mercado regulado lo que permite brindar certeza jurídica a los sujetos regulados, a las entidades encargadas de la evaluación de la conformidad y al público en general. Al definir con precisión el mercado regulado, permite evitar problemas de asimetrías o poca competitividad en el mismo.

Capítulo 2. Referencias normativas

Descripción: El capítulo dos de la propuesta regulatoria contiene el conjunto de instrumentos jurídicos necesarios para la aplicación de la propuesta regulatoria.

Justificación: La incorporación de los instrumentos jurídicos necesarios resulta relevante por varias razones. La primera de ellas es evitar la duplicidad y

JAAS/CHR





sobrerregulación del mercado. También permite una comprensión sencilla de la propuesta regulatoria lo que se traduce en contar con información homogénea, tanto para los sujetos regulados actuales como para aquéllos que desean incorporarse al mercado, así como para las entidades encargadas de la evaluación de la conformidad. Al contemplar Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas⁵ un Acuerdo y ordenamientos internacionales, se atiende a lo dispuesto en el marco jurídico en materia de normalización que establece que, tanto en la elaboración como en la modificación de las normas oficiales mexicana (como es el caso de la presente propuesta regulatoria) se deberá observar los instrumentos normativos vigentes, tanto en el ámbito nacional como internacional. Al contemplar las referencias internacionales se evita el riesgo de establecer barreras innecesarias al comercio internacional. Además de lo anteriormente señalado, este capítulo, contribuye a una correcta implementación de la propuesta regulatoria y, por consecuencia, a alcanzar los objetivos planteados por la misma.

Capítulo 3 Términos y definiciones

Descripción: Este capítulo contiene un listado de los términos utilizados con su respectiva definición. En particular se añaden tres definiciones: 3.11 producto con leche fermentada, 3.12 producto a base de leche fermentada y 3.13 yogur, yogurt, yoghurt, yoghurth o yogurt.

Justificación: La incorporación de los términos y definiciones permite una comprensión adecuada de la propuesta regulatoria y una implementación eficiente de la misma. Al contar con este capítulo se tiene información homogénea para los participantes del mercado (tanto actuales como potenciales) lo que contribuye a un mercado más competitivo y eficiente. De forma particular, la incorporación de los numerales señalados obedece a armonizar la norma vigente con la regulación internacional más importante (CODEX STAN 243:2003) lo que también permite que se evite el riesgo de incorporar barreras innecesarias al comercio internacional.

Capítulo 5 Clasificación

Descripción: El presente capítulo contiene la clasificación de los productos regulados en cinco categorías, así como en similar número de presentaciones.

Justificación: La problemática descrita en el numeral 2 del presente documento indica los fallos de mercado asociados, principalmente, con problemas de selección adversa y un mercado poco competitivo y desarrollado. La incorporación de la clasificación de los productos regulados en la forma en que describe el presente capítulo atiende de forma directa a que exista una clara diferenciación en el mercado para permitir que los consumidores puedan contar con productos diferenciados en función de sus preferencias. También permite que los fabricantes y comercializadores puedan competir en igualdad de condiciones lo que contribuirá a un mercado más eficiente en términos de

⁵ Actualmente estos instrumentos normativos se denominan Estándares en el marco jurídico aplicable, esto es, en la Ley de Infraestructura de la Calidad.

JAS/CPR

Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer





competitividad, así como contar con incentivos para que se convierta en un mercado más desarrollado.

Capítulo 6 Especificaciones

Descripción: Este capítulo describe las especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas para los productos regulados, en función de la clasificación con la que cuentan. De igual manera se enuncia que dichas especificaciones se deben cumplir cuando se presenta la situación descrita en el numeral 6.3. También contempla la forma en que se deben utilizar aditivos. Por último, contempla la materia prima y los ingredientes, tanto para el caso de productos nacionales como para aquellos de procedencia internacional.

Justificación: Al igual que el capítulo cinco, el capítulo seis de la propuesta regulatoria atiende directamente a la problemática descrita en el numeral 2 del presente documento al establecer con claridad las especificaciones para cada tipo de producto regulado, en función de su clasificación. En otras palabras, contribuye a contar con productos homogéneos y claramente diferenciados de acuerdo con la clasificación estipulada en el capítulo cinco, lo que permitirá con un mercado más competitivo y evitar problemas de selección adversa o de asimetrías en términos de competencia.

Capítulo 7 Información comercial

Descripción: En este capítulo se incluye la forma en que se debe indicar la denominación de los productos denominados como yogurt, de acuerdo con la clasificación estipulada en el capítulo cinco. También contempla la forma en que se deberá hacer uso de las imágenes, en concordancia con la referencia normativa aplicable (numeral 2.1 de la regulación). Por último, contempla la forma en que se debe presentar la información comercial para los productos de imitación.

Justificación: La incorporación del presente capítulo es muy importante debido a que indica la forma en que los productos regulados de consumo final llegarán al mercado. Atiende directamente a que los consumidores puedan diferenciar con claridad los productos de acuerdo con su denominación y evitar de asimetrías de información que pueden derivar en problemas de selección adversa. En consecuencia, provee del mecanismo normativo adecuado para abonar a condiciones de equidad y que los oferentes puedan participar en igualdad de circunstancias lo que traducirá en un mercado más eficiente y competitivo. En suma, contribuye directamente a mitigar la problemática identificada en el numeral 2 del presente documento.

Capítulo 9 Verificación y vigilancia

Descripción: En el presente capítulo se estipula que las actividades de verificación y vigilancia estarán a cargo de la Secretaría de Economía, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y de la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.

Justificación: Con la incorporación de este capítulo se garantiza que se pueda dar un seguimiento adecuado a la implementación de la propuesta regulatoria.

JAA6/CPR

Bulevard Adolfo Lopez Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel. (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer





Así mismo, brinda certeza jurídica a los sujetos regulados, a las entidades encargadas de la evaluación de la conformidad y al público en general, sobre las instancias encargadas de dichas actividades de verificación y de vigilancia.

Apéndice B (normativo)

Descripción: El presente apéndice incluye la forma en que se presentará la auto declaración, ya sea por producto o por familias de productos.

Justificación: El apéndice incluye información concreta sobre la forma en que debe presentarse la auto declaración lo que permite una implementación eficiente y evitar desviaciones de interpretación por parte de los sujetos regulados, las autoridades, y del público en general. Además, complementa lo estipulado en el capítulo 8 de la propuesta y contribuye a una implementación eficiente lo que conducirá a alcanzar los objetivos regulatorios planteados.

Establecen o modifican estándares técnicos

Capítulo 1. Objetivo y campo de aplicación

Descripción: Este capítulo establece la clasificación y denominación del yogurt, producto con leche fermentada y producto a base de leche fermentada, sus especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que deben cumplir los productos de fabricación nacional o extranjera destinados al consumidor final y comercializados en territorio nacional.

Esta Norma Oficial Mexicana no es aplicable a los siguientes productos que deben cumplir con lo establecido en la norma internacional para leches fermentadas CXS 243-2003 del Codex Alimentarius:

- a) Jocoque
- b) Kéfir
- c) Kumys

Justificación: El objetivo y campo de aplicación es indispensable ya que delimita el mercado regulado lo que permite brindar certeza jurídica a los sujetos regulados, a las entidades encargadas de la evaluación de la conformidad y al público en general. Al definir con precisión el mercado regulado, permite evitar problemas de asimetrías o poca competitividad en el mismo.

Capítulo 5 Clasificación

Descripción: El presente capítulo contiene la clasificación de los productos regulados en cinco categorías, así como en similar número de presentaciones.

Justificación: La problemática descrita en el numeral 2 del presente documento indica los fallos de mercado asociados, principalmente, con problemas de selección adversa y un mercado poco competitivo y desarrollado. La incorporación de la clasificación de los productos regulados en la forma en que describe el presente capítulo atiende de forma directa a que exista una clara diferenciación en el mercado para permitir que los consumidores puedan contar con productos diferenciados en función de sus preferencias. También permite que los fabricantes y comercializadores puedan competir en igualdad de

JAS/CPR

Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer



2022 Ricardo Flores
Año de Magón
Presidencia de la República Mexicana



condiciones lo que contribuirá a un mercado más eficiente en términos de competitividad, así como contar con incentivos para que se convierta en un mercado más desarrollado.

Capítulo 6 Especificaciones

Descripción: Este capítulo describe las especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas para los productos regulados, en función de la clasificación con la que cuenten. De igual manera se enuncia que dichas especificaciones se deben cumplir cuando se presenta la situación descrita en el numeral 6.3. También contempla la forma en que se deben utilizar aditivos. Por último, contempla la materia prima y los ingredientes, tanto para el caso de productos nacionales como para aquellos de procedencia internacional.

Justificación: Al igual que el capítulo cinco, el capítulo seis de la propuesta regulatoria atiende directamente a la problemática descrita en el numeral 2 del presente documento al establecer con claridad las especificaciones para cada tipo de producto regulado, en función de su clasificación. En otras palabras, contribuye a contar con productos homogéneos y claramente diferenciados de acuerdo con la clasificación estipulada en el capítulo cinco, lo que permitirá con un mercado más competitivo y evitar problemas de selección adversa o de asimetrías en términos de competencia.

Apéndice B (normativo)

Descripción: El presente apéndice incluye la forma en que se presentará la auto declaración, ya sea por producto o por familias de productos.

Justificación: El apéndice incluye información concreta sobre la forma en que debe presentarse la auto declaración lo que permite una implementación eficiente y evitar desviaciones de interpretación por parte de los sujetos regulados, las autoridades, y del público en general. Además, complementa lo estipulado en el capítulo 8 de la propuesta y contribuye a una implementación eficiente lo que conducirá a alcanzar los objetivos regulatorios planteados.

Establecen procedimientos de evaluación de la conformidad

Capítulo 8 Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad

Descripción: Tal como se indica en el título, el presente capítulo describe el procedimiento para la evaluación de la conformidad (PEC) de la presente propuesta regulatoria. Estipula que el cumplimiento se demostrará mediante un esquema de auto declaración de conformidad documentada por parte de los sujetos regulados y es aplicable a los productos o familia de productos objeto de la regulación que se comercialicen dentro del territorio nacional, independientemente del lugar de procedencia, uso o consumo. Incluye las referencias normativas, términos y definiciones, utilizadas durante el proceso de cumplimiento. También indica que se enviarán de forma electrónica los informes de resultados en el esquema de auto declaración.

Justificación: La incorporación del procedimiento para la evaluación de la conformidad es de suma importancia dentro de la implementación de la regulación. Al contemplar un esquema de auto declaración y de incorporar que

JAAE/CPR

Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer



2022 Flores
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



se informe a la autoridad mediante una plataforma digital, supone el enfoque del diseño de la regulación basado en riesgos, y que permite no incrementar los costos de cumplimiento para los particulares. En este sentido, el PEC se encuentra diseñado de tal forma que permita una eficiente implementación de la propuesta y que se puedan alcanzar los objetivos regulatorios, es decir, contribuye a que se pueda corregir la problemática identificada, ya que, al contar con la certeza que en el mercado se comercializan productos genuinos, con especificaciones y denominaciones adecuadas, contribuirá a contar con un mercado más eficiente y competitivo.

Otras

Capítulo 10 Concordancia con normas internacionales

Descripción: Este capítulo estipula que la propuesta regulatoria es modificada (MOD) con respecto a la Norma Internacional CODEX STAN 243:2003 Norma del Codex para Leches Fermentadas en los siguientes apartados:

a) Capítulo 5. Clasificación con la finalidad de incorporar las siguientes denominaciones de producto:

- Producto con leche fermentada
- Producto a base de leche fermentada
- Imitación producto con leche fermentada

b) Capítulo 6. Especificaciones con la finalidad de aumentar el contenido de proteína láctea que deben cumplir los productos denominados como yogurt y establecer las especificaciones fisicoquímicas para el Producto con leche fermentada y Producto a base de leche fermentada. Asimismo, se establece el cumplimiento que debe tener la materia prima conforme a las Referencias normativas de la NOM.

c) Capítulo 7. Información comercial con la finalidad de incluir el porcentaje de leche fermentada que contienen los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana dentro de su denominación y establecer regulación para el uso de imágenes a frutas, vegetales u otros alimentos en aquellos productos con forma de presentación saborizado.

Justificación: La descripción del grado de concordancia con la norma internacional CODEX STAN 243:2003 Norma del Codex para Leches Fermentadas, permite brindar certeza a los sujetos regulados sobre la forma de acreditar el cumplimiento con la propuesta regulatoria para los productos de procedencia extranjera. La armonización con la norma internacional de referencia permite evitar imponer medidas innecesarias al comercio internacional lo que conduce a incentivar la disponibilidad de bienes en el mercado doméstico.

Capítulo 11 Bibliografía

Descripción: El presente capítulo contiene el documento que fue consultado para la elaboración de la presente propuesta regulatoria.


JAAS/CPR

Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer



2022 Flores
Año de Magón
PRESENCIA DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



Justificación: *La incorporación de este capítulo brinda certeza a los sujetos regulados, entidades encargadas de la evaluación de la conformidad y al público en general, en caso de requerir ahondar en temas que quedan fuera del alcance de la propuesta y contribuye a la transparencia del proceso de elaboración de la regulación.*

Apéndice A (Informativo) Bacterias lácticas más comunes

Descripción: *El presente capítulo contiene un listado de las bacterias lácticas más comunes.*

Justificación: *La incorporación de este capítulo brinda certeza a los sujetos regulados, entidades encargadas de la evaluación de la conformidad y al público en general, sobre las bacterias que se pueden identificar en el proceso de elaboración y durante las pruebas, ya que complementa lo estipulado por el capítulo siete de la propuesta regulatoria."*

Bajo esta perspectiva, una vez analizada la información proporcionada por la Dependencia, la CONAMER consideró como atendido el presente apartado; ello toda vez que se identificaron las acciones regulatorias que derivan de la Propuesta Regulatoria.

4. Competencia

Por lo que respecta al presente apartado, como se mencionó en el oficio CONAMER/22/0791 de fecha 15 de febrero de 2022, la SE indicó en su respuesta al numeral 13 del formulario del AIR, lo siguiente:

"Establece requisitos técnicos.

Artículos aplicables: *Capítulo 1. Objetivo y campo de aplicación, Capítulo 5 Clasificación, Capítulo 6 Especificaciones y Apéndice B (normativo).*

Cómo estas acciones pueden restringir (limitar) o promover la competencia o eficiencia del mercado: *En general, las medidas contenidas en la propuesta contribuyen definir el mercado regulado, permitir contar con bienes que, acuerdo con sus especificaciones, propiedades e información comercial sean claramente diferenciables y que no exista confusión, por ejemplo, en cuanto a los productos de imitación. Esto es, la regulación contribuye a evitar asimetrías de información y con ello evitar problemas de selección adversa. También establece condiciones para que la competencia se realice en condiciones equitativas. En suma, la propuesta regulatoria contribuye a promover la eficiencia al evitar los fallos de mercado asociados con asimetrías.*

Necesidad de inclusión de la acción: *La problemática descrita en el numeral 2 del presente documento indica los fallos de mercado asociados, principalmente, con problemas de selección adversa y un mercado poco competitivo y desarrollado. La incorporación de la clasificación de los productos regulados en la forma en que describe el presente capítulo atiende de forma directa a que exista una clara diferenciación en el mercado para permitir que los consumidores puedan contar con productos diferenciados en función de sus preferencias. También permite que los fabricantes y comercializadores puedan competir en igualdad de condiciones lo que contribuirá a un mercado más eficiente en términos de competitividad, así como contar con incentivos para que se convierta en un mercado más desarrollado."*

JAA/BCPR

Boulevard Adolfo Lopez Mateos 3025 piso B, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer



2022 Flores
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



Ahora bien, con fundamento en el Convenio Modificatorio al Convenio de Colaboración celebrado el 23 de septiembre de 2013 entre la entonces Comisión Federal de Mejora Regulatoria y la Comisión Federal de Competencia Económica (COFECE), la Propuesta Regulatoria fue notificada a la COFECE, a efecto de que esa Comisión brindara su opinión respecto de sus posibles efectos en la competencia, en el ámbito de sus atribuciones.

Sobre el particular, el 14 de febrero de 2022 esta Comisión recibió la opinión de la COFECE, respecto del contenido de la Propuesta Regulatoria.

De manera general, la COFECE indicó que *"El Proyecto de NOM implica tres modificaciones, principalmente: (i) incluye nuevas clasificaciones para ciertos productos que, conforme a sus características, no podrán ser clasificados como yogurt; (ii) incrementa los porcentajes de proteína que deben contener los productos clasificados como yogurt y (iii) establece un Procedimiento de Evaluación de la Conformidad (PEC) para vigilar el cumplimiento de la NOM."*⁶

Asimismo, señaló que *"El Proyecto de NOM tiene potenciales impactos en competencia, particularmente al: i) establecer parámetros de calidad más restrictivos que los estándares internacionales, que podrían restringir la oferta; ii) restringir la calidad de la leche (sic) en polvo utilizada para la elaboración de yogurt, lo que podrían (sic) encarecer los productos; iii) omitir el uso de aditivos permitidos internacionalmente, lo que podrían (sic) reducir la calidad de los productos; e iv) incluir referencias a NMX en el PEC, lo que podría favorecer a ciertos oferentes."*

La COFECE también indicó que *"No se omite señalar que, el 5 de julio de 2018, la Comisión Federal de Competencia Económica (COFECE o Comisión) emitió una opinión sobre el 'Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROYNOM-222-SCFI/SAGARPA-2017-Leche en polvo o deshidratada-Materia prima-Especificaciones, Información Comercial y Métodos de Prueba' (OPN-006-2018)"*⁷ recomendando homologar las especificaciones contenidas en la NOM con los estándares internacionales aplicados a este producto. Específicamente, la opinión propuso: i) Ampliar los parámetros de características físico-químicas (humedad, acidez, partículas quemadas, solubilidad, entre otras) conforme a los que se utilizan a nivel internacional, en particular, en el Codex Alimentarius (CODEX)⁸; y ii) Alinear el PEC con los estándares internacionales, otorgando a los agentes económicos alternativas y medios flexibles para demostrar el cumplimiento de la Norma."

Por lo que concierne específicamente a la Propuesta Regulatoria, ese órgano autónomo manifestó sus consideraciones en materia de competencia y libre concurrencia, las cuales versan en:

- a) *Restricción de oferta por parámetros de calidad más restrictivos que el estándar internacional.*

⁶ Disponible en: <https://cofemersimir.gob.mx/mirs/53137>.

⁷ Disponible en: <https://www.cofece.mx/CFCResoluciones/docs/Opiniones/V47/2/4348820.pdf>

⁸ Disponible en https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/shproxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B243-2003%252FCXS_243s.pdf

JAA/S/CPR

Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629 9500 www.gob.mx/conamer





El numeral 3.13 del Proyecto de NOM define al yogurt como **"leche fermentada, estandarizada o no, por medio de la acción de microorganismos (ver capítulo 6. Especificaciones) Streptococcus thermophilus y Lactobacillus delbrueckii subespecie bulgaricus, y teniendo como resultado la reducción del pH."**

Asimismo, la Nota 3 del numeral 6.1.1 del Proyecto de NOM señala que, para usar la denominación yogurt, la proteína de la leche o **"caseína debe constituir al menos el 80% de la proteína láctea en el producto final"**.⁹ Además, el numeral 6.1.1 del Proyecto de NOM, señala que los productos clasificados como yogurt deben contener un **mínimo** de proteína de la leche del **3.1% m/m** (para la presentación natural o endulzado), **2.5% m/m** (en la presentación saborizado) y **2.2% m/m** (para la presentación con fruta o vegetal u otros alimentos).

Aquéllos productos que no cumplan con estas especificaciones no podrán ser identificadas como yogurt, sino como: i) producto con leche fermentada;¹⁰ ii) producto a base de leche fermentada; iii) producto fermentado de materia prima vegetal o iv) imitación.¹¹

Al respecto, la norma internacional para leches fermentadas del CODEX Alimentarius (CODEX) señala un mínimo del 2.7% de proteína de leche para cualquier denominación de yogurt.¹² De esta manera, las especificaciones de calidad contenidas en el Proyecto de NOM resultan más restrictivas que las internacionales.

Como esta COFECE ha señalado, establecer criterios más estrictos que el estándar internacional podría propiciar menor competencia en el mercado, en la medida que un segmento de la oferta de yogurt existente en otros países no podría utilizarse en México.¹³ Así, considerar especificaciones más exigentes que las internacionales podría desmotivar o dificultar la importación de yogurt.¹⁴ Además, la COFECE ha mencionado que imponer parámetros más restrictivos a los estándares internacionales genera mayores costos de producción y, por lo tanto, mayores precios.¹⁵

En este sentido, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) ha señalado que las reglas de calidad mínima demasiado estrictas pueden discrepar con las preferencias de los consumidores, que tienden a ser diversas. Las

⁹ Tabla 3 del Proyecto de NOM.

¹⁰ La Tabla 4 del Proyecto establece un máximo del 7% de grasa butírica para estos productos, dicho valor también supera el establecido en el CODEX.

¹¹ Tabla 1 del Proyecto de NOM.

¹² Disponible en https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/shproxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B243-2003%252FCXS_243s.pdf

¹³ OPN-006-2018, "Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-222-SCFI/SAGARPA-2017-Leche en polvo o deshidratada- Materia prima- Especificaciones, Información Comercial y Métodos de Prueba", p. 2. Disponible en: <https://www.cofece.mx/CFCResoluciones/docs/Opiniones/V47/2/4348820.pdf>

¹⁴ En 2020, México produjo 615 mil toneladas de yogurt, y se importaron 3 mil toneladas. Fuente: https://www.economia.gob.mx/files/comunidad_negocios/industria_comercio/informacionSectorial/analisis_sector_lacteo.pdf

¹⁵ OCDE (2011). Herramientas para la evaluación (sic) de la competencia, p. 35. Disponible en: <https://www.oecd.org/daf/competition/98765433.pdf>

JAAS/CPR

Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629 9500 www.gob.mx/conamer





regulaciones que obligan a que la calidad alcance niveles indebidamente altos pueden representar una desventaja para los consumidores que podrían preferir un producto de menor precio y menor calidad (siempre que se garantice la seguridad de los alimentos y bebidas para su consumo), como sería en el caso de los consumidores de menores ingresos. Así, la OCDE ha mencionado que llevar las normas de calidad a niveles más altos de lo necesario puede ocasionar una reducción en la variedad que se ofrece a los consumidores y elevar los precios.¹⁶

Por lo tanto, se sugiere evitar el establecimiento (sic) disposiciones de calidad más estrictas que la norma internacional.

b) *Encarecimiento de productos por requisitos de calidad de los insumos más estrictos que los internacionales.*

*El numeral 6.4 del Proyecto de NOM señala que en el caso de emplear leche en polvo o leche deshidratada como materia prima para elaborar yogurt "se deben cumplir con las especificaciones establecidas para la **clasificación Extra** [...]"; es decir, utilizar la categoría de leche en polvo de mayor calidad.*

Generalmente, las normas de calidad son establecidas con el fin de garantizar que un bien o servicio es ofertado manteniendo ciertos estándares cuando el consumo del producto pudiera representar riesgos a la salud o la seguridad. Sin embargo, el AIR del Proyecto de NOM no presenta argumentos técnicos que demuestren que otras clasificaciones de leche en polvo (como la leche en polvo instantánea o la leche en polvo no instantánea de tipo estándar) reperesentan (sic) un riesgo para la salud de los consumidores.

Como se señaló, cuando existen normas de calidad innecesarias o demasiado estrictas, puede inhibirse la capacidad de los proveedores para diferenciarse ante el consumidor. Además, puede reducirse el número de oferentes ya que sólo algunas empresas podrían estar en condiciones de cumplirlas. Como resultado, podría limitarse la producción y oferta de bienes (más asequibles) que, si bien tendrían otra calidad, no representarían riesgo alguno para los consumidores.¹⁷ En este sentido, obligar a los productores de yogurt a utilizar exclusivamente leche en polvo de la mejor calidad podría encarecer los productos finales, dañando a los consumidores.

Por este motivo, se recomienda evaluar la pertinencia de eliminar dicha restricción a la calidad de la leche en polvo utilizada como insumo para la producción de yogurt.

c) *Reducción en la calidad de los productos por restricción del uso aditivos.*

El numeral 6.3 del Proyecto de NOM establece que el uso de aditivos para la producción de yogurt debe hacerse conforme al "Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias".¹⁸ Dicho acuerdo no contempla como aditivos los llamados Concentrados de Proteína de Leche (MPC por sus siglas en inglés (sic)).

¹⁶ OCDE (2011). Herramientas para la evaluación (sic) de la competencia, p. 35. Disponible en: <https://www.oecd.org/daf/competition/98765433.pdf>

¹⁷ COFECE, Guía para la evaluación de la regulación desde la óptica de competencia, pp. 9 y 17, disponible en https://www.cofece.mx/cofece/images/Promocion/Guia_Evaluacion_Regulacion_270516.pdf#pdf

¹⁸ Disponible en: http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5259470&fecha=16/07/2012 y http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5259472&fecha=16/07/2012

JAA/CDR

Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer



2022 **Ricardo Flores**
Año de **Magón**
PRESENCIA DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



Al respecto, en Estados Unidos el Código de Reglamentaciones Federales §131.200, sección d) que sirve para regular los estándares del yogurt permite el uso de MPC, toda vez que son útiles para evitar la separación de los ingredientes del yogurt, así como "mejorar la estabilidad, la textura, y prolongar la vida útil del yogurt".¹⁹ A su vez, el CODEX, en su inciso 3.2, aprueba el uso de aditivos en la elaboración del yogurt, incluyendo a los MPC.

De esta manera, omitir la posibilidad de utilizar MPC como aditivo podría disminuir la diferenciación de productos y la calidad de los productos ofertados para los consumidores.

En este sentido, se recomienda señalar explícitamente si los MPC podrán ser empleados como aditivos, y en caso contrario justificar por qué no.

d) Referencia a NMX lo que podría favorecer a algunos oferentes.

El numeral 8.1 del Proyecto de NOM establece como referencias normativas para la aplicación del PEC un listado de diversas NMX.

Al respecto, continuamente, la COFECE ha señalado que referir NMX dentro de las NOM podría constituir una ventaja exclusiva para ciertos agentes económicos. Lo anterior, debido a que las NMX son de aplicación voluntaria y, generalmente, son elaboradas por los agentes establecidos en el mercado (incumbentes). Aunado a lo anterior, el texto íntegro de las NMX no se publica en el DOF, por lo que existe menor transparencia sobre su proceso de consulta y aprobación.²⁰ En este sentido, establecer la obligatoriedad de NMX, incluso cuando se refiere al PEC podría favorecer a los agentes económicos que ya conocen y cumplen con estos estándares.

Por lo tanto, se sugiere evaluar la conveniencia de referir dichas NMX en el Proyecto de NOM."

La opinión de la COFECE que se ha expuesto en el presente apartado es pública, lo cual se indicó en el Dictamen Preliminar, identificándose con el folio B000220466 y puede ser consultada en la siguiente liga electrónica:

<https://cofemersimir.gob.mx/expedientes/26854>

Lo anterior, se hizo de su conocimiento a efecto de que esa Secretaría manifestara su consideración respecto de la opinión de la autoridad de competencia y, en su caso, realizara las modificaciones que estimara pertinentes a la Propuesta Regulatoria.

En consecuencia, la SE en su respuesta al Dictamen Preliminar, en el documento *20220303112021_53376_NOM 181 Respuesta a dictamen vf.pdf*, da respuesta puntual a los señalamientos que realiza la COFECE con relación a la Propuesta Regulatoria, proporcionando la siguiente información:

¹⁹ Disponible en: <https://www.federalregister.gov/documents/2021/06/11/2021-12220/milk-and-cream-products-and-yogurtproducts-final-rule-to-revoke-the-standards-for-lowfat-yogurt-and#print>

²⁰ OMR-003-2015, disponible en <https://www.cofece.mx/CFCResoluciones/docs/Mercados%20Regulados/V6/I4/1970758.pdf>

JAAS/CPR

Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel. (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer



2022 Flores
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



"Con relación a las observaciones de la Comisión Federal de Competencia Económica (Cofece), (sic) en particular sobre las Consideraciones en materia de competencia y libre concurrencia sobre el Proyecto de NOM, se informa lo siguiente:

a) Restricción de oferta por parámetros de calidad más restrictivos que el estándar internacional

De forma particular la Cofece (sic) señala que 'que los productos clasificados como yogurt deben contener un mínimo de proteína de la leche del 3.1% m/m (para la presentación natural o endulzado), 2.5% m/m (en la presentación saborizado) y 2.2% m/m (para la presentación con fruta o vegetal u otros alimentos)' Derivado de lo anterior señala que 'la norma internacional para leches fermentadas del CODEX Alimentarius (CODEX) señala un mínimo del 2.7% de proteína de leche para cualquier denominación de yogurt. De esta manera, las especificaciones de calidad contenidas en el Proyecto de NOM resultan más restrictivas que las internacionales'

La conclusión de que las especificaciones de calidad de la propuesta son más restrictivas que a nivel internacional se reduce a la categoría de yogurt natural. Al respecto, se informa que esta especificación ya se encuentra en la regulación vigente²¹ y la propuesta regulatoria no modifica este parámetro. Por otra parte, el resto de categorías se encuentran (sic) por debajo del parámetro estipulado por la norma del Codex Alimentarius. Por las razones expuestas, no es posible afirmar que se pueda materializar el riesgo de una contracción en la concurrencia del mercado, así como tampoco se prevé que existan desincentivos a la importación de los productos regulados, ni el consecuente incremento en costos que deriven en mayores precios de tales bienes.

b) Encarecimiento de productos por requisitos de calidad de los insumos más estrictos que los internacionales

La redacción del documento se modificó a fin de evitar los riesgos señalados en el presente inciso por la Cofece (sic) y que pueda guardar concordancia con la regulación vigente asociados con la leche en polvo o deshidratada.

c) Reducción en la calidad de los productos por restricción del uso aditivos

El comentario la autoridad en materia de competencia económica alusión a la permisibilidad del uso de concentrados de proteína de leche como aditivos en el proceso de fabricación, estos al ser objeto de regulación de la Secretaría de Salud, se establecen conforme al 'Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias'. Las normas a nivel internacional referidas por la Cofece, (sic) contemplan la posibilidad del uso de concentrados de proteína de leche (MPC, por sus siglas en inglés) como ingredientes, no como aditivos²². Considerar que se

²¹ Ver Tabla 1. Especificaciones fisicoquímicas para yogurt de la NORMA Oficial Mexicana NOM-181-SCFVSAGARPA-2018, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, publicada el 31 de enero de 2019 en el Diario Oficial de la Federación.

²² Ver la definición del numeral 3.1 aditivo alimentario de la regulación vigente que señala "cualquier sustancia que como tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos).

JAS/CPR

Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer





pueda emplear el uso de MPC como ingrediente contraviene los objetivos descritos de la propuesta en función de la problemática ampliamente expuesta en el presente proceso de mejora regulatoria. En este sentido, se considera que las especificaciones contenidas en la regulación son las adecuadas, con base en los riesgos identificados.'

d) Referencia a NMX lo que podría favorecer a algunos oferentes

Si bien la Cofece (sic) señala que 'referir NMX dentro de las NOM podría constituir una ventaja exclusiva para ciertos agentes económicos', su inclusión es aplicable a las entidades encargadas de la evaluación de la conformidad no a los sujetos obligados al cumplimiento de la propuesta. De forma complementaria, es importante señalar que, como parte del proceso de elaboración de las regulaciones técnicas en nuestro país, dentro del marco jurídico vigente en la materia, se hace alusión a la obligación de revisar el antecedente que se tenga, tanto en regulaciones voluntarias como aquéllas de cumplimiento obligatorio: en este sentido, la inclusión de dichos instrumentos normativos voluntarios, así como la inclusión de diversas referencias a normas ISO, obedece al cumplimiento de tal obligación. En suma, la inclusión de las referencias normativas (regulaciones técnicas, estándares voluntarios y normas ISO), resulta justificada.

Con base en lo expuesto, se atienden las observaciones de la Cofece, (sic) y se ponen a disposición de la autoridad de mejora regulatoria con el objetivo que se pueda manifestar en favor del presente apartado."

Bajo tales consideraciones, esta Comisión considera atendidos los requerimientos relacionados al análisis de competencia del procedimiento de mejora regulatoria.

5. Impacto económico

Costos y beneficios

Con relación al presente rubro, de conformidad con lo indicado en el Dictamen Preliminar, de conformidad con la información contenida en el documento 20220114124546_53137_AIR NOM 181 Yogurt vf.pdf, la SE señaló lo siguiente:

"Los costos de la propuesta regulatoria se asocian con el rediseño de información comercial y con el esquema de auto cumplimiento. Para el caso de la información comercial significan la contratación de los servicios profesionales de un diseñador gráfico cuyos honorarios rondan los 16 mil 500 pesos que, multiplicados por las 4 mil 403 unidades económicas que se encuentran dentro del sector regulado, ascienden a 72 millones 649 mil 500 pesos y se muestran en la Tabla 14.

Tabla 14 Costos por rediseño de la información comercial

Rubro	Monto	Cantidad	Total
Rediseño de información comercial	16,500	1	16,500
Unidades económicas			4,403
Total			72,649,500

Fuente: elaboración propia con base en datos de INEGI y del mercado laboral

En cuanto a los costos derivados del esquema de auto cumplimiento, estos incluyen dos conceptos. El primero se refiere al tiempo que se invierte en enviar la información mediante la plataforma electrónica determinada por la autoridad; de acuerdo con la información de la Comisión Nacional de Salarios Mínimos (CONASAMI) el sueldo

Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al producto para mantener o mejorar las cualidades nutricionales". Esta definición no se modifica con la propuesta regulatoria.

JAA/CPR

Boulevard Adolfo Lopez Mateos 3025 piso B, San Jeronimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de Mexico.
Tel. (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer



2022 Flores
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



mínimo diario de un auxiliar es de 168.48, esto es, un ingreso de 21.06 pesos por hora y, bajo el supuesto que se invirtiera media hora, el precio de dicho tiempo invertido sería de 10.53 pesos. Se espera que se desembolsen cinco pesos adicionales por concepto de los documentos que se enviarán. El total de dichos conceptos es de 15.53 pesos que, multiplicados por el universo de unidades económicas, arrojan un costo por 68 mil 378.59 pesos y se muestran en la Tabla 15.

Tabla 15 Costos por el esquema de auto cumplimiento

Rubro	Monto	Cantidad	Total
Auxiliar administrativo (s. diario)	168.48		
Auxiliar administrativo (s. hora)	21.06	0.5	10.53
Documentos	1.00	5.0	5.00
Subtotal			15.53
Unidades económicas			4,403
Total			68,378.59

Fuente: elaboración propia con base en datos de INEGI y del mercado laboral

Se realiza la evaluación de los costos en un horizonte de cinco años, tiempo en que la autoridad normalizadora responsable realizará la revisión de la regulación y tomará las medidas pertinentes de acuerdo con sus atribuciones bajo el marco jurídico vigente. Los costos relativos al rediseño de la información comercial se desembolsan por una sola ocasión en dicho horizonte, en tanto que los costos por el esquema de autodeclaración se espera que se realicen con una frecuencia anual. Así los costos anuales promedio se ubicarían en 14 millones 598 mil 278.6 pesos, que equivalen a 72 millones 991 mil 393 pesos y se describen en la Tabla 16.

Tabla 16 Costos agregados de la propuesta regulatoria

Periodo	Información com.	Auto declaración	Costos totales
1	72,649,500.0	68,378.6	72,717,878.6
2		68,378.6	68,378.6
3		68,378.6	68,378.6
4		68,378.6	68,378.6
5		68,378.6	68,378.6
Total			72,991,393.0
Promedio			14,598,278.6

Fuente: elaboración propia

Con lo expuesto en el presente numeral se cumple con el requerimiento de identificar y cuantificar los costos asociados a la propuesta regulatoria.

Los beneficios anuales de la propuesta regulatoria ascienden a 156 millones 622 mil 996 pesos, esto es, un total acumulado de 783 millones 114 mil 979 pesos y se reflejan en la Tabla 17. El horizonte en que se estiman los beneficios es de cinco años debido a que en este plazo la dependencia responsable evaluará la regulación, y en su caso, realizará las adecuaciones correspondientes.

JAS/CPR

Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629 9500 www.gob.mx/conamer



2022 Ricardo Flores
Año de Magón
PRESENCIA DE LA REGULACIÓN



Tabla 17 Incumplimiento de producción

Período	Beneficios
1	156,622,996
2	156,622,996
3	156,622,996
4	156,622,996
5	156,622,996
Total	783,114,979

Fuente: elaboración propia

Los beneficios se relacionan con dos rubros específicos: uno, corregir el impacto económico negativo relacionado con la producción que actualmente no cumple con la regulación; y, dos, contar con una mejora en la producción actualmente no regulada. Para el caso de la producción que incumple, tal como se señaló en el numeral 2 del presente documento, asciende a 120 millones 3030 mil 996 pesos y la mejora en la producción no regulada se estimó en 36 millones 319 mil pesos; en suma, estos beneficios anuales ascienden a los enunciados 156 millones 622 mil 996 pesos y se describen en la Tabla 18.

Tabla 18 Beneficios anuales

Rubro	Monto
Producción que incumple	120,303,996
Mejorar la producción no regulada	36,319,000
Promedio	156,622,996

Fuente: elaboración propia con base en información de Profeco e Inegi

La producción actualmente no regulada se refiere a los productos señalados en el numeral dos del presente documento. De forma particular, el yogurt tipo griego se encuentra en la categoría de yogur crema o queso que, de acuerdo con el Censo Económico de 2019 registró un valor de producción por 726 millones 380 mil pesos. Se establece un escenario conservador en que la propuesta regulatoria pueda mejorar un 5% dicho valor, lo que equivale a beneficios por 36 millones 319 mil pesos. Estos beneficios se describen en la Tabla 19.

Tabla 19 Beneficios por mejorar la producción no regulada

Rubro	Valor
Crema o queso	726,380,000
Beneficio por mejorar la producción	5.0%
Total	36,319,000

Fuente: elaboración propia con base en el Censo Económico 2019

... Estos beneficios netos anuales en promedio ascienden a 142 millones 24 mil 717 pesos y se muestran en la Tabla 20 y se comprueba que los beneficios son notoriamente superiores a los costos.

Tabla 20 Beneficios netos

Período	Beneficios	Costos	Beneficios netos
1	156,622,996	72,717,879	83,905,117
2	156,622,996	68,379	156,554,617
3	156,622,996	68,379	156,554,617
4	156,622,996	68,379	156,554,617
5	156,622,996	68,379	156,554,617
Total	783,114,979	72,991,393	710,123,586
Promedio	156,622,996	14,598,279	142,024,717

Fuente: elaboración propia

JASS/CPR

Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629 9500 - www.gob.mx/conamer



2022 Flores
Año de Magón
PRECURSOR DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA



Conforme a la información de la tabla anterior, se observó que la SE indica que, con la emisión de la Propuesta Regulatoria, el costo promedio que se generaría a los particulares estarían en el aproximado de \$14,598,278.00 pesos.

Bajo ese contexto, tomando en consideración tanto los costos totales, como los beneficios totales de la Propuesta Regulatoria, es posible determinar que los beneficios promedio netos de la regulación son aproximadamente de \$142,024,717.00.

En ese orden de ideas, tal y como se refiere en el Dictamen Preliminar es posible concluir que la regulación cumple con los objetivos de mejora regulatoria, en términos de transparencia en la elaboración y que éstas generen mayores beneficios que costos de cumplimiento para los particulares.

VI. Cumplimiento, aplicación y evaluación de la propuesta

Con respecto a la forma y/o los mecanismos a través de los cuales se implementará la regulación, se retoma la siguiente información proporcionada por la SE:

"La implementación de la propuesta regulatoria se encuentra a cargo de la Secretaría de Economía en el ámbito de sus atribuciones y no se requieren recursos públicos adicionales para tal propósito."

Por lo que hace a la forma y los medios a través de los cuales se evaluará el logro de los objetivos de la regulación, esa Dependencia especificó:

"La vigilancia estará a cargo de la Procuraduría Federal del Consumidor, la Secretaría de Economía y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural son las responsables de la vigilancia en el cumplimiento del proyecto y deben realizar las visitas de verificación necesarias y de acuerdo a sus respectivas atribuciones."

En relación con lo anterior, la CONAMER consideró que los procedimientos propuestos para el cumplimiento, aplicación y evaluación de la Propuesta Regulatoria no imponen costos adicionales para los particulares diferentes a los previamente analizados.

VII. Consulta pública

En lo referente al presente apartado, se observa que de conformidad con el artículo 73 de la LGMR, este órgano desconcentrado hizo pública la Propuesta Regulatoria a través de su portal electrónico desde el día de su recepción, sin que hasta la fecha de emisión del presente oficio se haya recibido comentario alguno por parte de particulares interesados en la regulación.

VIII. Conclusiones

Por lo anteriormente expresado, este órgano desconcentrado resuelve emitir el presente Dictamen Final conforme a lo previsto en el artículo 75 de la LGMR; por lo que la SE podrá continuar con las formalidades necesarias para la publicación de la Propuesta Regulatoria en el DOF, en términos del artículo 76, primer párrafo de la LGMR.

Cabe señalar, que esta Comisión se pronuncia sobre el formulario del AIR y la Propuesta Regulatoria, en los términos en que fueron presentadas a la CONAMER, sin prejuzgar sobre cuestiones de legalidad, competencia y demás aspectos distintos a los referidos en el artículo 8 de la LGMR.

JARS/CPR

Boulevard Adolfo López Mateos 3025 piso 8, San Jerónimo Aculco, C.P. 10400, Ciudad de México.
Tel: (55) 5629-9500 www.gob.mx/conamer



2022 Flores
Año de Magón
Presidencia de la Regulación Mexicana



Lo anterior, se comunica con fundamento en los preceptos jurídicos mencionados en el presente oficio, así como en los Transitorios Séptimo y Décimo de la LGMR y en el artículo 9, fracción XI del Reglamento Interior de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria²³.

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

Atentamente,
El Comisionado Nacional

DR. ALBERTO MONTOYA MARTÍN DEL CAMPO

²³ Publicado en el DOF el 28 de enero de 2004, con su última modificación publicada el 9 de octubre de 2015.



RE: NOTIFICACIÓN DE OFICIO

Gestión de la UAF

mié 09/03/2022 19:18

Para: Celia Perez Ruiz <celia.perez@conamer.gob.mx>;

Cc: Adriana López Flores <adriana.lopez@economia.gob.mx>;

SE ACUSA DE RECIBIDO

-
-

Buenas Tardes,

“El presente correo electrónico funge como medio de notificación de información oficial conforme a lo previsto en el *Acuerdo por el que se suspenden términos en la Secretaría de Economía y se establecen medidas administrativas para contener la propagación del coronavirus COVID-19*, publicado en el DOF el 26 de marzo de 2020 y el Acuerdo que lo modifica, publicados en el Diario Oficial de la Federación (DOF) los días 26 de marzo y 1 de abril de 2020, respectivamente; y de conformidad con el *Acuerdo por el que se establecen los Lineamientos para el intercambio de información oficial a través de correo electrónico institucional como medida complementaria de las acciones para el combate de la enfermedad generada por el virus SARS-CoV2 (COVID-19)* publicado en el DOF el 17 de abril de 2020. En cumplimiento a los artículos segundo y tercero de este último, y con base en el comunicado de fecha 30 de marzo de 2020, por el que el Titular de la Unidad de Administración y Finanzas, indica la habilitación de la cuenta de correo electrónico: gestionuaf@economia.gob.mx, **se emite el presente acuse de recibo**”.



De: Celia Perez Ruiz

Enviado el: miércoles, 9 de marzo de 2022 06:58 p. m.

Para: Romr <romr@economia.gob.mx>; Gestión de la UAF <gestionuaf@economia.gob.mx>

CC: Adriana López Flores <adriana.lopez@economia.gob.mx>; Alberto Montoya Martin Del Campo <alberto.montoya@conamer.gob.mx>; Jessica Poblano Ramírez <jessica.poblano@conamer.gob.mx>; Andrea Ángel Jiménez <andrea.angel@conamer.gob.mx>; Juan Antonio Alcántara <juan.alcantara@conamer.gob.mx>; Francisco Javier Atzin Cruz <francisco.atzin@conamer.gob.mx>; Sabrina María del Pilar Hernández Morales <sabrina.hernandez@conamer.gob.mx>; Ricardo Shahid Ruiz Salvatierra <ricardo.ruiz@conamer.gob.mx>; Marycruz Sanchez Cerrillo <marycruz.sanchez@conamer.gob.mx>

Asunto: NOTIFICACIÓN DE OFICIO

C.P. MÓNICA LEÓN PEREA

Titular de la Unidad de Administración y Finanzas

Secretaría de Economía

P r e s e n t e

Por medio del presente se realiza la notificación del Dictamen Final.

Propuesta Regulatoria: “ **Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt, producto con leche fermentada y producto a base de leche fermentada - Denominaciones - Especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas - Información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 2019**”.

Oficio de respuesta: CONAMER/22/1111 del 8 de marzo de 2022.

El presente correo electrónico y la documentación anexa se notifican en cumplimiento de lo establecido en los artículos Segundo y Tercero del "Acuerdo por el que se establecen los Lineamientos para el intercambio de información oficial a través de correo electrónico institucional como medida complementaria de las acciones para el combate de la enfermedad generada por el virus SARS-CoV2 (COVID-19)", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 17 de abril de 2020 por la Secretaría de la Función Pública del gobierno federal de los Estados Unidos Mexicanos que establece las medidas que permitan la continuidad de las actividades de las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal durante la contingencia derivada de la epidemia determinada por el Consejo de Salubridad General mediante Acuerdo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de marzo de 2020 causada por el virus SARS-CoV2; por lo que el presente correo electrónico institucional constituye un medio de notificación de información oficial entre los servidores públicos de la Administración Pública Federal, por lo anterior, se solicita se sirva **acusar de recibido el presente correo y confirmar que la entrega de la información fue exitosa.**

Sin otro particular, reciba saludos cordiales.

Celia Pérez Ruiz
Directora de Servicios Agropecuario, Comercio e Industria
Coordinación General de Mejora Regulatoria de Servicios y Asuntos Jurídicos
Comisión Nacional de Mejora Regulatoria