Contacto CONAMER JPR- CPR- AMMOC- AMS- B000220466

De: Celia Perez Ruiz
Enviado el: viernes, 11 de febrero de 2022 06:12 p. m.
Para: Contacto CONAMER
Asunto: RV: NOTIFICACIÓN DE ANTEPROYECTO
Datos adjuntos: Comentarios COFECE NOM Yogurt2022.pdf

De: Contreras de Velasco María José [mailto:mcontreras@cofece.mx]
Enviado el: viernes, 11 de febrero de 2022 06:10 p. m.
Para: Celia Perez Ruiz <celia.perez@conamer.gob.mx>
CC: Jessica Poblano Ramírez <jessica.poblano@conamer.gob.mx>; Juan Antonio Alcántara <juan.alcantara@conamer.gob.mx>; Pérez Trujillo José Nery <jperez@cofece.mx>; Sabrina María del Pilar Hernández Morales <sabrina.hernandez@conamer.gob.mx>; Pompa Michel Ricardo <rpompa@cofece.mx>; Gilberto Lepe Saenz <gilberto.lepe@conamer.gob.mx>
Asunto: RE: NOTIFICACIÓN DE ANTEPROYECTO

Estimada Celia,
Adjunto los comentarios de la Comisión Federal de Competencia Económica sobre el *Proyecto de Modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt - Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba.*
Mucho te agradeceré confirmar de recibido y que estos sean publicados en el expediente del anteproyecto.
Adicionalmente, en seguimiento al oficio UPVAI-CFCE-2022-00002 enviado con fecha del 12 de enero de 2022 al titular de la CONAMER, te comento que nos gustaría comentar nuestras observaciones con la dependencia responsable del Anteproyecto.
Agradezco de antemano tu atención al asunto.
Saludos,

María José Contreras de Velasco
Directora General de Promoción a la Competencia
Dirección General de Promoción a la Competencia

cofece
Comisión Federal de Competencia Económica

Av. Revolución no. 725, Col. Santa María Nonoalco
Alcaldía Benito Juárez, 03700 Ciudad de México
T. 55.27.89.65.00 ext. 6673

COMISIÓN NACIONAL DE MEJORA REGULATORIA
CONTROL DE GESTIÓN
14 FEB 2022
RECIBIDO
RÚBRICA 9:00

MailScanner has detected a possible fraud attempt from "nam11.safelinks.protection.outlook.com" claiming to be www.cofece.mx

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

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

Antes de imprimir, piense en el medio ambiente.

De: Celia Perez Ruiz <celia.perez@conamer.gob.mx>
Enviado el: lunes, 17 de enero de 2022 05:49 p. m.
Para: Lamb de Valdes David <dlamb@cofece.mx>; Contreras de Velasco María José <mcontreras@cofece.mx>; Ríos Dordelly José Rodrigo <jrios@cofece.mx>
CC: Jessica Poblano Ramírez <jessica.poblano@conamer.gob.mx>; Juan Antonio Alcántara <juan.alcantara@conamer.gob.mx>; Sabrina María del Pilar Hernández Morales <sabrina.hernandez@conamer.gob.mx>
Asunto: NOTIFICACIÓN DE ANTEPROYECTO

Estimados David Lamb, María José Contreras y José Rodrigo Ríos,

Con el gusto de saludarles, de conformidad con la primera cláusula del Convenio Modificatorio al "Convenio de Colaboración celebrado el 23 de septiembre de 2013 entre la Comisión Federal de Mejora Regulatoria y la Comisión Federal de Competencia Económica" de fecha 30 de mayo de 2016, me permito notificarles que se recibió en la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria una propuesta regulatoria remitida por la Secretaría de Economía acompañada de su formulario de Análisis de Impacto Regulatorio de alto impacto con análisis de impacto en la competencia y análisis de riesgos, que se enuncia a continuación: Proyecto de Modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt - Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 2019.

Mismo que puede ser consultado en la siguiente liga electrónica:
MailScanner has detected a possible fraud attempt from "nam11.safelinks.protection.outlook.com" claiming to be
https://cofemersimir.gob.mx/expedientes/26854

Agradezco su atención.
Saludos cordiales,
Celia Pérez Ruiz

Consideraciones en materia de competencia sobre el Proyecto de Modificación a la Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt- Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 2019 (Proyecto de NOM)

I. Antecedentes

- El 17 de enero de 2022, la Secretaría de Economía (SE) publicó el Proyecto de NOM en el portal de Anteproyectos de la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria (CONAMER)[1] acompañado de su formulario de Análisis de Impacto Regulatorio (AIR) de alto impacto con Análisis de Impacto en Competencia (AIC).
- 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.[2]
- 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 lecha en polvo utilizada para la elaboración de *yogurt*, lo que podrían encarecer los productos;
  iii) omitir el uso de aditivos permitidos internacionalmente, lo que podrían reducir la calidad de los productos; e
  iv) incluir referencias a NMX en el PEC, lo que podría favorecer a ciertos oferentes.
- 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 PROY-NOM-222-SCFI/SAGARPA-2017-Leche en polvo o deshidratada-Materia prima-Especificaciones, Información Comercial y Métodos de Prueba" (OPN-006-2018)[3] 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)[4]; 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.

II. Consideraciones en materia de competencia y libre concurrencia sobre el Proyecto de NOM

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

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*."

[1] Disponible en: https://cofemersimir.gob.mx/expedientes/26854
[2] Disponible en: https://cofemersimir.gob.mx/mirs/53137
[3] Disponible en: https://www.cofece.mx/CFCResoluciones/docs/Opiniones/V47/2/4348820.pdf
[4] Disponible en https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B243-2003%252FCXS_243s.pdf

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***".[5] 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*;[6] ii) *producto a base de leche fermentada*; iii) *producto fermentado de materia prima vegetal* o iv) *imitación*.[7]

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*.[8] 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 concurrencia en el mercado, en la medida que un segmento de la oferta de *yogurt* existente en otros países no podría utilizarse en México.[9] Así, considerar especificaciones más exigentes que las internacionales podría desmotivar o dificultar la importación de *yogurt*.[10] 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.[11]

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 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.[12]

Por lo tanto, se sugiere evitar el establecimiento 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.

---

[5] Tabla 3 del Proyecto de NOM.
[6] 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.
[7] Tabla 1 del Proyecto de NOM.
[8] Disponible en https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B243-2003%252FCXS_243s.pdf
[9] 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
[10] 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
[11] 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
[12] OCDE (2011). Herramientas para la evlaucaión de la competencia, p. 35. Disponible en: https://www.oecd.org/daf/competition/98765433.pdf

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 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.[13] 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 utilzada 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*".[14] Dicho acuerdo no contempla como aditivos los llamados Concentrados de Proteína de Leche (MPC por sus siglas en ingés).

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*".[15] 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 8.1del 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 pública en el DOF, por lo que existe menor transparencia sobre su proceso de consulta y aprobación.[16] 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.

---

[13] COFECE, *Guia 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

[14] 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

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

[16] OMR-003-2015, disponible en https://www.cofece.mx/CFCResoluciones/docs/Mercados%20Regulados/V6/14/1970758.pdf