

Comentarios sobre documentos MIR

Monica A. Alvarado Tlapalama [monica_jin17@hotmail.com]

Enviado el: viernes, 15 de julio de 2011 08:25 p.m.

Para: Cofemer Cofemer

Datos adjuntos: Comentarios a la MIR de l~1.docx (32 KB)

APR

0001102634

México D.F. a 15 de julio de 2011

LIC. ALFONSO CARBALLO PÉREZ

DIRECTOR GENERAL

COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA

PRESENTE

Sirva el presente para hacer de su conocimiento lo relativo a nuestros comentarios sobre los documentos MIR de alto impacto de: a) PROY-NOM-155-SCFI-2011, Leche - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba y b) PROY-NOM-183-SCFI-2011, Producto lácteo y producto lácteo combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Ambos enviados por la Secretaria de Economía con fecha de apertura del 01/07/2011.

En primer término nos referimos al PROY-NOM-155-SCFI-2011, Leche - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, externándole nuestra aceptación a la modificación de la NOM 155 SCFI 2003, una vez que en el punto 2 menciona la separación en dos documentos normativos, y de esta forma contar con instrumentos que permitan diferenciar a la leche de la fórmula láctea y producto lácteo combinado y así coadyuvar a que el consumidor no siga confundiendo al momento de su compra la leche con los otros productos lácteos, tal como lo muestra la PROFECO en su estudio llamado "El laboratorio PROFECO reporta" de su edición número 356, indica que el 84% de los consumidores que consumen fórmula láctea lo hacen pensando que consumen leche.

Siguiendo con los comentarios, en el punto 13 del mismo proyecto se presenta la siguiente frase: "*Los productores y procesadores de leche, que en la actualidad, dentro de las especificaciones de composición fisicoquímica del producto, incluyen información comercial en sus etiquetas reportando una relación caseína/proteína inferior al 80%*". Cabe señalar que en la actualidad no se declara en la etiqueta el porcentaje de proporción proteína/caseína sino que la información declarada es el contenido en % de proteína propia de la leche y % de grasa. La relación proteína/caseína en la NOM 155 SCFI 2003 se encuentra en las tablas de especificaciones fisicoquímicas y las cuales permiten diferenciar las denominaciones Leche de la Fórmula Láctea y Producto Lácteo Combinado, la cual estamos de acuerdo con la propuesta de que se incremente a 80%.

Con respecto al **Manifiesto de Impacto Regulatorio** del PROY-NOM-183-SCFI-2011, Producto lácteo y producto lácteo combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba en la sección 2, en la cual se presenta la problemática que da origen a la presente propuesta de normas oficial mexicana podemos comentarle que además de los estudios realizados por la PROFECO y la consultora Nielsen, en la cual se obtienen evidencias que el consumidor adquiere las fórmulas lácteas y productos lácteos combinados pensando que está comprando leche, también sabemos de la existencia de por lo menos un estudio más, realizado por la Agencia de Investigación de Mercado **de la Riba**, en el cual se encuentra que los consumidores no tienen claridad en las diferencias que existen entre la leche y la fórmula láctea, que se

encuentran en el mercado.

Con la finalidad de aportar más información sobre la problemática planteada a continuación en la siguiente gráfica se presentan datos sobre el crecimiento que han tenido las fórmulas lácteas cada año con respecto a la leche, obtenidos a partir del sistema Scantrack, que representa el producto que se compra en autoservicios, reafirmando así la problemática que existe en el mercado planteada en el punto 2 del documento MIR de alto impacto, el cual menciona que en México en el año 2009 se observó un consumo de fórmula lácteas alrededor del 22.5% (Nielsen).

En la gráfica anterior se puede observar como el crecimiento desde el año 2005 de las fórmulas lácteas ha sido constante, siendo la única categoría que ha mostrado esta tendencia a diferencia de la leche de volumen (ultrapasteurizada) y pasteurizadas en donde incluso ha disminuido su consumo.

De acuerdo a las evidencias de los estudios de mercado es justificable realizar modificaciones en la normativa actual, que provea al consumidor con más elementos claros que le permitan elegir el producto de su preferencia al momento de su compra.

En Brasil por ejemplo se cuenta con REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL COMPUESTO LÁCTEO, publicado el 12 de junio del 2007 el cual establece las leyendas que habrá de colocarse en la etiqueta de los compuestos lácteos (similares a lo que en México se conoce como Fórmulas lácteas), con el fin de informarle al consumidor que está adquiriendo un producto diferente a la leche.

Como se puede apreciar es necesario contar con instrumentos normativos en México que permitan diferenciar los productos lácteos y productos lácteos combinados del alimento original de donde provienen que es la leche.

Continuando con los comentarios, es necesario hacerle notar que no se encuentra congruencia con el siguiente texto que se describe en el apartado 13 del manifiesto de impacto regulatorio en mención y el PROY-NOM-183-SCFI-2011, Producto lácteo y producto lácteo combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba

*“Los productores que actualmente se ostentan como “fórmula láctea”, y que tendrán la necesidad de realizar nuevas etiquetas para los envases de sus productos, con el objetivo de denominarlos “producto lácteo” que es el término internacionalmente aceptado para denominar a dichos productos, adicionalmente, dentro de las especificaciones de composición fisicoquímica, actualmente incluyen información comercial en sus etiquetas reportando una relación caseína/proteína, de la leche presente en sus productos, inferior al 80%, con la creación de la norma propuesta, éste sería un segundo motivo para retiquetar los envases de sus productos. **Cabe señalar que, el hecho de aumentar el nivel de la caseína no generará un costo a los productores y procesadores, ya que la leche que se obtiene directamente del ganado vacuno, contiene 80% de caseína o más”***

En el párrafo anterior se indica que deberá incrementarse el valor en la proporción de proteína/caseína a un 80%, pero en las tablas número 3,4,5,6,7 y 8 de especificaciones fisicoquímicas de los productos lácteos presentadas en el documento anexo [23079.131.59.2.PROY-NOM-183-SCFI-2011 vf.docx](#), el valor de caseína no cumple este incremento, por lo tanto, le solicitamos atentamente que los valores de caseína de dichas tablas se ajusten con respecto a la proporción de 80% de caseína citado en el punto número 13 de la MIR en comento, para que exista congruencia entre lo presentado en la MIR y el Proyecto de norma PROY NOM 183 SCFI 2011.

Sin más que agregar por el momento, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

Atentamente

México D.F. a 15 de julio de 2011

LIC. ALFONSO CARBALLO PÉREZ
DIRECTOR GENERAL
COMISIÓN FEDERAL DE MEJORA REGULATORIA
PRESENTE

Sirva el presente para hacer de su conocimiento lo relativo a nuestros comentarios sobre los documentos MIR de alto impacto de: a) PROY-NOM-155-SCFI-2011, Leche - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba y b) PROY-NOM-183-SCFI-2011, Producto lácteo y producto lácteo combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Ambos enviados por la Secretaría de Economía con fecha de apertura del 01/07/2011.

En primer término nos referimos al PROY-NOM-155-SCFI-2011, Leche - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, externándole nuestra aceptación a la modificación de la NOM 155 SCFI 2003, una vez que en el punto 2 menciona la separación en dos documentos normativos, y de esta forma contar con instrumentos que permitan diferenciar a la leche de la fórmula láctea y producto lácteo combinado y así coadyuvar a que el consumidor no siga confundiendo al momento de su compra la leche con los otros productos lácteos, tal como lo muestra la PROFECO en su estudio llamado "El laboratorio PROFECO reporta" de su edición número 356, indica que el 84% de los consumidores que consumen fórmula láctea lo hacen pensando que consumen leche.

Siguiendo con los comentarios, en el punto 13 del mismo proyecto se presenta la siguiente frase: *"Los productores y procesadores de leche, que en la actualidad, dentro de las especificaciones de composición fisicoquímica del producto, incluyen información comercial en sus etiquetas reportando una relación caseína/proteína inferior al 80%".* Cabe señalar que en la actualidad no se declara en la etiqueta el porcentaje de proporción proteína/caseína sino que la información declarada es el contenido en % de proteína propia de la leche y % de grasa. La relación proteína/caseína en la NOM 155 SCFI 2003 se encuentra en las tablas de especificaciones fisicoquímicas y las cuales permiten diferenciar las denominaciones Leche de la Fórmula Láctea y Producto Lácteo Combinado, la cual estamos de acuerdo con la propuesta de que se incremente a 80%.

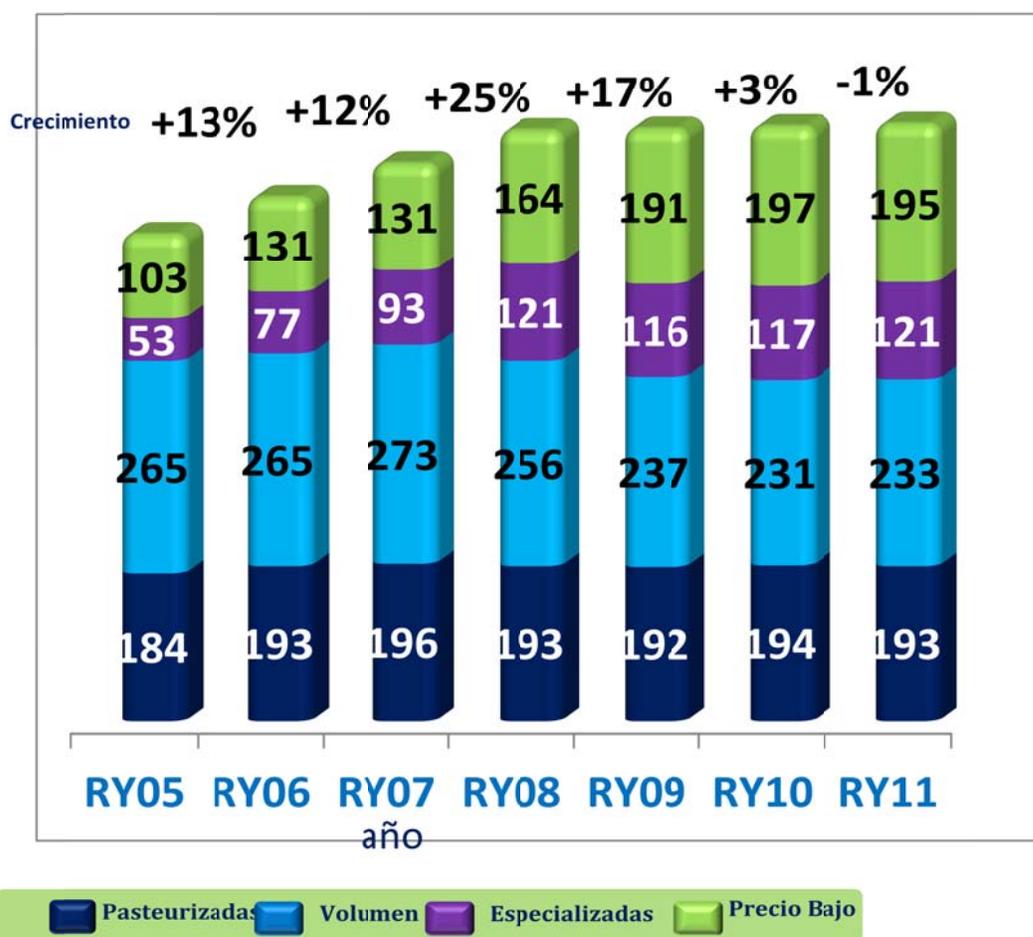
Con respecto al **Manifiesto de Impacto Regulatorio** del PROY-NOM-183-SCFI-2011, Producto lácteo y producto lácteo combinado- Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba en la sección 2, en la cual se presenta la problemática que da origen a la presente propuesta de normas oficial mexicana podemos comentarle que además de los estudios realizados por la PROFECO y la consultora Nielsen, en la cual se obtienen evidencias que el consumidor adquiere las fórmulas lácteas y productos lácteos combinados

pensando que está comprando leche, también sabemos de la existencia de por lo menos un estudio más, realizado por la Agencia de Investigación de Mercado **de la Riba**, en el cual se encuentra que los consumidores no tienen claridad en las diferencias que existen entre la leche y la fórmula láctea, que se encuentran en el mercado.

Con la finalidad de aportar más información sobre la problemática planteada a continuación en la siguiente gráfica se presentan datos sobre el crecimiento que han tenido las fórmulas lácteas cada año con respecto a la leche, obtenidos a partir del sistema Scantrack, que representa el producto que se compra en autoservicios, reafirmando así la problemática que existe en el mercado planteada en el punto 2 del documento MIR de alto impacto, el cual menciona que en México en el año 2009 se observó un consumo de fórmula láctea alrededor del 22.5% (Nielsen).

Total Ciudades

Datos en millones de litros



Fuente: Scantrack RY 2005-2010 Jun y 2011 Abr

En la gráfica anterior se puede observar como el crecimiento desde el año 2005 de las fórmulas lácteas ha sido constante, siendo la única categoría que ha mostrado esta tendencia a diferencia de la leche de volumen (ultrapasteurizada) y pasteurizadas en donde incluso ha disminuido su consumo.

De acuerdo a las evidencias de los estudios de mercado es justificable realizar modificaciones en la normativa actual, que provea al consumidor con más elementos claros que le permitan elegir el producto de su preferencia al momento de su compra.

En Brasil por ejemplo se cuenta con REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL COMPUESTO LÁCTEO, publicado el 12 de junio del 2007 el cual establece las leyendas que habrá de colocarse en la etiqueta de los compuestos lácteos (similares a lo que en México se conoce como Fórmulas lácteas), con el fin de informarle al consumidor que está adquiriendo un producto diferente a la leche.

Como se puede apreciar es necesario contar con instrumentos normativos en México que permitan diferenciar los productos lácteos y productos lácteos combinados del alimento original de donde provienen que es la leche.

Continuando con los comentarios, es necesario hacerle notar que no se encuentra congruencia con el siguiente texto que se describe en el apartado 13 del manifiesto de impacto regulatorio en mención y el PROY-NOM-183-SCFI-2011, Producto lácteo y producto lácteo combinado-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba

*“Los productores que actualmente se ostentan como “fórmula láctea”, y que tendrán la necesidad de realizar nuevas etiquetas para los envases de sus productos, con el objetivo de denominarlos “producto lácteo” que es el término internacionalmente aceptado para denominar a dichos productos, adicionalmente, dentro de las especificaciones de composición fisicoquímica, actualmente incluyen información comercial en sus etiquetas reportando una relación caseína/proteína, de la leche presente en sus productos, inferior al 80%, con la creación de la norma propuesta, éste sería un segundo motivo para retiquetar los envases de sus productos. **Cabe señalar que, el hecho de aumentar el nivel de la caseína no generará un costo a los productores y procesadores, ya que la leche que se obtiene directamente del ganado vacuno, contiene 80% de caseína o más”***

En el párrafo anterior se indica que deberá incrementarse el valor en la proporción de proteína/caseína a un 80%, pero en las tablas número 3,4,5,6,7 y 8 de especificaciones fisicoquímicas de los productos lácteos presentadas en el documento anexo [23079.131.59.2.PROY-NOM-183-SCFI-2011 vf.docx](#), el valor de caseína no cumple este incremento, por lo tanto, le solicitamos atentamente que los valores de caseína de dichas tablas se ajusten con respecto a la proporción de 80% de caseína citado en el punto número 13 de la MIR en comento, para que exista congruencia entre lo presentado en la MIR y el Proyecto de norma PROY NOM 183 SCFI 2011.

Sin más que agregar por el momento, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

Atentamente