



Oficio No. DGN.418.01.2020. 2872

Ciudad de México, a 19 de noviembre de 2020

Pedro Francisco Guerra Morales

Comisión Nacional de Mejora Regulatoria (CONAMER).
Boulevard Adolfo López Mateos, No. 3025 piso 8, Col. Independencia
Batan Norte, C.P. 10400, Ciudad de México.
P r e s e n t e.

Asunto: Respuesta ampliaciones y correcciones
Of. No. CONAMER/20/1059

Me refiero al oficio Of. No. CONAMER/20/1059 remitido al Lic. Ricardo Miranda Burgos, Titular de la Unidad de Administración y Finanzas de la Secretaría de Economía, recibido con fecha 10 de marzo de 2020 en la Secretaría de Economía, cuyo asunto es: "Solicitud de ampliaciones y correcciones al Análisis de Impacto Regulatorio (AIR) de la propuesta regulatoria denominada Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad de la Norma oficial Mexicana NOM-233-SCFI/SAGARPA-2018, Quesos – Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba". Al respecto y con fundamento en los artículos 34 fracciones VIII, XIII y XXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 45 y 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); Título Tercero A, capítulos primero, segundo y tercero de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y Capítulo III de la Ley General de Mejora Regulatoria, y como una respuesta a las recomendaciones que formuló la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria, me permito remitir el presente oficio.

Respuesta a la solicitud de ampliaciones y correcciones

I. Consideraciones respecto al requerimiento de simplificación regulatoria

La Comisión Nacional de Mejora Regulatoria (Comisión) observa lo siguiente

"Este órgano desconcentrado queda en espera de que la SE envíe la información previa en el presente apartado (las dos obligaciones regulatorias o lo dos actos que se abrogarán o derogarán), mismas que deberá indicar expresamente en la Propuesta Regulatoria y su AIR o, en su defecto, brindar la justificación señalada en el artículo Sexto del mismo Acuerdo"

Respuesta de la Dependencia

En atención a la observación de la Comisión, esta Dependencia señala que, al momento de la elaboración del presente documento, no se han encontrado acciones regulatorias susceptibles de ser abrogadas o derogadas en el sector económico a ser afectado, tal como señala el Artículo Sexto del Acuerdo que fija los lineamientos que deberán ser observados por las dependencias y organismos descentralizados de la Administración Pública Federal (Acuerdo). Lo anterior, toda vez que la presente propuesta regulatoria, que si bien se desprende de la Norma Oficial Mexicana NOM-233-SCFI/SAGARPA-2018, Quesos – Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba, en específico, no tiene un precedente jurídico vigente que permita la derogación o abrogación de dos actos que se refieran al mismo sector regulado, como establece el Artículo Quinto del Acuerdo.

Por otra parte, vale la pena señalar que la propuesta regulatoria es social y económicamente factible pues se demuestra que los beneficios son mayores que los costos que impone, es decir, cumple con el objetivo de ser costo-eficiente y costo-efectiva, con lo que se cumplen los principios fundamentales de mejora regulatoria. Mediante el Análisis de Impacto Regulatorio y la presente respuesta a las ampliaciones y correcciones, se estableció que, de no emitirse la regulación, se tendría un importante impacto económico para los consumidores





de los bienes estipulados en el alcance de la propuesta regulatoria. Estos elevados costos son superiores a los que se imponen para dar cumplimiento con la regulación. En consecuencia, con la emisión de la regulación se esperan beneficios notoriamente superiores a los costos. Por esta razón, es que se considera que la propuesta regulatoria reduce los costos para los particulares ya que atiende eficientemente la problemática y los fallos de mercado identificados. Por lo expuesto, esta Dependencia señala de manera justificada que no cuenta con más acciones que derogar ni abrogar por lo que se atiende a lo estipulado en el Artículo Sexto del Acuerdo Presidencial por lo que se solicita a la Comisión pueda pronunciarse en favor del presente apartado.

II. Definición del problema y objetivos de la regulación

La CONAMER detectó en la problemática que

“solamente analiza el queso panela elaborado en México, y no se incluyeron datos o estadísticas que permitan demostrar la existencia de un problema a escala de otros quesos”.

Por lo tanto, la Comisión considera necesario

“incluir en el AIR información científica/empírica que permita sustentar las afirmaciones realizadas por el regulador”

Respuesta de la Dependencia

Producción

El sector de queso en nuestro país ha presentado un dinamismo importante. En 2013 el volumen de producción total ascendió a 307 mil 784 toneladas y hacia 2019 se ubicó en 424 mil 117 toneladas (ver Tabla 1 y Gráfica 1), de acuerdo con la información reportada por el Banco de Información Económica (BIE) del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). El crecimiento señalado fue equivalente a una tasa del orden del 5.5% anual, lo que corrobora el dinamismo señalado. El detalle se muestra en la Tabla 1. La evolución del volumen de producción por tipo de queso en el periodo señalado se encuentra en la Gráfica 2.

Tabla 1 Volumen de producción total, por tipo de queso y acumulado, 2013-2019 (toneladas)

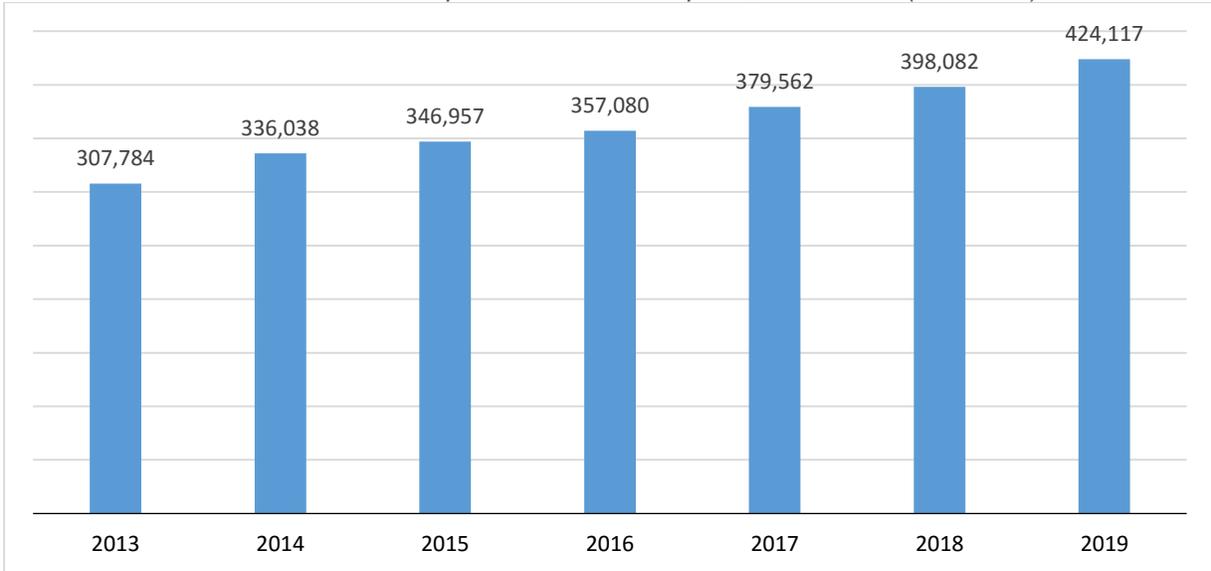
Periodo	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Acumulado
Fresco	58,415	64,518	65,540	67,952	72,158	82,317	89,557	500,457
Doble crema	45,974	46,665	48,425	50,988	61,089	68,159	72,792	394,092
Panela	54,078	49,999	50,677	53,485	54,111	51,341	52,072	365,763
Otros	26,405	48,812	49,788	46,518	45,670	46,556	50,145	313,894
Chihuahua	37,789	40,401	39,495	39,884	41,341	39,318	48,545	286,773
Crema	27,989	29,843	32,893	33,717	41,460	42,714	43,336	251,952
Manchego	30,836	28,703	33,032	35,840	34,673	38,501	38,563	240,148
Oaxaca	26,298	27,097	27,107	28,696	29,060	29,176	29,107	196,541
Total	307,784	336,038	346,957	357,080	379,562	398,082	424,117	2,549,620

Fuente: BIE



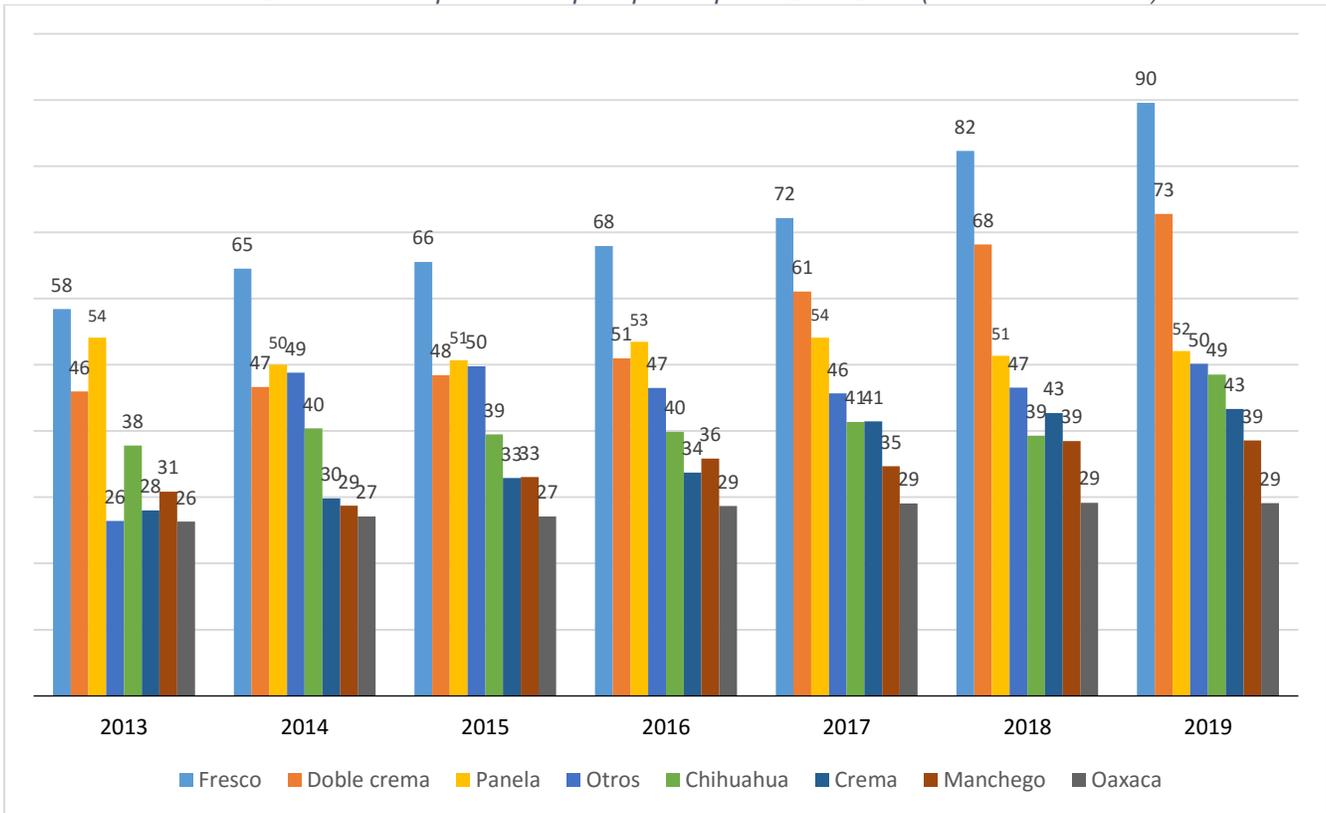


Gráfica 1 Volumen de producción total de queso, 2013-2019 (toneladas)



Fuente: elaboración propia con base en datos de BIE

Gráfica 2 Volumen de producción por tipo de queso 2013-2019 (miles de toneladas)

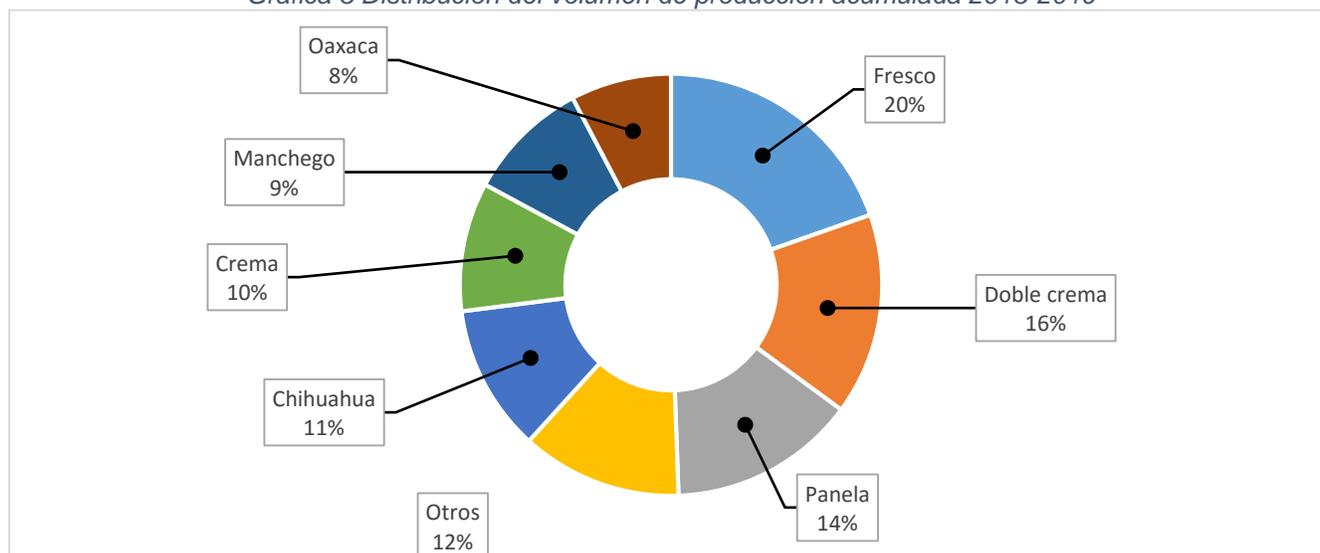


Fuente: elaboración propia con base en datos de BIE



En México se tiene información desagregada para ocho tipos de queso: fresco, crema, doble crema, panela, Chihuahua, manchego, Oaxaca y un rubro denominado otros, que contempla las categorías menos representativas de este producto. El queso fresco es el producto que más se produce en nuestro país, por ejemplo en 2019, la producción fue cercana a 90 mil toneladas; le siguió del queso doble crema con cerca de 73 mil toneladas, el panela con poco más de 52 mil toneladas, el Chihuahua con unas 48.5 mil toneladas, queso crema con más de 43 mil toneladas, el manchego con unas 38.6 mil toneladas, por último el queso Oaxaca registró poco más de 29 mil toneladas (ver Tabla 1). En el periodo mencionado, de forma acumulada, se presenta la distribución porcentual por tipo de queso en la Gráfica 3.

Gráfica 3 Distribución del volumen de producción acumulada 2013-2019



Fuente: elaboración propia con base en datos de BIE

En lo correspondiente al valor de la producción, el comportamiento es muy similar a lo descrito en el volumen de producción. El queso fresco es el más representativo y ha pasado de más de 2 mil 328.6 millones de pesos en 2013, a los 4 mil 25.5 millones de pesos en 2019. El queso manchego y el queso crema, le siguieron en importancia, el detalle y evolución del valor de la producción se encuentra en la Tabla 2 y la Gráfica 4.

Tabla 2 Valor de la producción total, por tipo de queso y acumulado, 2013-2019 (miles de pesos)

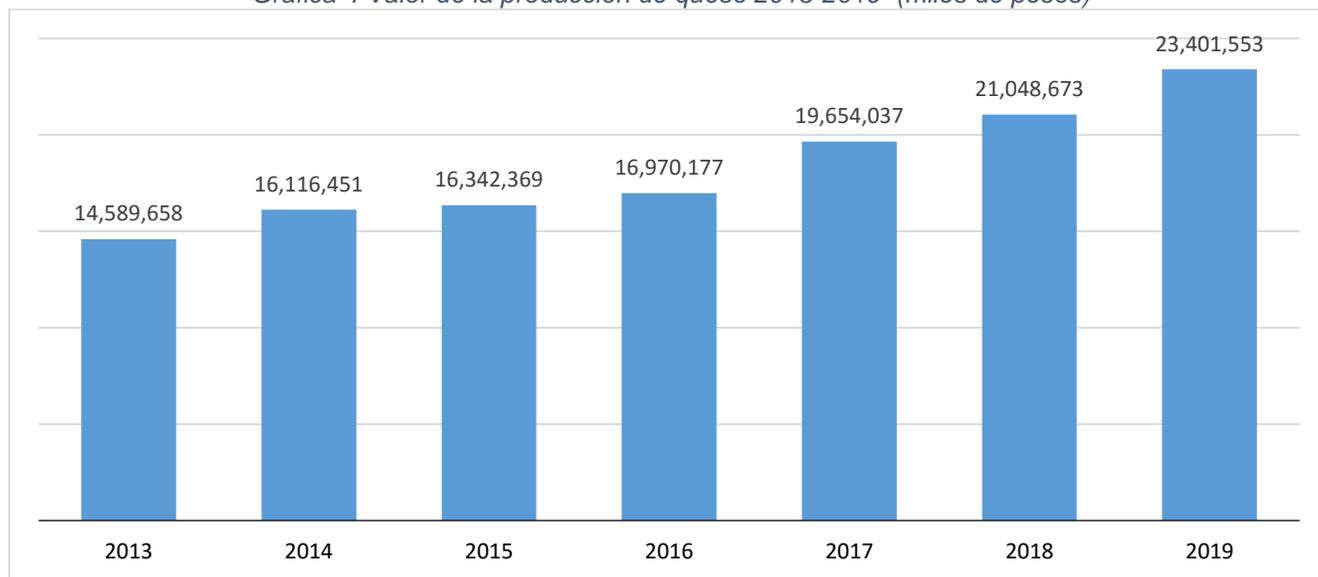
Periodo	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Acumulado
Fresco	2,328,613	2,642,571	2,513,195	2,651,124	3,231,835	3,680,647	4,025,499	21,073,484
Manchego	2,104,615	2,132,338	2,389,974	2,595,623	2,770,300	3,287,431	3,470,536	18,750,817
Crema	1,581,566	1,764,124	2,015,326	2,059,188	2,756,445	3,097,056	3,468,995	16,742,700
Chihuahua	2,187,165	2,457,806	2,381,157	2,402,375	2,637,075	2,566,099	3,363,104	17,994,781
Panela	2,716,154	2,671,020	2,548,699	2,664,276	2,963,104	2,963,383	3,067,996	19,594,632
Otros	899,834	1,590,701	1,643,749	1,619,883	1,964,385	1,882,922	2,238,842	11,840,316
Oaxaca	1,577,195	1,684,518	1,640,130	1,714,876	1,852,045	1,925,194	1,992,893	12,386,851
Doble crema	1,194,516	1,173,373	1,210,139	1,262,832	1,478,848	1,645,941	1,773,688	9,739,337
Total	14,589,658	16,116,451	16,342,369	16,970,177	19,654,037	21,048,673	23,401,553	128,122,918

Fuente: BIE



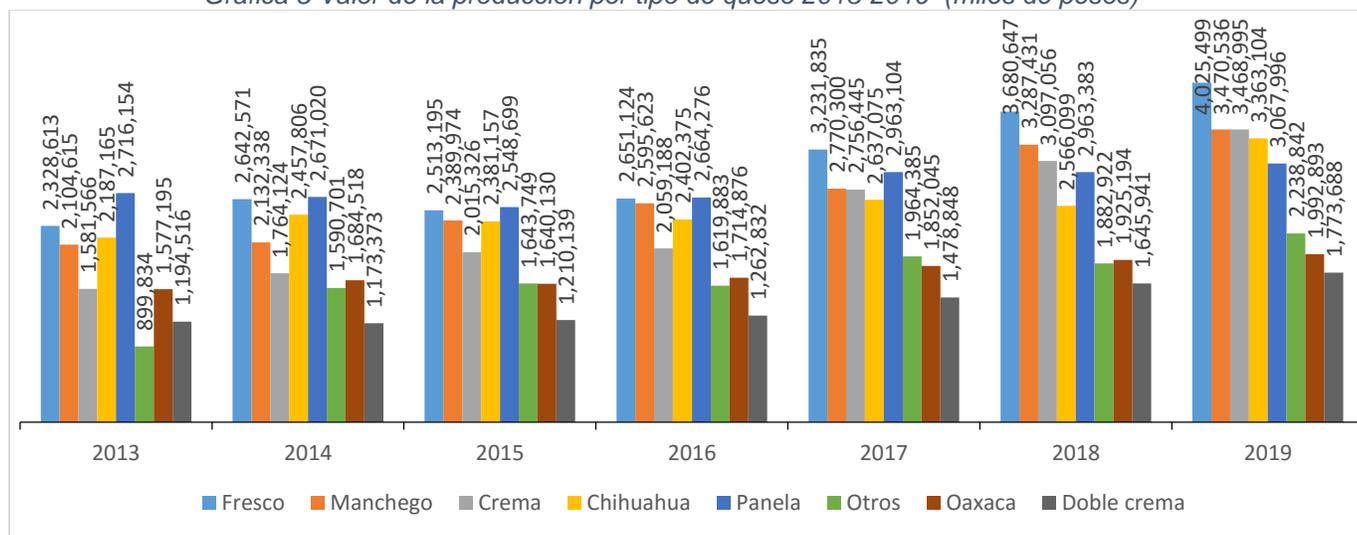
El valor total de la producción de queso pasó de los 16 mil 188 millones de pesos y alcanzó 25 mil 553.8 millones de pesos en 2019. La tasa media de crecimiento anual equivale al 8%.

Gráfica 4 Valor de la producción de queso 2013-2019 (miles de pesos)



Fuente: elaboración propia con base en datos de BIE

Gráfica 5 Valor de la producción por tipo de queso 2013-2019 (miles de pesos)

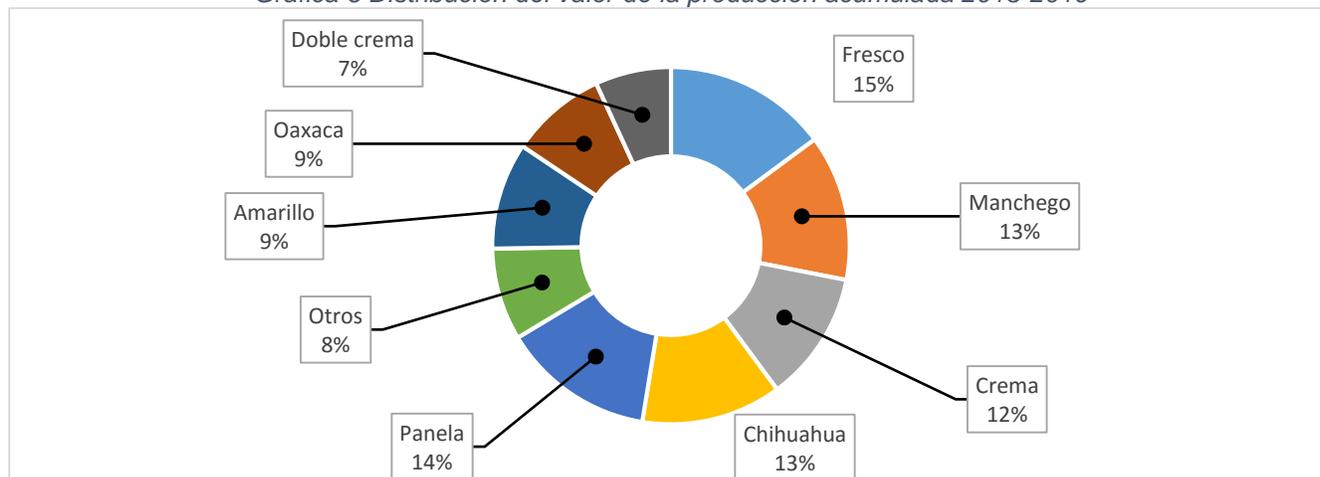


Fuente: elaboración propia con base en datos de BIE

Lo correspondiente al valor de la producción por tipo de queso se detalla en la Gráfica 5. En cuanto al valor de la producción de forma acumulada, se presenta la distribución porcentual por tipo de queso en la Gráfica 6.



Gráfica 6 Distribución del valor de la producción acumulada 2013-2019



Fuente: elaboración propia con base en datos de BIE

Estudios de calidad PROFECO

Como antecedente de la problemática asociada con información comercial y especificaciones, se encuentran los estudios realizados por la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) relacionados con el sector regulado. En el año 2000, PROFECO publicó en su revista del consumidor el estudio de calidad de diferentes quesos, en los que se encuentran el tipo panela, cotija, rancharo, asadero, cottage, canasto, crema, doble crema, Oaxaca, sierra, añejo, suizo, manchego, chihuahua, gouda, mozzarella y parmesano.

El Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios publicado en el DOF el 9 de septiembre de 1999, definía al queso como aquél *“producto elaborado con la cuajada de leche estandarizada de vaca o de otras especies animales, con o sin adición de crema, obtenida por la coagulación de la caseína con cuajo, gérmenes lácticos, enzimas apropiadas, ácidos orgánicos comestibles, con o sin tratamiento ulterior por calentamiento, drenada, prensada o no, con o sin adición de fermentos de maduración, mohos especiales, sales fundentes e ingredientes comestibles opcionales. Puede ser fresco, madurado o procesado”*. Esta definición es importante en el contexto del estudio de PROFECO, toda vez que se refiere a que la base de elaboración del queso se encuentra en la grasa animal.

En el estudio referido (No. 278), PROFECO analizó un total de 155 productos, de los cuales 53 presentaron inconsistencias en la información comercial y 60 presentaron grasa vegetal. En cuanto a las inconsistencias de información comercial, fueron información incompleta o la ausencia del distintivo Hecho México en los productos nacionales.

El estudio divide los productos en queso e imitación de queso¹, de los cuales 104 se presentaron como auténticos. En particular, el queso denominado panela presentó los siguientes resultados: de los 19 productos analizados, 8 presentaron información comercial incompleta, lo que equivale a un 42%. Las principales causas fueron: falta de ingredientes en su etiquetado, composición (contenido de humedad, grasa y proteína), contenido neto no congruente con lo declarado, falta declaración del país de origen y leyenda Hecho en México. La información que no declara o es confusa se refiere a la composición e ingredientes que se utilizan en su elaboración, además de

¹ Los productos denominados imitación de queso presentan grasa vegetal de forma parcial o total.



la falta de incorporación de datos relevantes como fecha de caducidad y país de origen. De forma agregada, el 23% de los productos tipo auténticos tuvieron alguna deficiencia en información comercial, es decir, 24 de los 104 productos analizados (ver Tabla 3).

Los productos que presentaron un mínimo de errores fueron el queso crema con la falta de declaración de contenido de humedad, tipo y origen de animal de la leche; queso ranchero no cumplió con la declaración del contenido de proteína y su contenido no coincidió con la información del etiquetado; queso mozzarella no declara el tipo y origen del animal de la leche; queso Oaxaca careció de la leyenda Hecho en México, y la declaración del contenido de proteína, grasa y humedad; queso cottage faltó la leyenda Hecho en México y no corresponde el contenido de grasa declarado; queso chihuahua no declaro tipo y origen del animal de la leche y la declaración de la etiqueta no corresponde con el contenido; queso gouda no declara los ingredientes completos y la información en español no es la misma que la de origen; queso manchego no corresponde con el contenido de grasa, proteína y contenido neto que declara la etiqueta; queso fundido la información de la etiqueta es confusa para el consumidor y el contenido neto no corresponde con lo declarado; por último el queso adobera presentó diferencias entre el contenido y lo declarado en su etiquetado; por su parte, el queso parmesano y cotija no presentaron las deficiencias descritas anteriormente², aunque se analizaron muy pocos productos: 3 y 2 respectivamente.

El otro rubro de análisis fue la presencia de grasa vegetal. En este apartado, el queso panela fue el que presentó mayores inconsistencias ya que, de los 19 productos analizados, 14 presentaron grasa vegetal, es decir, un 73.7% del total. En general, en este rubro, el 13.5% de los productos tuvieron presencia de grasa vegetal, en términos absolutos, 14 de los 104 productos analizados (ver Tabla 3).

Tabla 3 Inconsistencias detectadas por tipo, en queso, del año 2000

Tipo de producto	Información comercial incompleta	Presencia de grasa vegetal	Total analizados
Panela	8	14	19
Crema	1	0	6
Ranchero	2	0	7
Mozarela	1	0	3
Oaxaca	1	0	9
Cottage	2	0	4
Chihuahua	2	0	12
Gouda	1	0	6
Manchego	3	0	20
Fundido	2	0	12
Parmesano	0	0	3
Cotija	0	0	2
Adobera	1	0	1
Total	24	14	104

Elaboración propia con información de PROFECO

Con respecto a los productos denominados imitación de queso, de forma agregada se analizaron 51 productos de los cuales 29 presentaron información comercial incompleta (el 57%). De los productos analizados, solo la

² Para el caso del queso cotija, en 2019 se llevó a cabo el estudio particular y los resultados no fueron muy favorables y se describen en el apartado “Queso cotija 2019” del presente documento.





imitación de queso chihuahua presentó información comercial completa. En contraparte, de los productos imitación de queso adobera y Oaxaca, fueron las categorías mayor presencia de productos con información comercial incompleta, siendo 7 muestras por denominación. El detalle de lo expuesto se encuentra en la Tabla 4.

Tabla 4 Inconsistencias detectadas por tipo, en imitación de queso, del año 2000

Tipo de producto	Información comercial incompleta	Total analizados
Crema	1	1
Doble crema	5	11
Fundido	4	10
Adobera	7	9
Oaxaca	7	9
Canasto	1	4
Manchego	2	3
Añejo	1	2
Crema	1	1
Chihuahua	0	1
Total	29	51

Elaboración propia con información de PROFECO

A partir de este estudio general en que se destacó la sustitución de grasa animal (butírica) por grasa vegetal y la información comercial incompleta, PROFECO ha emitido diferentes estudios específicos como lo son el del queso panela, Oaxaca, chihuahua, cotija y manchego, en un periodo del 2011 al 2020. A continuación se presentan los resultados generales de dichos estudios.

Queso panela, 2011

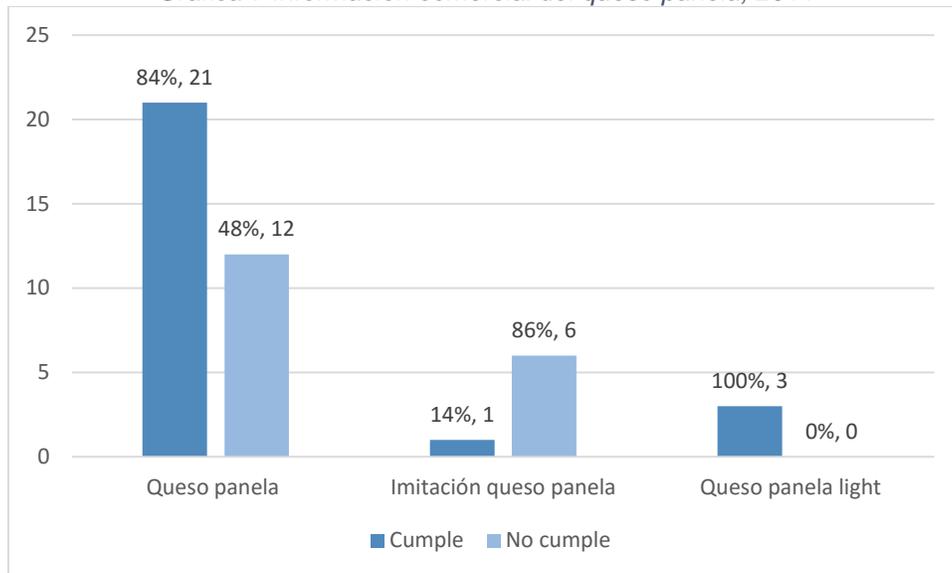
El primer caso particular que se publicó después del estudio general de los diferentes quesos del año 2000, fue el relacionado con el queso panela, publicado en la edición de julio de 2011. El queso panela es considerado uno de los quesos más consumidos en México, ya que, por ejemplo, forma parte de los Lineamientos para el Expendio o Distribución de Alimentos o Bebidas en los Establecimientos de Consumo Escolar de los Planteles de Educación Básica. El queso panela tiene como característica fundamental el ser un queso fresco que no se derrite por su bajo contenido en grasa, ligeramente salado, alto contenido en agua y no requiere de un proceso de fermentación.

El estudio analizó un total de 43 muestras, de las cuales 36 fueron quesos que dicen ser auténticos (tipo panela y light) y 7 imitaciones. La investigación se focaliza en el análisis de la información comercial, especificaciones (contenido de humedad, grasa y proteína), aporte calórico, aportación de sodio, tipo de grasa, precio por 100g y contenido de sodio. El análisis dividió a los quesos panela en tres categorías, que son imitación de queso panela, queso panela (auténtico) y queso panela light.

En lo que respecta a información comercial, de forma agregada, de los 43 productos analizados, 25 declararon información comercial completa y 18 no lo hicieron, lo que equivale al 58% y 42%, respectivamente hablando. De forma particular, el tipo de producto denominado queso panela auténtico, equivale a 33 productos, de los cuales 21 contenían información comercial completa y 12 no lo hicieron, es decir, un 84% y un 48% respectivamente; de los 7 productos de imitación, solo uno presentó información comercial completa, en tanto que los restantes 6 no lo hicieron; por último, los tres productos del queso panela light, cumplieron con el rubro en cuestión. De esto da cuenta la Gráfica 7.



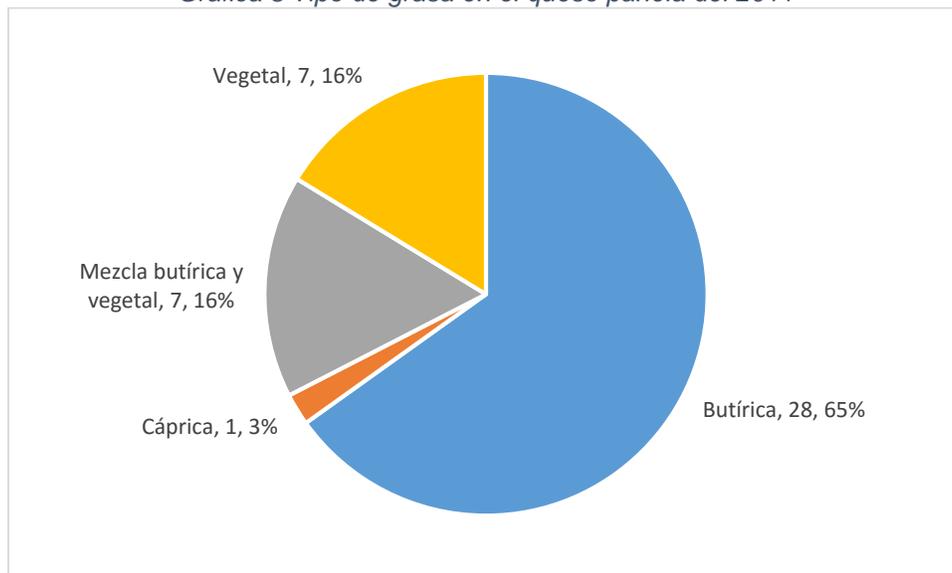
Gráfica 7 Información comercial del queso panela, 2011



Elaboración propia con información de PROFECO

Es importante volver a mencionar que es fundamental el tipo de grasa que se utiliza en la elaboración del queso, pues es indispensable que se elaboren con grasa de origen animal. En la investigación de PROFECO del año 2011, se encontró que un 32%, 14 productos analizados, presentaron grasa vegetal, o una mezcla de esta con grasa butírica. El 68% restante corresponde a productos con grasa de origen animal (Gráfica 8).

Gráfica 8 Tipo de grasa en el queso panela del 2011



Elaboración propia con información de PROFECO





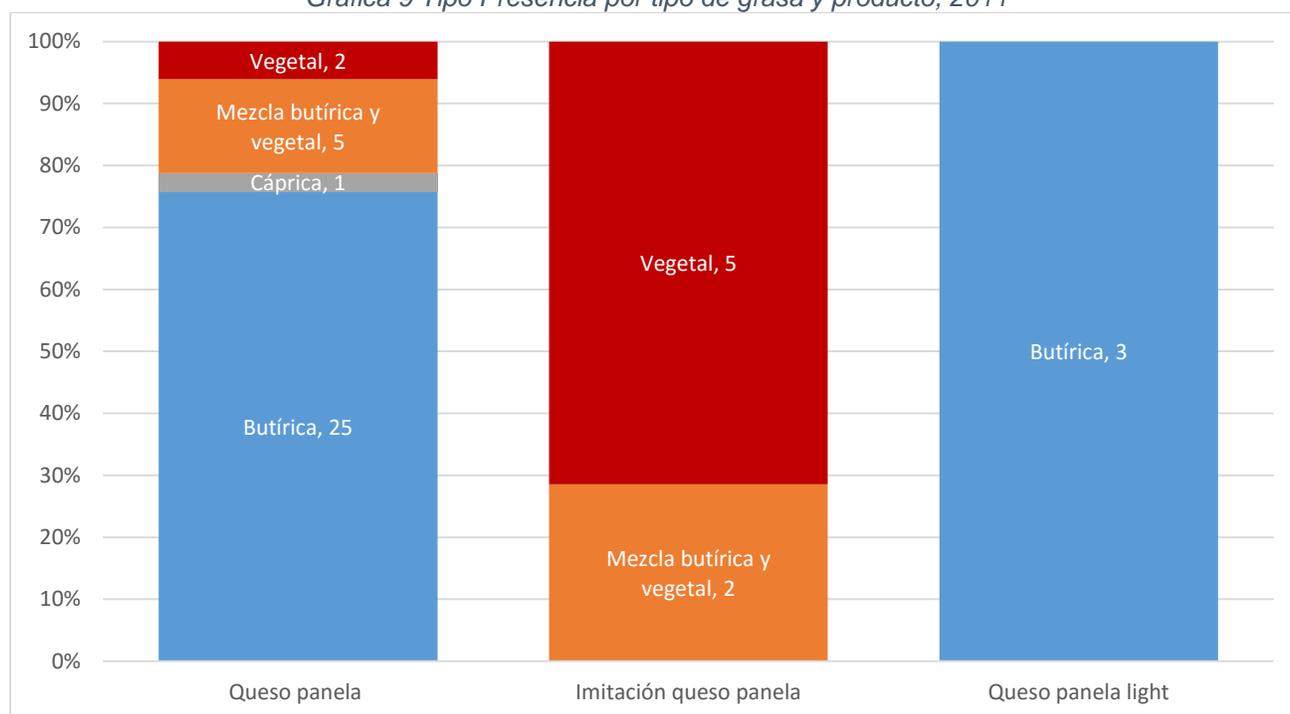
De manera particular, el producto denominado queso panela light fue el único que no presentó grasa vegetal, solo de origen animal en sus 3 productos analizados. El queso imitación, no obstante, tuvo presencia de grasa vegetal en 5 productos, en tanto que en 2 productos más, se encontró una mezcla de grasa butírica y vegetal, de un total de 7 productos analizados; por último, los denominados como queso panela, se encontró la presencia de la combinación de grasa vegetal y butírica en 5 productos, en 2 más, la presencia de grasa vegetal, los restantes 26 productos presentaron grasa de origen animal. Esto se muestra en la Tabla 5 y en la Gráfica 9.

Tabla 5 Presencia por tipo de grasa y producto, 2011

Tipo de grasa	Queso panela	Imitación queso panela	Queso panela light	Total
Butírica	25		3	28
Cáprica	1			1
Mezcla butírica y vegetal	5	2		7
Vegetal	2	5		7
Total	33	7	3	43

Fuente: PROFECO

Gráfica 9 Tipo Presencia por tipo de grasa y producto, 2011



Elaboración propia con información de PROFECO

Con lo señalado, el estudio correspondiente a queso panela, denota la presencia de grasa que parcial o total en algunos productos que se comercializan en el mercado y que pueden provocar un problema de selección adversa en los consumidores. En otras palabras, para un consumidor común, le puede resultar confuso diferenciar con precisión aquellos productos de queso auténtico con respecto a los que carecen de las propiedades elementales para denominarse como tal.





Queso Oaxaca 2012

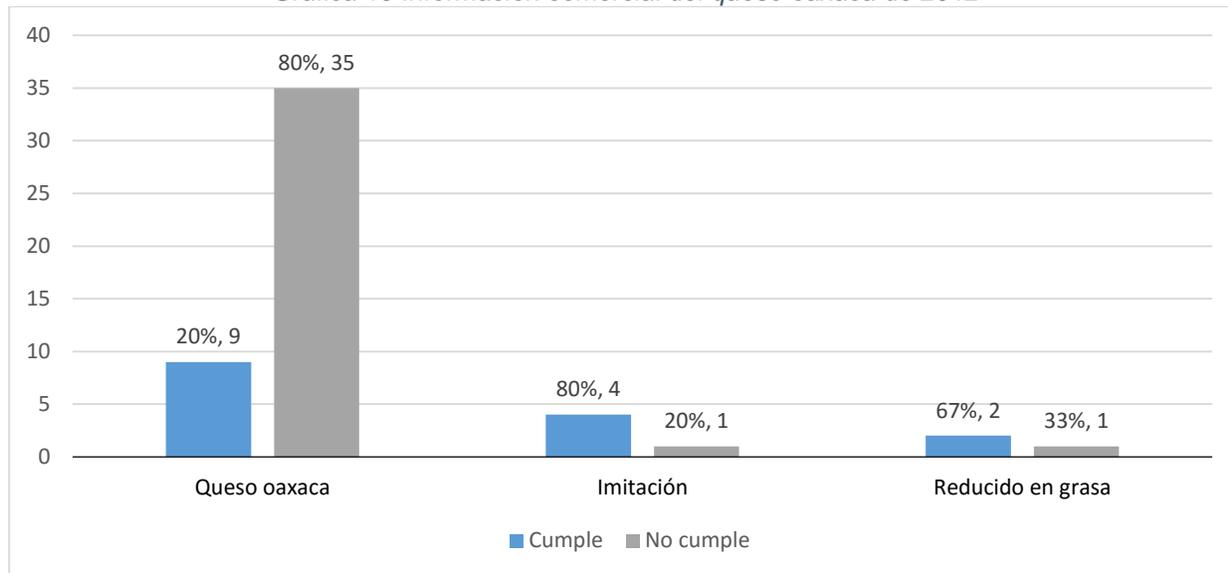
El queso Oaxaca se caracteriza por la presencia de hebras, esto se logra por el proceso de fabricación, en el cual influye en la modificación de la acidez (transformación de los azúcares de la leche a ácido lácteos) y después fundirlo para lograr que se separen las fibras.

Los criterios de cumplimiento en el estudio de PROFECO de 2012 se basaron en cuatro documentos normativos que fueron la NMX-F-COFOCALEC-2010 Sistema producto leche. Alimentos – Lácteos – Queso Oaxaca. Denominación, especificaciones y métodos de prueba, NOM-051-SCFI/SSA1/2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria, NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba y el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Ley General de Salud.

Para el estudio del queso denominado Oaxaca se utilizaron 52 productos. Los rubros analizados fueron: información al consumidor, composición (contenido de grasa, proteína y humedad), calidad sanitaria, contenido de sodio, aporte energético y costo. Además de que los productos se clasifican en tres categorías, siendo queso Oaxaca (auténtico), imitación de queso y reducido en grasa.

En cuanto a la información comercial, el etiquetado es la base para dotar al consumidor de las características del producto. El incumplimiento del etiquetado corresponde a presentar la declaración incorrecta de los nutrimentos y propiedades, confusión en la información como el lote, caducidad y domicilio. Los resultados de etiquetado comercial mostraron que, de forma agregada 37 de los 52 productos incumplieron, equivalente al 71%. En la categoría de queso Oaxaca se detectó incumplimiento en 35 de los 44 productos analizados que equivalen al 80%. Por otro lado, las categorías de imitación y reducido en grasa cumplieron con la información comercial con un 80% y 67% respectivamente. Esto se muestra en la Gráfica 10.

Gráfica 10 Información comercial del queso Oaxaca de 2012



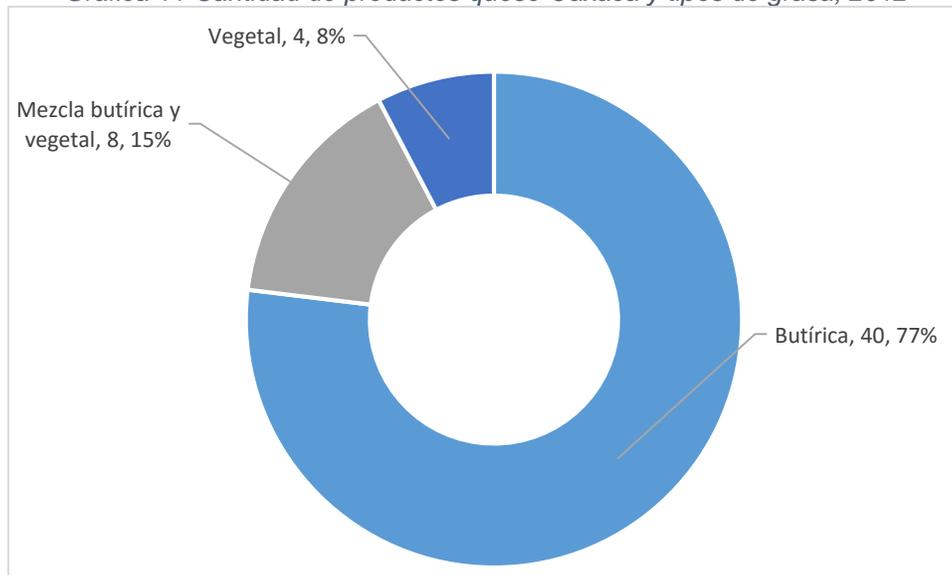
Elaboración propia con información de PROFECO





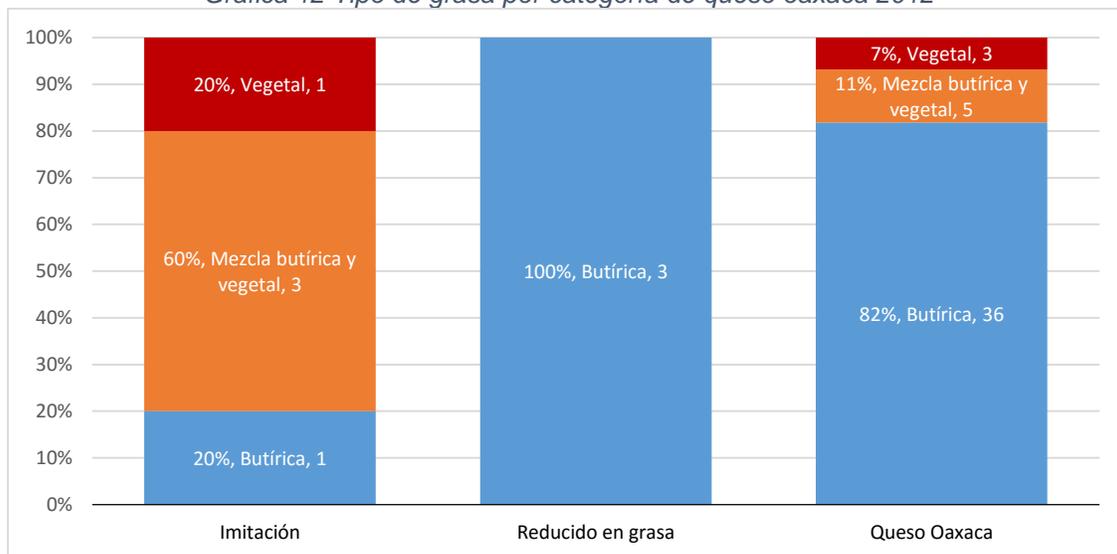
En el caso de las grasas, el estudio detectó tres tipos de grasas, la butírica, vegetal y una combinación de ambas. Para considerar a un queso Oaxaca auténtico debe ser elaborado a base de grasa butírica, por lo tanto, los quesos que presenten grasas vegetales o que no sean de origen animal (incluidos los que presentan una combinación de ambos tipos de grasas), deberían considerarse como imitaciones. El 23% (12 productos) tuvieron presencia de grasa vegetal, de ellos, el 15% correspondió a la mezcla de grasas y el 8% solo por grasa vegetal. Los restantes productos, el 77% sí cumplieron con lo que respecta a la elaboración con base en grasa butírica (ver Gráfica 11).

Gráfica 11 Cantidad de productos queso Oaxaca y tipos de grasa, 2012



Elaboración propia con información de PROFECO

Gráfica 12 Tipo de grasa por categoría de queso oaxaca 2012



Elaboración propia con información de PROFECO





En la Gráfica 12 se detalla, por categoría de producto, la presencia de grasa. En particular, el queso Oaxaca reducido en grasa sobresalió al presentar en el total de productos grasa butírica. Por otro lado, los auténticos y las imitaciones presentaron más de un tipo de grasa. En el caso del queso Oaxaca el 82% fue grasa butírica, 7% de grasa vegetal y 11% de la mezcla de ambas grasas. Por último, las imitaciones tuvieron mayor presencia de la mezcla de grasas con 3 productos que equivalen al 60% y el resto repartido fueron la grasa vegetal y butírica con el 20% cada uno. Por lo anterior, el estudio de queso denominado Oaxaca, indica la presencia de grasa que no corresponden al tipo de producto comercializado, por lo tanto en su etiquetado no se declara con el nombre correcto para que los consumidores tengan certeza de que su queso sea al que corresponde su etiquetado.

Queso chihuahua y manchego 2014

El queso chihuahua es caracterizado por utilizarse para derretirse al igual que el queso manchego, debido a ser una variante del queso “chester” que trajeron los primeros pobladores de comunidades menonitas que habitaron en Chihuahua, que es por eso que se llama “queso chihuahua”.

A diferencia del queso manchego, es un queso de origen español que requiere ser elaborado a base de leche de ovejas de raza manchega con 60 días de madurez. Por lo cual, los productores deben estar autorizados por la Unión Europea a través del cumplimiento de las normas de calidad que establezcan los organismos. En el caso de la producción en México, se realiza por medio de la denominación “queso tipo manchego” que debe cumplir con la NOM-243-SSA1-2010. Las características de propiedad de cumplimiento del queso manchego es que debe ser a base de leche pasteurizada de vaca o de otras especies de ganado y no contener almidones.

En 2014, PROFECO realizó un estudio de calidad del queso chihuahua y manchego. El estudio se realizó a 33 empaques de queso manchego y 11 de queso chihuahua, un total de 44 productos. El marco jurídico de análisis estuvo basado en las Normas Oficiales Mexicanas: NOM-002-SCFI-2011. Contenido neto. Tolerancias y Métodos de verificación; NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba; NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria y el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Además de la NMX-F-738-COFOCALEC-2011 Sistema Producto Leche – Alimentos – Lácteos – Queso Chihuahua – Denominación, especificaciones y Métodos de prueba únicamente para el queso chihuahua. En particular, el objetivo del estudio tuvo relación con identificar el comportamiento del mercado de dichos quesos a través de la medición del contenido nutrimental, humedad, sodio, calidad sanitaria y etiquetado.

La denominación que ostenta cierto producto queda plasmada en el etiquetado comercial. El queso manchego presentó 7 denominaciones que se hacen llamar los productos de queso tipo manchego, en las más comunes están el “queso tipo manchego” con 18 muestras, seguido de “queso manchego” con 6 quesos (ver Tabla 6).

Tabla 6 Denominación de queso manchego

Denominación	Productos
Manchego	1
Queso manchego	6
Queso manchego reducido en grasa	1
Queso tipo manchego	18
Queso tipo manchego deslactosado	1
Queso tipo manchego deslactosado light reducido en grasa	1
Queso tipo manchego reducido en grasa	4
Imitación de queso tipo manchego	1
Total general	33

Elaboración propia con información de PROFECO





Para el caso del queso chihuahua, la muestra fue más pequeña y la denominación “Queso chihuahua” y “Queso tipo chihuahua” son las que predominan con 3 productos cada una, seguidas del resto que su denominación, las cuales son variables, pero se entiende que es queso chihuahua en su mayoría son imitaciones (ver Tabla 7).

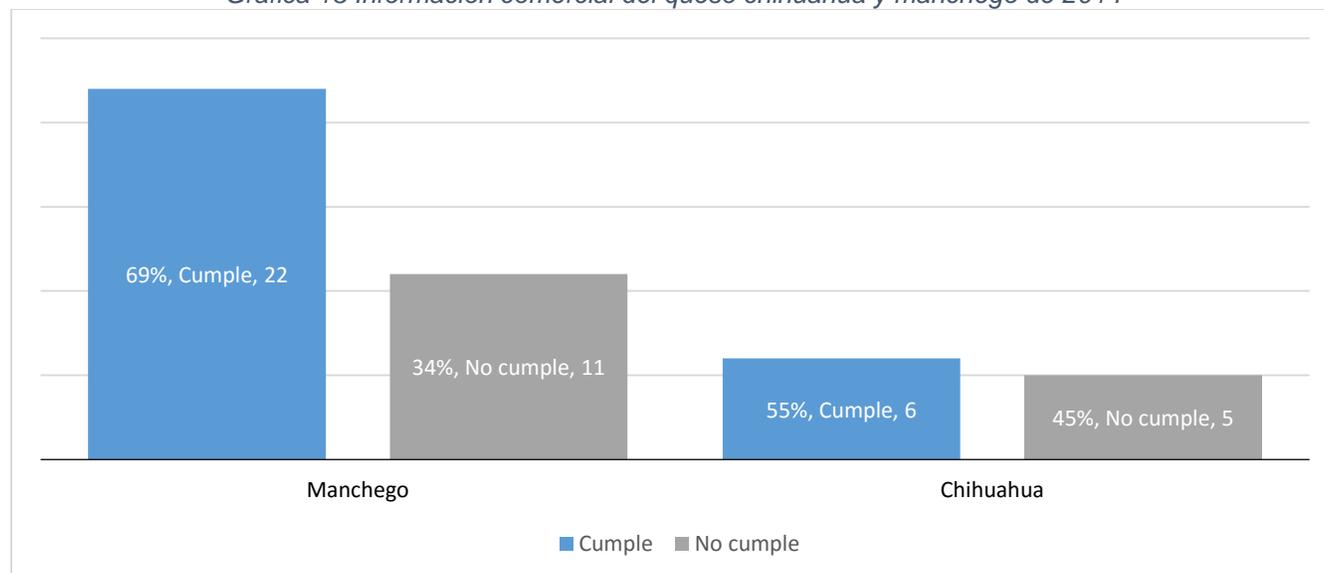
Tabla 7 Denominación del queso chihuahua

Denominación	Productos
Chihuahua	1
Producto alimenticio imitación queso (queso chihuahua)	1
Queso chihuahua	3
Queso chihuahua tipo menonita	1
Queso tipo chester de leche entera	1
Queso tipo chihuahua	3
Queso tipo chihuahua (Queso tipo chihuahua imitación)	1
Total general	11

Elaboración propia con información de PROFECO

Lo referente a la información comercial, 22 productos de queso manchego cumplieron, es decir, el 69%, para el caso del queso chihuahua, el cumplimiento fue del 55% equivalente a 6 productos. Por parte de los productos que no presentaron información comercial clara para el consumidor se encontraron 5 muestras del queso chihuahua y 11 del manchego, sus índices de incumplimiento, por consecuencia fueron del 45% y 34% respectivamente (ver detalle en la Gráfica 13).

Gráfica 13 Información comercial del queso chihuahua y manchego de 2014



Elaboración propia con información de PROFECO

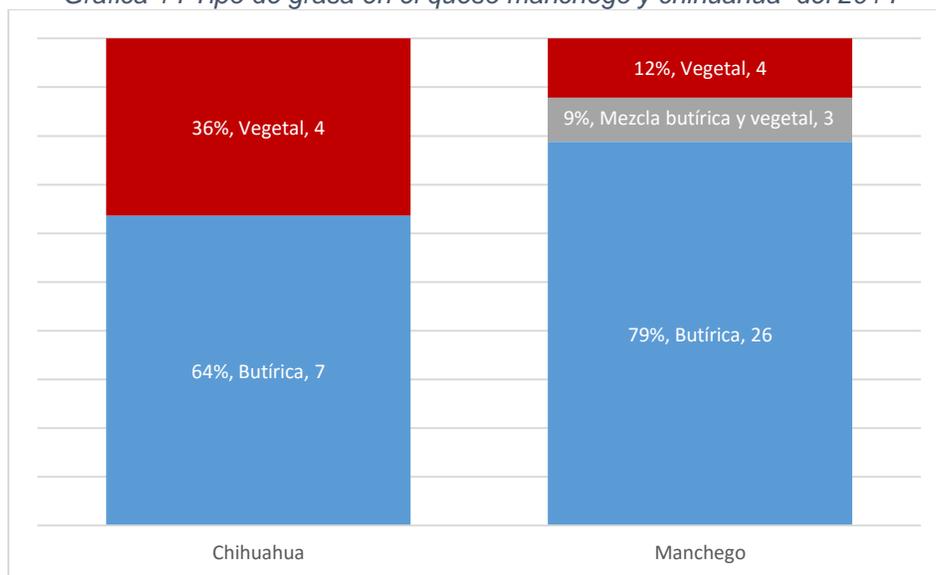
Las principales casusas de incumplimiento de los productos de queso manchego con respecto a información comercial fueron: que no cumple fue debido a que no declaran el tipo de grasa, país de origen, y contenido de niveles de humedad, proteína, azúcares y fibra en tabla nutrimental. Además, en algunos productos el contenido



neto declarado se contradice con el gramaje. En el caso de los quesos chihuahua, el incumplimiento se debe a la falta de información para el consumidor, es decir, omiten presentar en el etiquetado el país de origen; denominación de queso; leyendas de conservación y; contenido de humedad, proteína, grasas y fibra en la tabla nutrimental.

En la Gráfica 14 se expresan los datos obtenidos con respecto al tipo de grasa presente en el queso manchego y chihuahua. En el universo de las muestras examinadas, para el caso del queso manchego, el 21% de las muestras, presentaron grasa vegetal (12%) y la combinación de grasa vegetal y butírica (9%). Por su parte, el queso chihuahua el 36% de productos analizados presentó grasa vegetal.

Gráfica 14 Tipo de grasa en el queso manchego y chihuahua del 2014



Elaboración propia con información de PROFECO

En resumen, en el estudio de quesos chihuahua y manchego se encontraron asimetrías de información que confunden al consumir en la elección del mejor queso que le convenga. A pesar que las pruebas de evaluación sanitaria arrojaron que todos los productos se encontraban en condiciones perfectas para su comercialización, la importancia de que la información comercial sea correspondiente al producto final que se va a consumir.

Queso panela 2017

En junio de 2017, PROFECO publicó el estudio enfocado en el queso panela. No obstante, la propia Procuraduría, presentó una fe de erratas en noviembre del mismo año. Para la elaboración del Análisis de Impacto Regulatorio del presente proyecto, publicado el 13 de enero de 2020, se tomó como fuente el estudio de queso panela de 2017, sin considerar la fe de erratas. En este sentido, esta dirección considera pertinente realizar un nuevo análisis del queso panela tomando al respeto elementos veraces.

En dicho análisis se consideraron como referencias normativas la NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados. 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-





086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales; NOM-243-SSA1-2010 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba y; NMX-F-742 COFOCALEC-2012 Sistema producto leche. Alimentos – Lácteos – Queso panela. Denominación, especificaciones y métodos de prueba.

En esta ocasión se utilizaron 47 muestras de queso y su objetivo fue revisar que el etiquetado presentara la palabra “queso”, leche empleada, declaración de contenido de grasas, proteína y humedad, contenido neto, marca, razón social, nombre y domicilio de los responsables de la fabricación o comercialización, lote y fecha de caducidad, y que la información fuera veraz y comprobable. También se verificó la calidad sanitaria y la presencia de almidón.

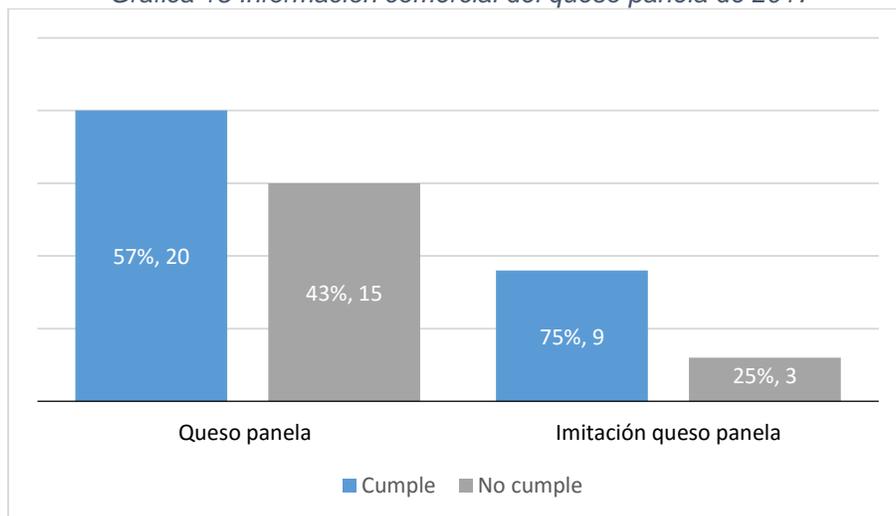
De acuerdo con en el estudio, los productos se pueden clasificar en dos categorías: queso panela e imitaciones de queso. En la clasificación de los quesos panelas se pueden desagregar en quesos panela auténticos, queso panela deslactosado y queso panela reducido en grasa. Por lo tanto, 35 productos son de quesos panela auténticos y 12 de imitaciones, el detalle está en la Tabla 8.

Tabla 8 Denominaciones del queso panela de 2017

Tipo de producto	Total analizados
Imitación de queso panela	12
Queso panela	27
Queso panela deslactosado	2
Queso panela reducido en grasa	6
Total	47

Elaboración propia con información de PROFECO

Gráfica 15 Información comercial del queso panela de 2017



Elaboración propia con información de PROFECO

El etiquetado de los productos debe brindar información correcta a los consumidores. En este rubro, dentro de la categoría de queso panela, el 43% de los productos no cumplió, equivalente a 15 muestras. En cuanto a los



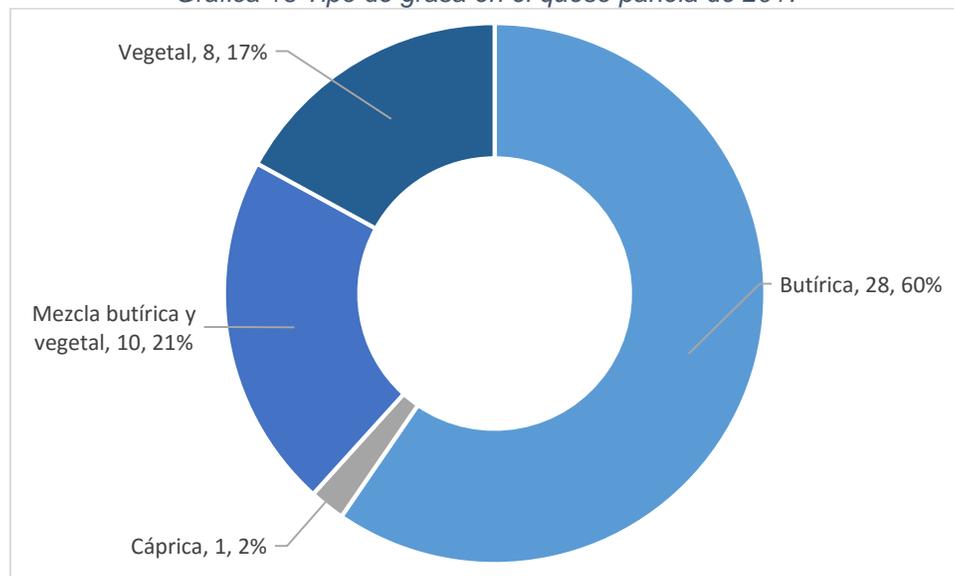
productos de imitación, de los 12 analizados, 3 no cumplieron, lo que equivale al 25%. En la Gráfica 15 se muestran los datos obtenidos del cumplimiento del etiquetado en los quesos panela e imitaciones.

De las causas más importantes en el incumplimiento de información comercial se destaca la omisión de datos, como el país de origen; la información nutrimental como grasas y humedad; y, lote y caducidad. Además, el contenido del producto no corresponde a lo declarado en etiquetado y presentan más de una denominación.

En el estudio del queso panela de 2011 se requería que el tipo de grasa fuera de origen animal, de lo contrario en el etiquetado debe de ostentarse como imitación. En 2017 sigue la misma condición, sin embargo, los productos tuvieron presencia de diferentes grasas y mezclas de grasas.

Al igual que el resto de quesos, la grasa de origen animal, como base de elaboración de este producto, es una condición necesaria para que ostente tal denominación. De lo contrario, debe señalarse, en el mejor de los casos, como un producto de imitación. De esta manera, el 38% de los productos presentaron grasa vegetal: el 17% solo grasa vegetal y el 21% la mezcla de esta, con grasa butírica. La presencia de grasa de cabra (caprica) no constituye un factor de incumplimiento. El restante 60% sí cumplió con respecto a la grasa butírica. (ver Gráfica 16).

Gráfica 16 Tipo de grasa en el queso panela de 2017

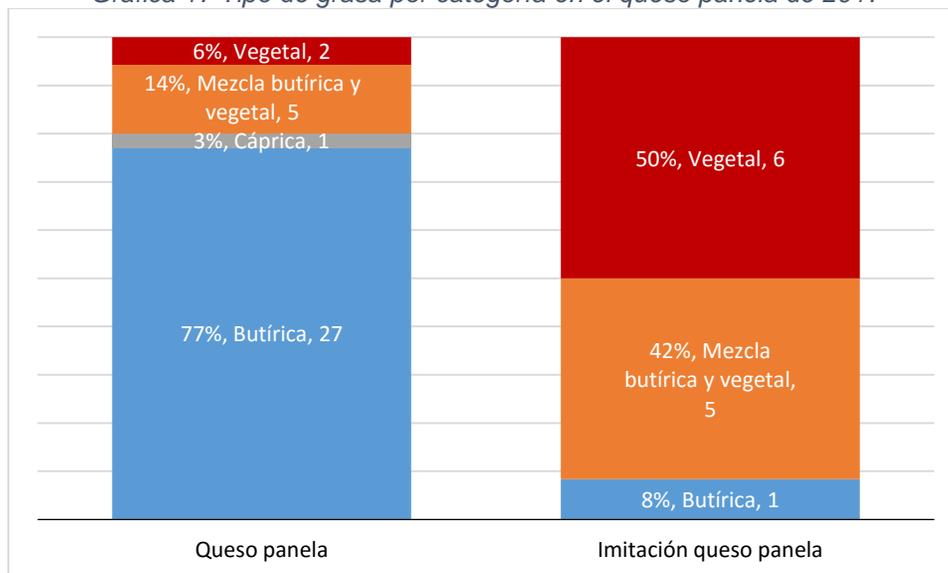


Elaboración propia con información de PROFECO

En particular, la Gráfica 17 muestra los resultados del queso panela y las imitaciones, siendo que 28 de los productos de queso panela (80%) presentaron grasa de origen animal y el restante 20% tuvieron presencia de grasa vegetal. En el caso de las imitaciones, la grasa vegetal predominó en el 92% de los productos.



Gráfica 17 Tipo de grasa por categoría en el queso panela de 2017



Elaboración propia con información de PROFECO

La información comercial y las grasas declaradas del estudio de queso panela demostraron que la industria ha presentado información confusa al consumidor. Además, los consumidores no tienen los elementos suficientes para comprobar que su producto sea auténtico.

Queso cotija 2019

En el mes de febrero de 2019, PROFECO publicó un estudio de calidad del queso cotija, considerado como un queso maduro que los mexicanos acostumbran adicionar para darle sabor a sus comidas. Este queso surgió en Jalisco y Michoacán y se caracteriza por ser artesanal. El proceso de elaboración es a base de leche cruda de vaca, entera o descremada, el ganado debe ser Holstein, Holstein criollo, suizo cebú o Holstein-cebú. Generalmente se fabrica en temporada de lluvia y se comercializa en su tercer mes de vida.

El marco normativo para el queso cotija se encuentra en el campo de las normas mexicanas, la cual es la NMX-F-735-COFOCALEC-2011. Sistema producto leche- Alimentos- Lácteos- Alimento lácteo regional- Queso Cotija artesanal madurado- Denominación, especificaciones y métodos de prueba.

En el estudio se examinaron 16 productos de queso cotija, 14 pertenecen a los cotija comerciales y 2 hacen referencia a los artesanales. El criterio de evaluación fue el contenido de proteína, leche y humedad; que la información comercial incluyera la denominación, clasificación, marca, nombre del fabricante, domicilio del fabricante, lista de ingredientes, información nutrimental y etiquetado frontal; cumplimiento con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y; el precio por cada 100 gramos.

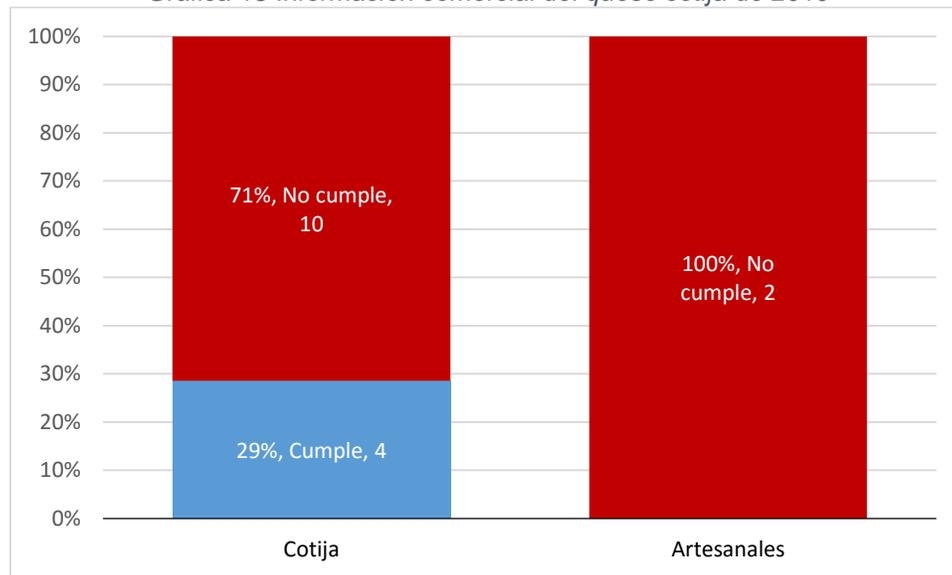
La información comercial de los quesos cotija que presentaron incumplimientos fue por no presentar etiquetados completos y omitir la declaración del contenido de humedad y grasa e ingredientes como la leche. En la Gráfica 18 se contabilizan los quesos que cumplieron, separados por categorías, obteniendo que el 75% de los quesos





no cumplen y de forma desagregada los quesos artesanales incumplieron en su 100% y los quesos cotija en un 71% equivalente a 10 productos.

Gráfica 18 Información comercial del queso cotija de 2019



Elaboración propia con información de PROFECO

En el caso de las grasas, el 94% de los quesos fueron elaborados a base de grasa vegetal y únicamente un producto fue de grasa de leche (con base en lo estipulado en la NMX-F-735-COFOCALEC-2011). El análisis de calidad de los quesos cotija se destaca que no han cumplido con la normatividad vigente, a pesar de ser un producto de consumo común en México, el marco jurídico es de cumplimiento obligatorio y por los resultados de PROFECO, la industria no brinda certeza de información veraz y comprobable.

Queso manchego 2020

En abril de 2020, se volvió a publicar, por parte de PROFECO, un nuevo estudio de queso manchego. Este estudio consideró la evaluación de grasa y proteína, calcio y sodio, espesantes, etiquetado, tipo de grasa, precio y país de origen. Actualmente México tiene la facultad de usar la denominación “queso manchego” siempre y cuando sea elaborados con leche de vaca de origen nacional y su etiquetado no contenga banderas que hagan confusa la interpretación del consumidor. Esto se debe al tratado de libre comercio (TLCUEM) entre México y la Unión Europea.

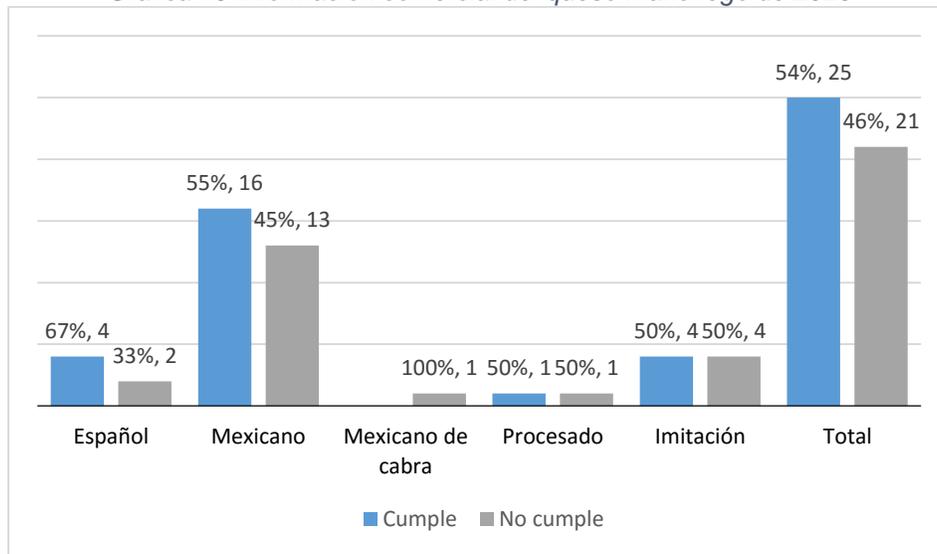
Las categorías de queso que se encontraron en el análisis fueron cinco, siendo el manchego español, manchego mexicano, manchego mexicano de cabra, procesado e imitación. Las etiquetas evaluadas se dividen en dos, las que cumplen y las que no. Las que no cumplieron se entiende que son las que presentaron información incompleta al no declarar el etiquetado frontal; país de origen; contenido de humedad, azúcares, grasas saturadas, fibra y sodio y; contenido neto. Por otro lado, también se encontraron etiquetados con gramaje del queso diferente al declarado en la etiqueta y presentan información que no es veraz y comprobable.





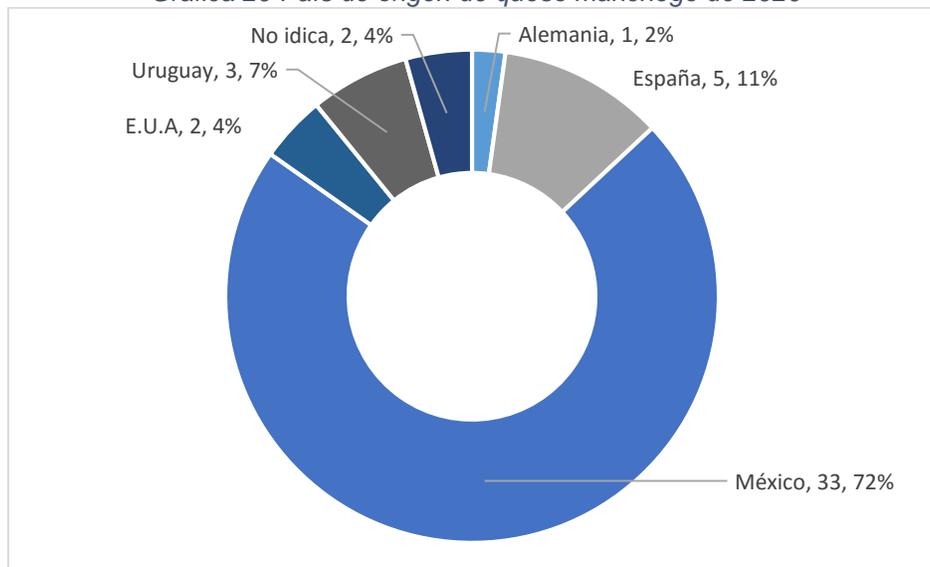
En la Gráfica 19 se detallan los datos relacionados con el cumplimiento de la información comercial. En total, los productos que no cumplen son 21, lo que equivale al 54%. Cabe la pena señalar que todas las categorías presentaron más de un producto con incumplimiento. En particular, el incumplimiento de mayor número de productos se encontró en los quesos de manchego mexicano con 16 muestras, seguido del manchego español e imitación con 4 cada uno.

Gráfica 19 Información comercial del queso manchego de 2020



Elaboración propia con información de PROFECO

Gráfica 20 País de origen de queso manchego de 2020



Elaboración propia con información de PROFECO

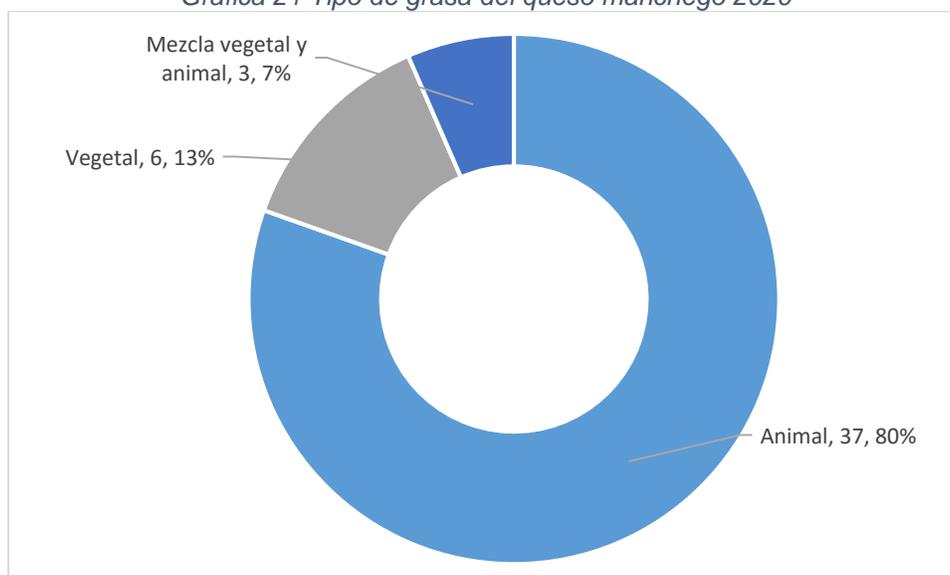




El país de origen del queso es importante para verificar que los quesos están cumpliendo con los términos del Tratado de Libre Comercio entre México y la Unión Europea. En la Gráfica 20 se detalla el origen declarado en los manchegos. En particular, los países de origen de la mayor cantidad de productos fue México y España.

En el caso del tipo de grasa, se encontró que el 80% contenía grasa de origen animal (vaca y oveja), 13% grasa vegetal y el 7% la mezcla de vegetal y animal (ver Gráfica 21). Cabe la pena puntualizar que en Tratado de Libre Comercio entre México y la Unión Europea, México se encuentra facultado para producir queso manchego con la condición que sea la grasa de origen de leche de vaca. Por lo anterior, se detectó que uno de los quesos se elaboró a base de grasa de oveja se fabricó en México, lo que incide de forma negativa en lo estipulado por el tratado. Además, los productos con presencia de grasa vegetal y la mezcla de grasas, tampoco deberían ostentar la denominación de queso.

Gráfica 21 Tipo de grasa del queso manchego 2020



Elaboración propia con información de PROFECO

Los resultados de los estudios que presento PROFECO en relación con los diferentes quesos, denotan que circulan en el mercado productos que no poseen las especificaciones necesarias para denominarse como queso que, en conjunto con información comercial incompleta, constituyen un fallo de mercado importante al no permitir a los consumidores realizar una compra eficiente.

III. Alternativas a la regulación

De la revisión efectuada por la Comisión, observó que esta dependencia

"[...] consideró el CODEX STAN 283-1978 como norma internacional armonizada con la Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SGARPA-2018"

La solicitud de la CONAMER se refiere aportar información omitida en relación con





“identificar si la Propuesta Regulatoria está armonizada con normas internacionales como el CODEX, entre otras”

Respuesta de la Dependencia

El Artículo 73 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización señala lo siguiente

ARTÍCULO 73. Las dependencias competentes establecerán, tratándose de las normas oficiales mexicanas, los procedimientos para la evaluación de la conformidad cuando para fines oficiales requieran comprobar el cumplimiento con las mismas, lo que se hará según el nivel de riesgo o de protección necesarios para salvaguardar las finalidades a que se refiere el artículo 40, previa consulta con los sectores interesados, observando esta Ley, su reglamento y los lineamientos internacionales. Respecto de las normas mexicanas u otras especificaciones, prescripciones o características determinadas, establecerán dichos procedimientos cuando así se requiera.

La NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018 es la norma de la cual surge el presente proyecto de PEC, tomando en cuenta que se encuentra alineada con la norma internacional CODEX STAN 283-19788, tal como se establece en el capítulo 10 del cuerpo de la norma. La propuesta regulatoria, el Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, tiene como uno de sus objetivos el suministrar una herramienta eficiente para que en el mercado se comercialicen productos genuinos ya que, como se señala en el apartado II del presente documento, en los últimos años se tiene evidencia de los fallos de mercado asociados a dichos productos no auténticos y su consecuente asimetría en información. En adición a lo anterior, la propuesta regulatoria busca dotar de un proceso claro para evitar pérdidas a los propios fabricantes derivado de un proceso no homologado en el cumplimiento de la NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018. De no emitir la propuesta regulatoria cada entidad encargada de evaluar la conformidad pudiera establecer sus propios criterios lo que conduciría a un mercado poco eficiente, precisamente en la comprobación del grado de cumplimiento ya que los servicios no estarían homologados lo que, en consecuencia, pudiera incidir en que los productos objeto de la NOM de la que deriva la presente propuesta regulatoria, no cuenten con las especificaciones adecuadas.

Por las razones expuestas, el documento que conforma la propuesta regulatoria, atiende la forma en que se lleva a cabo la evaluación de la conformidad en nuestro país, considerando las características del mercado doméstico, pero también los productos de los mercados internacionales, y no constituye una barrera al comercio ya que no establece especificaciones diferentes debido al grado de concordancia que guarda la NOM con la norma internacional del Codex Alimentarius.

IV. Impacto de la Regulación

1. Análisis de riesgos

La Comisión señaló que

[...] únicamente se especificó la categoría “alto”, pero el regulador omitió proporcionar información que resulta necesaria, por lo que se sugiere definir y cuantificar la relevancia del riesgo identificado.

Asimismo, para la pregunta 8, es preciso que se indique un indicador de impacto que demuestre la situación actual en relación con dicho riesgo y la forma en que se medirá su evolución en el tiempo.





Respuesta de la Dependencia

El riesgo identificado se relaciona con la probabilidad de ocurrencia de que en el mercado de queso se comercialicen productos que no sean elaborados con base en grasa de origen animal. Esto queda de manifiesto en la respuesta de esta Dependencia al apartado II Definición del problema y objetivos de la regulación. En dicho apartado se brinda vasta información con respecto a la prevalencia de quesos elaborados con grasa vegetal o con una combinación de grasa vegetal y animal, lo que, en ambos casos, resulta insuficiente para considerarse como queso auténtico.

Derivado de lo anterior, el indicador de impacto con que se puede observar una evolución favorable, a partir de la implementación de la propuesta regulatoria, se relaciona con los estudios que pueda generar la Procuraduría Federal del Consumidor, sin menoscabo de poder utilizar otro tipo de información cuantitativa de fuentes oficiales, así como información cualitativa, científica, académica o empírica, que contribuya a observar una mejoría en el mercado regulado.

2. Creación, modificación y/o eliminación de trámites

La Comisión señala que:

[...] diversas disposiciones previstas en el numeral 4, constituyen un trámite [...] que se crearía tras la emisión de la propuesta regulatoria.

En virtud de lo anterior, la CONAMER solicita a esa Secretaría proporcionar la información con la que se justifique del (sic) establecimiento de trámites, considerando los elementos previstos en el artículo 46 de la LGMR.

Respuesta de la Dependencia

Las disposiciones contenidas en el numeral 4 tienen por objeto llevar a cabo un proceso de cumplimiento más simple para los sujetos regulados. La información que los fabricantes hacen llegar a la autoridad se lleva a cabo de forma digital y no implica una resolución por parte de la dependencia. Los informes de resultados emitidos por los laboratorios que realizan las pruebas correspondientes, son los documentos con que se comprueba el cumplimiento de la regulación técnica correspondiente y ya se encuentran contemplados en la NOM-223-SCFI/SGARPA-2018. El envío de esta información, además, se encuentra homologado con el formato que se establece en el Apéndice A por lo que se reduce el riesgo de que se puedan cometer errores y discrepancias al respecto.

En estos procesos, típicamente se consideran la figura de un tercer actor, como puede ser un organismo de certificación, quien efectivamente se encarga de verificar la información del fabricante y, en su caso, validarla y emitir el certificado correspondiente; en caso de que, a su juicio resulte insuficiente o errónea, realiza las observaciones pertinentes para que se corrijan.

Vale la pena señalar que los procedimientos de evaluación de la conformidad buscan establecer precisamente las formas, instrucciones, pasos o reglas claras que deben seguir los actores involucrados, tanto los sujetos regulados, como los encargados de evaluar la conformidad. En este sentido, previenen reprocesos, errores o prácticas no homologadas que pueden provocar sobrecostos, principalmente para los sujetos regulados, pero también para quienes llevan a cabo la evaluación de la conformidad.

Con lo expuesto, se puede deducir que, más allá de establecer nuevos trámites para los particulares, se incorporan acciones en favor de evitar incurrir en acciones innecesarias y, con ello, evitar costos innecesarios para los sujetos regulados. Por estas razones, dichas disposiciones, no son consideradas como trámites, en términos de lo estipulado en la LGMR.





3. Disposiciones, obligaciones y/o acciones regulatorias

Con respecto al numeral 4.3, la Comisión solicita

“[...] proporcionar información que justifique el establecimiento de las disposiciones y/o especificaciones contenidas en el numeral referido”

Respuesta de la Dependencia

El numeral en cuestión señala lo siguiente:

La UV puede a solicitud del productor, realizar una verificación en planta para obtener un dictamen de cumplimiento.

Por su parte, el Artículo 74 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización señala que:

ARTÍCULO 74. Las dependencias o las personas acreditadas y aprobadas podrán evaluar la conformidad a petición de parte, para fines particulares, oficiales o de exportación

Lo establecido en el numeral 4.3 de la propuesta regulatoria tiene un sentido no mandatorio ya que la solicitud de las actividades de verificación la *puede* realizar el productor. La forma en cómo se encuentra establecida esta disposición encuentra soporte en el artículo 74 de la LFMN que menciona que la evaluación de la conformidad se realiza *a petición de parte*. Vale la pena señalar que la unidad de verificación es considerada una persona acreditada y aprobada, y las acciones de verificación son consideradas actividades de evaluación de la conformidad.

4. Costos y beneficios

Con respecto al apartado de costos y beneficios, la Comisión solicita:

[...] brindar mayor información respecto de la estimación de todos los costos que pudiera generar al particular la implementación de la Propuesta regulatoria.

Así mismo, se solicita

[...] presentar información sobre los costos asociados al cumplimiento de la Propuesta regulatoria conforme lo expresado previamente; ello a fin de corroborar que la regulación será social y económicamente viable, es decir, costo-eficiente y costo-efectiva.

Por último, señala que se deben.

[...] cuantificar los beneficios para los consumidores y el resto de la economía nacional, por lo que se sugiere incluir el desglose pertinente.





Respuesta de la Dependencia

Beneficios

Los beneficios anuales de la propuesta regulatoria ascienden a 1,661 millones 333 mil 510 pesos. Estos se desglosan en dos tipos de beneficios: por mitigar el riesgo de comercializar productos no auténticos y los referentes a los Organismos para la Evaluación de la Conformidad. Los beneficios de disminuir la producción no auténtica ascienden a 762 millones 411 mil 114 pesos, en tanto que, para el segundo rubro, los beneficios ascienden a 898 millones 922 mil 396 pesos. De forma acumulada, para el periodo evaluado, los beneficios totales ascienden a 8 mil 306 millones 667 mil 550 pesos. El detalle se muestra en la Tabla 9.

Tabla 9 Beneficios totales de la propuesta regulatoria

Periodo	Prod. No auténtica	OEC	Beneficios Totales
1	762,411,114	898,922,396	1,661,333,510
2	762,411,114	898,922,396	1,661,333,510
3	762,411,114	898,922,396	1,661,333,510
4	762,411,114	898,922,396	1,661,333,510
5	762,411,114	898,922,396	1,661,333,510
Total	3,812,055,570	4,494,611,980	8,306,667,550

Fuente: elaboración propia

Para obtener estos beneficios es necesario considerar la producción de queso y se puede dividir en auténtica y no auténtica. Los estudios de PROFECO han servido para demostrar, mediante análisis de laboratorio, que el uso de grasa vegetal, ya sea sola o combinada con grasa animal, es suficiente para considerar como no auténtico el queso. En la Tabla 10 se muestra un resumen de los resultados de los estudios mencionados en que se detectaron niveles mínimos del 22% de productos no auténticos.

Tabla 10 Producción auténtica y no auténtica por tipo de queso

Tipo	Auténtica	No auténtica
Panela	62%	38%
Manchego	78%	22%
Chihuahua	67%	33%
Oaxaca	77%	23%
Otros	6%	94%
Fresco*	78%	22%
Crema*	78%	22%
Doble crema*	78%	22%

* Para estos quesos no se tiene registro de estudios de PROFECO especializados, por lo que se toma el porcentaje mínimo encontrado para el caso de la producción no auténtica.

Fuente: elaboración propia con base en los diferentes estudios de calidad de PROFECO

Con base en estos porcentajes, es posible estimar el valor de la producción auténtica y no auténtica. Para el año 2019 se tiene registrada una producción agregada del sector del queso de 9 mil 268 millones 182 mil pesos. La forma de estimar dichos valores de producción, por ejemplo, para el caso del queso Oaxaca que registró una producción de mil 992 millones 893 mil pesos, al considerar el 77% de productos auténticos, el valor de ellos se ubicaría en mil 532 millones 995 mil pesos, en tanto que, el resto del 23% representaría la producción no auténtica y equivale a 459 millones 898 mil pesos. La información desagregada para cada tipo de queso se encuentra en la Tabla 11.





Tabla 11 Estimación de producción auténtica y no auténtica 2019 (miles de pesos)

Tipo	Auténtica	No auténtica	Total
Panela	1,893,019	1,174,977	3,067,996
Manchego	2,716,072	754,464	3,470,536
Chihuahua	2,242,069	1,121,035	3,363,104
Oaxaca	1,532,995	459,898	1,992,893
Otros	139,928	2,098,914	2,238,842
Fresco	3,150,391	875,108	4,025,499
Crema	2,714,866	754,129	3,468,995
Doble crema	1,388,104	385,584	1,773,688
Total	15,777,442	7,624,111	23,401,553

Fuente: elaboración propia con base en datos de INEGI y PROFECO

La columna referente a la producción no auténtica de la Tabla 11 es en la que conviene enfocarnos. La estimación de beneficios se desprende de establecer, bajo un escenario conservador, un parámetro en que la propuesta regulatoria permitirá mitigar un 10% del total de producción no auténtica, esto sin menoscabo que, en la práctica, pudieran observarse beneficios mayores. En la Tabla 12 se muestra que, del total de producción no auténtica, bajo el escenario del 10% mencionado, los beneficios pudieran ascender a 762 millones 411 mil 114 pesos.

Tabla 12 Beneficios por mitigar la producción no auténtica de queso

Tipo	No auténtica	Disminución	Total
Panela	1,174,977,191	10%	117,497,719
Manchego	754,464,348	10%	75,446,435
Chihuahua	1,121,034,667	10%	112,103,467
Oaxaca	459,898,385	10%	45,989,838
Otros	2,098,914,375	10%	209,891,438
Fresco	875,108,478	10%	87,510,848
Crema	754,129,348	10%	75,412,935
Doble crema	385,584,348	10%	38,558,435
Total	7,624,111,140		762,411,114

Fuente: elaboración propia

Con la información mostrada en esta sección, se atiende el requerimiento de la Comisión con respecto a la identificación y cuantificación de todos los beneficios de la propuesta regulatoria. A continuación se muestran los costos de la misma.

Costos

Los costos totales de la propuesta regulatoria se identifican con las erogaciones que, en su caso, podrían realizar los fabricantes y los costos para los organismos que se encargan de evaluar la conformidad (los cuales fueron debidamente presentados en el Análisis de Impacto regulatorio). Los costos totales de la propuesta regulatoria a partir del periodo 1 ascienden a 269 millones 770 mil 818 pesos de forma anual, y de forma acumulada representarían 1,504 millones 579 mil 276 pesos para el periodo evaluado y se encuentra en la Tabla 13.





Tabla 13 Costos totales de la propuesta regulatoria

Periodo	Costos OEC	Costos cumplimiento	Costos Totales
0	155,725,186		155,725,186
1	155,725,186	114,045,632	269,770,818
2	155,725,186	114,045,632	269,770,818
3	155,725,186	114,045,632	269,770,818
4	155,725,186	114,045,632	269,770,818
5	155,725,186	114,045,632	269,770,818
Total	934,351,116	570,228,160	1,504,579,276

Fuente: elaboración propia

Los costos de cumplimiento se estimaron con base en las unidades económicas dedicadas al sector del queso. De acuerdo con el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) de INEGI, en nuestro país existen alrededor de 2 mil 858 entidades dentro de este rubro. Si se considera que cada una de ellas tuviese la capacidad de producir las nueve categorías de queso de las que se tiene registro³, y al considerar los costos unitarios de cumplimiento, los costos agregados ascenderían a los mencionados 114 millones 45 mil 632 pesos. Lo anterior es posible observarlo en la Tabla 14. Los costos unitarios provienen de las pruebas a que deben someterse para verificar las especificaciones y se establecen en la Tabla 15. De esta forma, se identificaron los costos relacionados con la propuesta regulatoria, tal como observó la Comisión.

Tabla 14 Costos de cumplimiento de la propuesta regulatoria

Tipo	Cantidad
Unidades Económicas	2,858
Tipos de quesos	8
Costos unitarios	4,988
Total	114,045,632

Fuente: elaboración propia

Tabla 15 Costos unitarios

Pruebas	Costo
Proteína	500
Grasa	500
Humedad	300
Perfil ácidos grasos	3,000
Subtotal	4,300
IVA	688
Total con IVA	4,988

Fuente: elaboración propia

³ Estos costos de cumplimiento pueden considerarse máximos ya que solo unos. Debido a que no se cuenta con información desagregada con respecto al grado de especialización de las unidades económicas por tipo de queso, se presenta bajo el supuesto que los fabricantes reportados por el DENUE pueden producir todos los tipos. En este sentido, pueden considerarse como costos máximos.





Beneficios netos

Una vez que se identificaron todos los costos y beneficios de la propuesta regulatoria, es necesario obtener los beneficios netos de la misma. Estos resultan de restar de los beneficios los costos. De forma agregada, estos beneficios netos ascienden a 6 mil 802 millones 88 mil 274 pesos y quedan de manifiesto en la Tabla 16.

Tabla 16 Beneficios netos de la propuesta regulatoria

Periodo	Beneficios	Costos	Beneficios Netos
0		155,725,186	-155,725,186
1	1,661,333,510	269,770,818	1,391,562,692
2	1,661,333,510	269,770,818	1,391,562,692
3	1,661,333,510	269,770,818	1,391,562,692
4	1,661,333,510	269,770,818	1,391,562,692
5	1,661,333,510	269,770,818	1,391,562,692
Total	8,306,667,550	1,504,579,276	6,802,088,274

Fuente: elaboración propia

Con lo que se presentó en la presente sección se atiende el principio relacionado con comprobar que los beneficios son notoriamente superiores a los costos, es decir, que la regulación cuenta con los elementos suficientes para considerarse factible desde el punto de vista económico ya que aporta los máximos beneficios sociales.

Consideraciones finales

Con lo expuesto hasta el momento, esta Dependencia solicita a la Comisión tenga a bien dar por atendidos los señalamientos y solicitudes realizadas.

Atentamente

Lic. Alfonso Guati Rojo Sánchez
Director General de Normas

CDD 1S.51

CCP Lic. Ricardo Miranda Burgos
Titular de la Unidad de Administración y Finanzas de la Secretaría de Economía

