

De: Contreras de Velasco María José <mcontreras@cofece.mx>
Enviado el: jueves, 13 de febrero de 2020 08:53 p. m.
Para: Contacto CONAMER
CC: Lamb de Valdes David; Ríos Dordelly José Rodrigo
Asunto: Comentarios COFECE al Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad de la Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018
Datos adjuntos: image001.png; ATT00001.htm; image002.png; ATT00002.htm; image003.png; ATT00003.htm; image004.png; ATT00004.htm; image005.png; ATT00005.htm; image006.png; ATT00006.htm; image007.jpg; ATT00007.htm; image008.jpg; ATT00008.htm; 20.02.12_Nota_PEC Quesos _paraplano.docx; ATT00009.htm

A quien corresponda,

Por medio de este correo adjunto los comentarios de esta Comisión al *Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad de la Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Quesos-Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba*, mismos que fueron notificados a esta COFECE el 16 de enero de 2020.

Solicitamos se integren al expediente del anteproyecto.

Saludos,

MJ



María José Contreras de Velasco

Directora General de Promoción a la Competencia

T. 2789 6500 ext. 6673 | F. 27.89.66.72

mcontreras@cofece.mx

Av. Revolución No. 725, Col. Nonoalco,

C.P. 03700, Del. Benito Juárez, Ciudad de México.

cofece.mx

Tema: Consideraciones en materia de competencia sobre el Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad de la Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Quesos – Denominación, Especificaciones, Información Comercial y Métodos de Prueba (Proyecto).

I. Antecedentes

El 31 de enero de 2019 se publicó en el Diario Oficial de la Federación la Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Quesos – Denominación, Especificaciones, Información Comercial y Métodos de Prueba (NOM).¹

El Artículo 8 de la NOM establece que la evaluación de la conformidad se deberá llevar a cabo de acuerdo con lo establecido en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. En específico, el Artículo Transitorio Segundo de la NOM dispuso que dentro de los 60 días naturales después de su publicación se iniciarían los trabajos para elaborar el Procedimiento de Evaluación de Conformidad (PEC) para la norma.

El 13 de enero de 2020, la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria publicó el Proyecto en su Portal de Anteproyectos con un Análisis Impacto Regulatorio (AIR) Alto con Impacto en la Competencia, Análisis de Riesgos y Análisis de Impacto en el Comercio Exterior.²

El Proyecto tiene como objetivo establecer el PEC aplicable a todos los quesos y sus distintas denominaciones que se comercialicen en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos de conformidad con la NOM.³ De acuerdo con el numeral 2 del AIR del Proyecto, el PEC está enfocado en comprobar las características fisicoquímicas del queso con el fin de brindar a los consumidores información veraz y confiable sobre los ingredientes que componen el producto. En este sentido, no se advierte que exista algún riesgo sanitario o tema de salud asociado que resuelva a través del PEC.

II. Consideraciones*Periodicidad de la Evaluación de la Conformidad diferenciada para productos nacionales e importados*

La sección 4.1. del Proyecto establece el PEC con el que deben cumplir los productores de queso nacionales. En específico el numeral 4.1.2 dispone que: “[E]l producto de queso nacional debe enviar a través del SINEC **de forma semestral conforme al año calendario**, un informe de resultados emitido por un laboratorio de pruebas que incluya las especificaciones fisicoquímicas descritas por cada Norma Mexicana o Norma internacional del Codex Alimentarius [...]”. (énfasis añadido)

Por su parte, la sección 4.2 del Proyecto establece el PEC con el que deben cumplir los productos de quesos importados. En específico, el numeral 4.2.2 dispone que: “[E]l informe de resultados debe contener las especificaciones fisicoquímicas descritas para cada Norma Mexicana o Norma internacional del Codex Alimentarius contenidas en referencias normativas de la NOM [...]. Este informe **es por cada denominación y lote de queso** [...]”. (énfasis añadido)

Al respecto, el Proyecto implementa un PEC diferenciado para los productos nacionales y de importación ya que, en el caso de los productores nacionales, se permite presentar un informe de resultados semestral, mientras que para los productos importados se obliga a un informe por lote de queso. Toda vez que no existen riesgos sanitarios y que el PEC busca comprobar el cumplimiento de requisitos fisicoquímicos de los

¹ Disponible en: http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5549319&fecha=31/01/2019

² Disponible en: <http://187.191.71.192/portales/resumen/48581#>

³ Artículo 1. Objetivo y campo de aplicación del Proyecto.

productos, se recomienda homologar los PEC para productores nacionales e importados y minimizar los costos de cumplimiento asociados. En ese sentido, se sugiere considerar permitir tanto a productores nacionales como a los importadores cumplir el PEC a través de informes semestrales.

Incertidumbre respecto del informe de composición de ácidos grasos

El numeral 4.1.2.1 establece que el informe de resultados que presenten los productos nacionales deberá “[c]ontener la composición de ácidos grasos, es decir el origen de la grasa con la que es elaborado el queso”. (énfasis añadido) Por su parte, para los productos importados, el numeral 4.2.2 determina que el informe debe “[c]ontener la composición de ácidos grasos, es decir el origen de la grasa con la que es elaborada el queso”. (énfasis añadido)

Al respecto, el Numeral 1. del Proyecto menciona que el PEC “[e]stablece el proceso y requisitos que deben cumplir los productores o responsables del producto, para demostrar el cumplimiento de los productos denominados queso y sus diferentes denominaciones de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018 Queso [...]”. Cabe señalar, que la NOM no establece especificación alguna a cumplir por los quesos en cuanto a ácidos grasos, a diferencia del requerimiento proteínico mínimo de 10 por ciento de masa sobre masa y de humedad máxima de 80 por ciento masa sobre masa.⁴

Solicitar un informe de composición de ácidos grasos sin que exista una referencia a dicho componente en la NOM podría generar incertidumbre para los sujetos obligados a su cumplimiento. Cabe señalar que la incertidumbre sobre el requisito asociado a la composición de ácidos grasos, podría inhibir el desarrollo de nuevos productos al no conocer los estándares que éstos deberán cumplir, lo que podría limitar las opciones de los consumidores. Adicionalmente, los costos de cumplimiento que implica la inclusión de la composición de ácidos grasos podría tener un impacto diferenciado en pequeñas y medianas empresas.

En este sentido, se sugiere asegurar que el PEC se enfoque en acreditar el estricto cumplimiento de la NOM y no implique la comprobación de características adicionales a lo requerido por la norma. Por eso, se recomienda revisar si el informe de ácidos grasos que requieren los resultados de laboratorio resulta indispensable y útil para comprobar el cumplimiento con la NOM, toda vez que, de ser adicional a las especificaciones de la norma, podría incrementar los costos de cumplimiento lo que pudiera redundar en un encarecimiento del queso para los consumidores.

Costos de cumplimiento asociados al PEC

Dado que se entiende que el PEC es de observancia obligatoria, su cumplimiento a través de un informe de laboratorio podría implicar un costo para productores e importadores que redunde en un mayor precio del producto para los consumidores se sugiere incorporar esquemas que faciliten su aprobación. Lo anterior, toda vez que, como se mencionó, conforme a la información proporcionada por la AIR, no se advierte que el incumplimiento del PEC implique un impacto en la salud de los consumidores (e acuerdo con el Proyecto, el PEC pretende asegurar que la composición fisicoquímica de un producto se ajuste a la NOM).

En específico, se recomienda que, en el caso de los importadores, se permita acreditarlo a través de informes de resultados de laboratorios que ya hayan sido utilizados para comercializar el producto en países con especificaciones fisicoquímicas iguales o superiores a las que requieren los quesos comercializados en México.

⁴ Numeral 6. Especificaciones de la NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018.