



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



Of. No. DGN.191.01.2024.1318

Ciudad de México, a 29 de abril de 2024

Asunto: Notificación de la Revisión Sistemática a la NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018.

**Secretariado Ejecutivo
Comisión Nacional de Infraestructura
de la Calidad
Presente**

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 4, fracción VI y 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, y 1, 36, fracciones I y IX, y último párrafo, del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, **se le notifica:**

La Revisión Sistemática de la Norma Oficial Mexicana **NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018**, Yogurt – Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba.

Lo anterior derivado del análisis realizado por la Secretaría de Economía y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), en su carácter de Autoridades Normalizadoras, así como por el contenido del **Of. No. DGN.191.06.2024.1317**, suscrito por la Dirección de Normalización para la Industria Alimentaria y Medio Ambiente, mediante el cual se propone la **Modificación** de dicha norma, debido a que se requiere llevar a cabo una revisión integral de las disposiciones de la Norma Oficial Mexicana, considerando en el proceso de modificación, los incumplimientos detectados en las acciones de vigilancia del mercado, así como ampliar el campo de aplicación a los nuevos productos que se ostentan como yogurt, y aquellos que se pueden exhibir como sustitutos elaborados a base de vegetales; a efecto de regular sus especificaciones fisicoquímicas y su denominación.

Asimismo, se buscará la armonización de la norma con la regulación internacional en la materia, siendo en este caso, en particular, con la Norma para Leches Fermentadas CXS 243-2003 del *Codex Alimentarius*. Esto con la finalidad de actualizarlas a las necesidades vigentes de los consumidores y regular la adquisición de bienes con información que induzca a error o sea tendenciosa o artificiosa para incitar a su consumo.

Finalmente, atendiendo al contenido de los artículos 30 y 69 de la Ley de Infraestructura de la Calidad que medularmente señalan que toda Norma Oficial Mexicana debe contener su propio Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (**PEC**), conforme al nivel de riesgo, es imperante elaborar el PEC de esta norma, por el cual se disponga el proceso y los requisitos que deben observar los sujetos regulados a través de pruebas de laboratorio e inspección de la información.



Lo anterior permitirá hacer más eficiente su cumplimiento y fortalecerá la implementación de acciones de verificación y vigilancia del mercado realizadas por las Autoridades en la materia, procurando a la par, el fomento a la competencia justa en el mercado nacional, y eludir el comercio desleal.

Así las cosas, es de destacar que al tratarse de una **Norma Oficial Mexicana conjunta** entre las Secretarías de Estado antes referidas, el proceso de normalización para la modificación de la norma se llevará a cabo de manera coordinada y complementaria de acuerdo al ámbito de las atribuciones y competencias de cada una de las Autoridades.

Atento lo anterior y habiendo cumplido en tiempo y forma lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, se notifica que derivado del análisis de los antecedentes, diagnóstico, impacto, beneficios y datos que se exponen en el **ANEXO ÚNICO. Informe de Revisión Sistemática de la Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt – Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba**, resulta necesaria la **Modificación** de la Norma Oficial Mexicana **NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018**, lo que se hace de su conocimiento para los efectos legales a los que haya lugar.

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

Atentamente

Lic. Julio Eloy Páez Ramírez
Director General de Normas

C/ ANEXO

C.c.p. **Mtro. Salvador Argüelles López, Titular de la Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia.** Secretaría de Economía. Para su conocimiento.

Lic. José Eduardo Espinosa de los Monteros Aviña, Director General de Normalización Agroalimentaria. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

Elaboró: Ing. Jorge García Ortiz.

Revisó: Lic. Yoanel Villegas Rendives.



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS

30 ABR. 2024



Oficialía de Partes

Of. No. DGN.191.01.2024.1318

ANEXO ÚNICO. Informe de Revisión Sistemática de la Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt – Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba (cancela a la NOM-181-SCFI-2010).

I. Antecedentes

Originalmente esta Norma Oficial Mexicana fue expedida en el **2010** únicamente por la Secretaría de Economía, bajo la consideración de que es responsabilidad del Gobierno Federal atender las medidas necesarias para garantizar que los productos que se comercialicen en territorio nacional contengan los requisitos mínimos indispensables para evitar que se presente a los consumidores información comercial que induzca o pueda inducir a error o confusión por engañosa o abusiva; quedando facultada dicha Secretaría de Estado para determinar la política de protección al consumidor para favorecer y promover los intereses y derechos de los consumidores, mediante la adopción de las medidas que procuren el mejor funcionamiento de los mercados y el crecimiento económico del país¹.

En el **2011** la norma se inscribió en el Programa Nacional de Normalización para ser modificada con la finalidad de ajustar sus disposiciones debido a los cambios realizados en ese entonces a la Norma Oficial Mexicana "**NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria**"; razón por la que el **11 de abril de 2012** se publicó en el Diario Oficial de la Federación (**en adelante DOF**) la Resolución por la que se modificaron los numerales 2, Tabla 1 del numeral 6.1 y 9 de la Norma Oficial Mexicana **NOM-181-SCFI-2010, Yogurt – Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba**, publicada el 16 de noviembre de 2010.

Fue en el Suplemento del Programa Nacional de Normalización 2015 cuando se inscribió por primera vez la modificación conjunta de la **NOM-181-SCFI-2010**, en la cual se sumó la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (**en adelante SADER**) con el objeto de regular la denominación comercial de las diferentes variedades del yogurt, las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, sanitarias y nutrimentales, así como la información comercial que debía exhibirse en las etiquetas de los productos, buscando con ello armonizar los criterios de identificación de los yogures para su comercialización.

Atento a lo anterior, se llevaron a cabo los trabajos conjuntos entre la Secretaría de Economía y SADER, por lo que el **11 de julio de 2017** los Comités Consultivos Nacionales de Normalización de ambas Secretarías, aprobaron la publicación del Proyecto de Norma Oficial Mexicana "**PROY-NOM-181-SCFI/SAGARPA-2017, Yogurt – Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba**", la cual tuvo lugar en el DOF el **1 de febrero de 2018**, con objeto de que los interesados presentaran sus comentarios sobre el Proyecto; plazo que feneció el **2 de abril del mismo año**.

Revisados los comentarios recibidos en el período de Consulta Pública y realizadas las modificaciones que resultaron procedentes al mismo, el **5 y 13 de septiembre de 2018** el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría y su homólogo de SADER, respectivamente, aprobaron por unanimidad la Norma Oficial Mexicana "**NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt – Denominación,**

¹ Artículo 19 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de diciembre de 1992, relativo a las facultades otorgadas a la Secretaría de Economía para expedir Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas, así como las políticas en materia de protección al consumidor.



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Dirección General de Normas

30 ABR. 2024



2024
Felipe Carrillo
PUERTO
REPRESENTANTE DEL PROLETARIADO,
REVOLUCIONARIO Y DEFENSOR
DEL MAYA

Oficialía de Partes
OFICIO DESPACHADO

Of. No. DGN.191.01.2024.1318

especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba" (NOM-181 en adelante), misma que fue publicada en el DOF el 31 de enero de 2019 y entró en vigor el 30 de julio de 2019, salvo lo referente a su Capítulo 9 de información comercial, el cual inició su vigencia el 26 de enero de 2020.

Ahora bien, al ser una norma cuya publicación tuvo lugar en el 2019, el presente informe de Revisión Sistemática se elabora para dar cabal cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, que en su parte conducente señala que las Normas Oficiales Mexicanas deben ser revisadas al menos **cada cinco años posteriores a su publicación en el DOF**.

II. Diagnóstico

La NOM-181 define al yogurt como el producto obtenido de la fermentación de la leche, estandarizada o no, por medio de la acción de microorganismos *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subespecie *bulgaricus*, resultando en un producto lácteo de alto valor proteico que favorece a la construcción y reparación de los músculos, y de calcio que ayuda a mantener la salud ósea, además aporta beneficios para la digestión por contener cultivos bacterianos (probióticos²) saludables para el ser humano. Asimismo, el uso de aditivos en este producto lácteo otorga características que tienen el propósito de mejorar la apariencia, sabor y propiedades del alimento para hacerlos atractivos para los consumidores³.

En este sentido, es de resaltarse que a pesar de que los productos lácteos como el yogurt contienen un adecuado aporte de proteínas y calcio, debe considerarse en su consumo que estos posean el menor contenido de azúcares libres⁴ ya que ello contribuye a la densidad calórica total de la dieta diaria, cuyo consumo excesivo pone en riesgo la calidad nutricional de la dieta al aportar un excedente de calorías sin nutrientes específicos, pudiendo producir un aumento de peso y un aumento del riesgo de obesidad y otras enfermedades relacionadas⁵.

Es por lo anterior que toma relevancia la regulación del yogurt, no solo para ordenar el sector productor o primario a través de las especificaciones que el producto debe cumplir para denominarse como tal, logrando con ello competencia justa entre los sujetos regulados; sino también para asegurar que la información comercial que ostenten corresponda íntegramente a su contenido sin error o riesgos de confusión, ofreciendo de esta manera la posibilidad a los consumidores de una compra informada y que advierta sobre los beneficios o cuidados a la salud que deben tomar en cuenta por su consumo.

² Los probióticos del yogur y los productos lácteos fermentados pueden tener beneficios únicos para la salud ya que disminuyen el riesgo de enfermedad y promueven la salud. Mitch Kanter. *Beneficios de los productos lácteos para la salud y la nutrición*. Plataforma Lechera Mundial. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). <https://ica.int/sites/default/files/2020-08/1%20-%20Los%20Beneficios%20de%20los%20L%3%A1cteos%20para%20la%20Nutrici%C3%B3n%20y%20la%20Salud%20Kanter%20Aug%202020.pdf>.

³ Ramírez P, Díaz V, Martínez A, Ramírez E y Ortiz A. *Análisis de aditivos e información nutrimental en cinco yogures bebibles comerciales consumidos en Pachuca Hidalgo*. Instituto de Ciencias de la Salud. Repositorio Académico Digital. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. <https://repositorio.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/ICSA/article/download/2693/2717?inline=1>.

⁴ La Organización Mundial de la Salud recomienda que la ingesta de azúcares libres aporte menos del 10% de las necesidades energéticas totales. Esto equivale a menos de un vaso de 250 ml de bebida azucarada al día. <https://www.who.int/es/news/item/11-10-2016-who-urges-global-action-to-curtail-consumption-and-health-impacts-of-sugary-drinks>.

⁵ Beltrán A, Dorantes C, Reyes I, Sandoval S, Ramírez E. (2021). *Evaluación del contenido de calcio en leche y yogurt*. Educación y Salud Boletín Científico. Instituto de Ciencias de la Salud Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Vol. 9, No. 18 (2021) 114-117. <https://repositorio.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/ICSA/article/view/6573/7978>.



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

30 ABR. 2024



Oficialía de Partes

Of. No. DGN.191.01.2024.1318

OFICIO DESPACHADO

Cabe destacar que el comportamiento de los consumidores de la industria láctea y sus cambios en los regímenes alimenticios toman importancia debido a la demanda de productos que contribuyan a mejorar las condiciones de salud, requiriendo de la industria la adopción de nuevos métodos de producción, así como innovar y modernizar los productos con la finalidad de que estos empaten con las nuevas ideologías, estilos de vida y tendencias de salud y consumo, ello sin perjuicio de poner en riesgo el cumplimiento con los requisitos de inocuidad y calidad de los mismos. De este modo, el análisis del comportamiento de los consumidores al momento de efectuar su compra juega un papel importante para las empresas ya que puede determinar el nivel de demanda y producción⁶.

Con relación a la idea expuesta, es de señalarse la importancia de tomar en cuenta la situación actual del mercado, en el cual se ha tenido en los últimos años la presencia y creciente popularidad de **productos lácteos a base de vegetales, semillas o leguminosas**, mismos que en algunos casos denostan a través de su publicidad a los lácteos de origen animal, siendo estos impulsados por la influencia de tendencias, poniendo de relieve la necesidad de comprender el verdadero valor nutricional de estos productos. No obstante, a pesar de su popularidad, dichos productos lácteos presentan variaciones significativas en su contenido nutricional dado que estos no cumplen con la definición de "leche" y por consecuencia de "yogurt", asimismo, su perfil nutricional difiere de los productos lácteos de origen animal, por lo que requiere una evaluación cuidadosa por parte de los consumidores al momento de su adquisición⁷.

Bajo este orden de ideas, resulta imperante que los consumidores del yogurt cuenten con la información necesaria para una toma de decisión informada, así como fomentar la importancia de leer y entender las etiquetas de información comercial al elegir estos productos lácteos, además de que esta sea verídica y no genere error y/o confusión respecto de la naturaleza y contenido del propio producto, ya que los productos lácteos a base de vegetales, semillas o leguminosas presentan información que puede ser artificiosa en términos de su perfil nutricional, su contenido de hidratos de carbono, fibra dietética y azúcares añadidos, así como su potencial beneficio para las personas con intolerancia a la lactosa o colesterol elevado.

Así las cosas, atendiendo a la responsabilidad del Gobierno Federal para procurar las medidas que sean necesarias para garantizar que los productos que se comercializan en territorio nacional contengan los requisitos necesarios con el fin de garantizar los aspectos de información comercial para lograr una efectiva protección del consumidor, es que la **NOM-181** establece la denominación, las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado "yogurt" que se comercializa dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones.

Atento a las consideraciones antes mencionadas, con la finalidad de verificar el cumplimiento del yogurt que se vende en el mercado mexicano en sus diferentes clasificaciones (**ver la Tabla 1**), y una vez que entró en vigor esta Norma Oficial Mexicana, la Procuraduría Federal del Consumidor (**en adelante PROFECO**) realizó en 2020, un estudio de calidad a **21 productos** que utilizaban la

⁶ Cahue A y Cruz M. (2018). *El consumidor y su participación en la cadena de valor de la industria láctea*. XXIII Congreso Internacional de Contaduría, Administración e Informática. Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Asociación Nacional de Facultades y Escuelas de Contaduría y Administración. <https://investigacion.fca.unam.mx/docs/memorias/2018/9.05.pdf>.

⁷ Cruz M. (2023). *¿Consumes sustitutos lácteos a base de plantas?*. Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). UNAM Global Revista. https://unamglobal.unam.mx/global_revista/consumes-sustitutos-lacteos-a-base-de-plantas/.



30 ABR. 2024



2024
Felipe Carrillo
PUERTO
GOBIERNO DEL PROLETARIADO,
REVOLUCIONARIO Y DEFENSOR
DEL MAYA

Of. No. DGN.191.01.2024.1318

Oficialía de Partes

denominación yogurt para beber natural y con fresa o sabor a fresa, de las marcas DANONE, YOPLAIT, NESTLÉ, NUTRI, ALPURA, LALA, SANTA CLARA y VITA LINEA; mediante el cual se evaluó el cumplimiento con las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y de información comercial del producto, principalmente el contenido neto declarado, el etiquetado, los nutrientes (proteína, grasa, carbohidratos y aporte calórico), cantidad y tipo de azúcares, y origen de la grasa contenida⁸.

Tabla 1. Clasificación del yogurt.

Clasificación	Definición
Yogurt natural	No contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.
Yogurt natural con endulzantes	Yogurt natural que sólo se mezcla con azúcares o edulcorantes con el fin de endulzarlo, y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.
Yogurt saborizado	Yogurt al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos, saborizantes o aromatizantes, y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.
Yogur con fruta u otros alimentos	Yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares, aromatizantes, saborizantes, frutas o vegetales (en forma de puré, pulpa o jugo), miel, chocolate, cacao, café, cereales, nueces, frutos secos y especias y que puede contener aditivos permitidos conforme a la legislación nacional vigente.

Fuente: NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018.

Los resultados obtenidos del estudio en cuestión permitieron identificar que los productos analizados satisfacen las especificaciones de la NOM-181 en lo que refiere a las cantidades mínimas de microorganismos benéficos para denominarse yogurt, el porcentaje mínimo de acidez, el contenido neto declarado y el origen de la grasa animal; no obstante, los **incumplimientos** detectados estaban relacionados con el contenido de proteína, el cual fue menor que el declarado, así tenemos que el yogurt que se denominaba como "*natural*" en realidad no lo era, ya que contenían azúcares añadidos, así como la información comercial que inducía a error por la forma inexacta en la que se exhibía.

Este estudio de calidad permitió a la Secretaría de Economía llevar a cabo acciones de vigilancia del mercado inmediatas, por lo que en coordinación con la PROFECO, se determinó que el "yogurt natural" no cumplía con lo establecido en la NOM-181, por lo que su comercialización se había llevado a cabo en perjuicio y con información que podía inducir al engaño a los consumidores. En consecuencia, esta dependencia ordenó la prohibición inmediata de su comercialización, imponiendo las multas a los infractores de conformidad con la Ley de Infraestructura de la Calidad⁹.

A efecto de brindar apoyo a los consumidores, la PROFECO realizó las siguientes recomendaciones al momento de comprar estos productos:

- Revisar las etiquetas, ya que el contenido de azúcares, grasa y proteína varía entre las marcas.
- Identificar los edulcorantes, debido a que algunos contienen edulcorantes sintéticos en

⁸ Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO). Revista del Consumidor #524, octubre 2020. https://www.profeco.gob.mx/revista/RevistaDelConsumidor524_Octubre_2020.pdf.

⁹ Secretaría de Economía. 2020. Comunicado No. 078. Economía ordena suspensión inmediata de la comercialización de productos denominados como "queso" y "yogurt natural" que incumplen con NOMs. <https://www.gob.mx/se/articulos/economia-ordena-suspension-inmediata-de-la-comercializacion-de-productos-denominados-como-queso-y-yogurt-natural-que-incumplen-con-noms?idiom=es>.



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



Unidad de Normatividad

NORMAS

30 ABR. 2024

Competitividad y Competencia
Dirección General de Normas



2024
Felipe Carrillo
PUERTO
REPRESENTANTE DEL PROLETARIADO
REVOLUCIONARIO Y DEFENSOR
DEL MAYA

Of. No. DGN.191.01.2024.1318

Oficialía de Partes
OFICIO DESPACHADO

sustitución o complemento de los azúcares.

- Verificar el empaque y la fecha de caducidad antes de su compra y/o consumo.
- Cuidar el contenido de azúcares, en razón de que el consumo en exceso de azúcares está relacionado con el aumento de peso, lo que a su vez incrementa el riesgo de padecer obesidad.

Por lo planteado en esta sección, se destaca la importancia de la regulación del producto en cuestión, ya que su consumo es parte de la dieta diaria de los mexicanos debido a su practicidad, fácil adquisición (ya que está disponible prácticamente en cualquier punto de venta, desde tiendas de conveniencia, hasta supermercados y cooperativas escolares), además de que está disponible a precios accesibles para la población, convirtiéndolo en un producto de alto consumo.

III. Impacto

Se ha observado que en los últimos años se han incorporado nuevos productos distintos a los que se encuentran en el alcance de la NOM-181, **tal es el caso de yogurt con fruta o vegetal, productos con leche fermentada o a base de leche fermentada y el griego, así como algunos otros que se exhiben como "tipo", "estilo" o "imitación" de yogurt. Razón por la cual se considera imperante atender, regular y ordenar el mercado** estableciendo las características fisicoquímicas, microbiológicas y de información comercial mínimas que deben contener estas nuevas denominaciones ofertadas a los consumidores.

En este contexto, se debe destacar que la no diferenciación de productos en el mercado desincentiva al consumidor por no tener elementos de información suficientes para distinguir y tomar mejores decisiones de compra conforme a sus preferencias sobre los productos con un contenido adecuado de leche, fruta y otros ingredientes y nutrientes con respecto de aquellos con un menor contenido de los mismos, tal es el caso de los productos que tienden a constituirse como sustitutos de aquellos que son auténticos, por ejemplo, aquellos de imitación que pueden generar problemas de selección adversa en los consumidores debido a que, ante la demanda, se podría adquirir de forma errónea un producto que se piense como auténtico, guiados por un precio similar.

En general, las medidas contenidas en la NOM-181 contribuyen a definir el mercado regulado, permitiendo contar con productos que de acuerdo con sus especificaciones, propiedades e información comercial, sean claramente diferenciables y que no exista confusión, es decir, la regulación contribuye a evitar asimetrías de información, además de contemplar condiciones para que la **competencia de los sujetos regulados se realice en condiciones equitativas.**

Esta situación ha evidenciado más de un problema de posibles engaños al consumidor, ya sea por falta de educación del mismo, por información ambigua tanto en etiquetados, como en la publicidad, ya que detrás del engaño publicitario en las etiquetas de los productos lácteos como los yogures, está el desconocimiento de las personas y el aprovechamiento de algunas industrias que transgreden los derechos del consumidor, así como el incumplimiento con la regulación en la materia, ello sin desacreditar a aquellas empresas comprometidas con la debida observancia y apego a la legislación aplicable¹⁰.

¹⁰ Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. Análisis de Impacto Normativo, Productos lácteos. <https://www.minsalud.gov.co/Normativa/PublishingImages/Paginas/analisis-de-impacto-normativo/AIN%20-%20Productos%20I%C3%A1cteos%2009062022.pdf>.



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
DIRECCIÓN GENERAL DE
NORMAS

30 ABR. 2024



2024
FELIPE CARRILLO
PUERTO
REPRESENTANTE DEL PROLETARIADO,
REVOLUCIONARIO Y DEFENSOR
DEL MAYA

Oficialía de Partes

Of. No. DGN.191.01.2024.1318

OFICIO DESPACHADO

Es por lo anteriormente expuesto, que esta Norma Oficial Mexicana se constituye como el instrumento idóneo para la protección de los intereses de los consumidores, siendo de cumplimiento obligatorio para el producto denominado "yogurt" que se comercialice en los Estados Unidos Mexicanos, es decir, los sujetos regulados por esta Norma son quienes tienen actividades relacionadas con la elaboración, comercialización e importación de este producto, ya que para su elaboración se deben observar las especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, y de manera complementaria, en su importación y comercialización se debe cumplir con el etiquetado que establece dicha Norma.

En este orden de ideas, el impacto de la regulación constriñe al sector lácteo que, de acuerdo con el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (**DENUE**)¹¹ del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (**en adelante INEGI**), al primer trimestre del 2024, se contaba con el registro en el país de **16,751** establecimientos cuya actividad económica se enfocaba en la **elaboración de productos lácteos**, distribuidos según el tipo de producto elaborado en: leche líquida (0.94 %), leche en polvo (0.2 %), helados y paletas (72.31 %), y fermentados y derivados, de los cuales, el ramo de interés (**yogurt**) representaba aproximadamente el **10 %** de las unidades económicas, es decir, **1,706 establecimientos con actividades relacionadas a la elaboración de yogurt (fermentos lácteos)**, siendo los Estados Libres y Soberanos de Chiapas, Coahuila de Zaragoza, Guanajuato, Jalisco, Michoacán de Ocampo, Morelos, Oaxaca y Puebla los que concentran una mayor actividad en la elaboración de estos productos.

En correlación con lo antes señalado, destaca la presencia de Unidades Económicas en este sector regulado de micro (hasta 10 personas), pequeñas (11 a 50 personas), medianas (51 a 100 personas) y grandes empresas (emplean a más de 100 personas), de las cuales se pueden identificar mayor presencia de microempresas, resaltando en este sentido, que el sector se conforma por al menos 15 grandes empresas que son aquellas cuyas marcas tienen mayor presencia en el mercado. Esto es necesario traerlo a colación al presente estudio, con la finalidad de evaluar no solo el impacto que genera la norma para el beneficio de los consumidores y el fomento de la competitividad y competencia justa de entre los regulados; sino también por la cantidad de empleos generados por la industria del sector, ya que si bien, **se debe asegurar la calidad y la elaboración de productos que atiendan las necesidades de sus adquirentes, la regulación debe adoptar medidas que procuren el mejor funcionamiento de los mercados y el crecimiento económico del país.**

Asimismo, es de señalarse que las micro, pequeñas y medianas empresas (MPYMES), tienen una gran importancia en la economía y en el empleo a nivel nacional y regional, tanto en países industrializados como en los de menor grado de desarrollo. Estas empresas representan a nivel mundial el segmento de la economía que aporta el mayor número de unidades económicas y personal ocupado; de ahí la relevancia de este tipo de empresas y la necesidad de fortalecer su desempeño al incidir de manera fundamental en el comportamiento global de las economías nacionales¹².

Por otra parte, las mejores prácticas y acuerdos internacionales recomiendan reducir los impactos en el comercio internacional, así como evitar barreras técnicas al comercio que dificulten el acceso de los productos a otros países. En este sentido, la armonización con normas internacionales puede aumentar el bienestar de los consumidores, es decir, en un entorno normativo armonizado, la competencia hace que los consumidores tengan una gama de productos más amplia y atractiva

¹¹ Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) <https://www.inegi.org.mx/app/mapa/denue/default.aspx>.

¹² Micro, Pequeña, Mediana y Gran empresa. Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/ce/2009/doc/minimonografias/m_pymes.pdf.



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

30 ABR. 2024



Oficialía de Partes
OFICIO DESPACHADO Of. No. DGN.191.01.2024.1318

desde el punto de vista económico entre los que puede elegir. Ello presupone, sin embargo, que las normas armonizadas no vayan más allá del logro de su objetivo normativo legítimo, es decir, que no sofoquen la innovación ni hagan de otro modo que los productores desistan de introducir nuevos productos o variedades de productos¹³.

En consonancia con el punto previo, es de mencionarse que la NOM-181, actualmente no tiene concordancia con Normas Internacionales, por lo que resulta necesario realizar la armonización con la normativa del Codex Alimentarius denominada "Norma para leches fermentadas CXS 243-2003", misma que comprende a las leches fermentadas como el yogurt, la cual establece requisitos que deben satisfacer estos alimentos con objeto de garantizar al consumidor un producto seguro, genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado, ello a través de disposiciones de higiene de los alimentos, aditivos alimentarios, métodos de análisis y muestreo, así como de inspección y certificación, procurando de esta manera la salud del consumidor y la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

IV. Datos cualitativos y cuantitativos

Ahora bien, para dar debida atención a esta sección del presente informe, se ha recabado información con la cual se logra visualizar el comportamiento de la venta, producción e intercambio comercial con otros países, respecto del yogur. Datos que permiten evaluar la necesidad de la existencia de la regulación, y que esta contemple especificaciones técnicas que protejan la salud del consumidor, así como la presentación de la información comercial necesaria, ya que al ser un bien de gran consumo nacional y mundial, se debe asegurar y brindar información sobre su contenido, beneficios o si está elaborado con ingredientes que resulten dañinos o pongan en riesgo la salud de las personas.

Bajo este contexto, se presenta primeramente información recabada del Banco de Información Económica del INEGI, en particular, de la Encuesta Mensual de la Industria Manufacturera (EMIM)¹⁴, en la cual se concentra el valor y el volumen de la **producción y ventas** en el período 2019 – 2023, del yogurt en sus presentaciones natural sólido, con frutas y/o cereales y para beber. En la **Tabla 2** se presenta el detalle del comportamiento anual de la producción del yogurt a nivel nacional, en la que se puede apreciar que el volumen de la producción en dicho período se concentró principalmente en la elaboración de yogurt para beber (**55.9 %**), seguido del yogurt con frutas y/o cereales (**30.7 %**), y por último el natural sólido (**13.4 %**), destacando que la producción total en los últimos cinco años fue de 3,639,637 toneladas (3 mil millones de kilogramos), equivalentes a un valor del orden de 90 mil millones de pesos. Asimismo, no se omite hacer mención que la pandemia declarada por el virus COVID-19 en marzo de 2020¹⁵, generó efectos negativos para la producción nacional de 2020 a 2022, volúmenes que fueron inferiores a lo producido en 2019, recuperándose de estos efectos hasta 2023.

¹³ Organización Mundial del Comercio. Información técnica sobre los Obstáculos Técnicos al Comercio. https://www.wto.org/spanish/tratop_s/tbt_s/tbt_info_s.htm.

¹⁴ Banco de Información Económica INEGI. Encuesta Nacional de la Industria Manufacturera. <https://en.www.inegi.org.mx/app/indicadores/?tm=0#bodydataExplorer>.

¹⁵ Organización Mundial de la Salud (OMS). La OMS caracteriza a COVID-19 como una pandemia. <https://www.paho.org/es/noticias/11-3-2020-oms-caracteriza-covid-19-como-pandemia>.



30 ABR. 2024

Of. No. DGN.191.01.2024.1318

Tabla 2. Valor (miles de pesos) y volumen (toneladas) de la producción del yogurt (2019 – 2023).

Año	Para beber		Con frutas y/o cereales		Natural sólido		TOTAL ANUAL	
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen
2019	10,413,577	446,755	4,625,674	221,828	1,891,203	99,497	16,930,454	768,080
2020	10,548,187	390,894	4,737,330	210,465	2,093,843	102,757	17,379,360	704,116
2021	10,299,157	377,195	5,083,586	220,349	2,114,007	99,403	17,496,750	696,947
2022	11,135,714	387,342	5,133,193	223,621	2,149,261	90,023	18,418,168	700,986
2023	12,269,397	433,498	5,490,181	241,253	2,238,779	94,757	19,998,357	769,508
Total POR PRODUCTO	54,666,032	2,035,684	25,069,964	1,117,516	10,487,093	486,437	90,223,089	3,639,637
Promedio anual POR PRODUCTO	10,933,206	407,137	5,013,993	223,503	2,097,419	97,287	18,044,618	727,927

Fuente: Elaboración propia con información de la EMIM.

Ahora bien, para evaluar el contexto internacional, se consideraron los datos disponibles del Cubo de Información de Comercio Exterior del Banco de México (en adelante **BANXICO**)¹⁶ en el período 2019 - 2023, ello con la finalidad de analizar y presentar un panorama integral del intercambio comercial en lo que hace a las importaciones y exportaciones del yogurt, en lo correspondiente a la partida arancelaria **04.30**.

En este orden de ideas, en la **Tabla 3** se presenta la información relativa al valor y el volumen de la exportación anual, destacando que América del Norte, Latinoamérica y las Antillas fueron las principales regiones de destino del producto nacional, específicamente las Repúblicas de Guatemala, El Salvador, Costa Rica y Cuba, así como Belice y los Estados Unidos de América¹⁷. A través de los datos presentados en las Tablas 2 y 3 se puede deducir que la mayor cantidad de yogurt producido en los Estados Unidos Mexicanos es para consumo de la población mexicana, ya que en comparativa, el total de exportaciones que fue de 49,052,912 de kilogramos, correspondientes a cifras del orden de mil millones de pesos, representan apenas un 1.3 % de la producción nacional, situación que permite ver que lo producido se queda en el país para satisfacer la demanda interna.

Tabla 3. Valor y volumen de las exportaciones de yogurt (2019 – 2023).

Año	Valor (pesos mexicanos) ¹⁸	Valor (dólares)	Volumen (kilogramos)
2019	247,401,644	12,845,010	13,991,273
2020	202,987,326	9,444,143	10,299,800
2021	218,745,588	10,786,265	11,356,140
2022	272,617,749	13,546,620	11,227,901

¹⁶ Banco de México (BANXICO). Cubo de Información de Comercio Exterior. <https://www.banxico.org.mx/CuboComercioExterior/>.

¹⁷ Servicio de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI). <http://www.economia-snci.gob.mx/>.

¹⁸ Los datos originales del Cubo de Información de Comercio Exterior del Banco de México ofrecen valores de importación y exportación en dólares, no obstante, el valor en pesos se generó con base en la media anual del tipo de cambio publicado en el Diario Oficial de la Federación en el período comprendido del 1 de enero de 2019 al 31 de diciembre de 2023. https://dof.gob.mx/indicadores_detalle.php?cod_tipo_indicador=158&dfecha=01%2F01%2F2019&hfecha=31%2F12%2F2023#gsc.tab=0.



30 ABR. 2024



Oficialía de Partes
OFICIO DESPACHADO

Of. No. DGN.191.01.2024.1318

Año	Valor (pesos mexicanos) ¹⁸	Valor (dólares)	Volumen (kilogramos)
2023	314,971,899	17,750,890	2,177,798 ¹⁹
Total	1,256,724,205	64,372,927	49,052,912
Promedio anual	251,344,841	12,874,585	9,810,582

Fuente: Elaboración propia con datos de BANXICO.

Asimismo, es de observarse que las exportaciones cayeron en el 2020 como consecuencia de la pandemia por el COVID-19, no obstante este mercado se recuperó rápidamente, ya que para el 2021 las exportaciones incrementaron nuevamente; situación contraria a la producción nacional que tardó 2 años en obtener cifras positivas en ventas.

Por otra parte, en lo que se refiere a la importación de yogurt esta se estimó con base en los datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI)¹⁷, que señala que cerca del **99 %** del producto importado es proveniente de los Estados Unidos de América, siendo el resto de las importaciones de origen de otros países como Canadá, la Confederación Suiza y las Repúblicas Italiana y Federal de Alemania. No obstante ello, es menester hacer notar que pese a que los Estados Unidos Mexicanos es un país importador, lo cierto es que el país es mayormente exportador y productor de yogurt; hecho que da mayor relevancia a que este producto sea regulado, ya que su demanda lo convierte en un producto de gran consumo por los mexicanos en cualquier rango de edades y clases sociales, ya sea por sus beneficios, variedades, accesibilidad en el precio, disponibilidad en el mercado, practicidad o cualquier otra ventaja que ofrezca a los compradores.

En la Tabla 4, se presenta detalle del intercambio comercial del multicitado producto, en lo que respecta a sus importaciones, las cuales tienen un comportamiento poco constante, es decir, han ido variando en los últimos 5 años; situación que puede atribuirse a la demanda existente en el país.

Tabla 4. Valor y volumen de las importaciones de yogurt (2019 – 2023).

Año	Valor (pesos mexicanos) ¹⁸	Valor (dólares)	Volumen (kilogramos)
2019	147,774,512	7,672,03	2,216,948
2020	61,683,994	2,869,896	977,676
2021	185,346,319	9,139,359	2,946,236
2022	104,897,259	5,212,439	1,556,518
2023	189,495,108	10,679,387	ND*
Total**	499,702,084	24,894,096	7,697,377
Promedio anual**	124,925,521	6,223,524	1,924,344

*Dato no disponible al momento de la consulta de la información.

** Calculado al 2022 por falta de disponibilidad del volumen importado en 2023.

Fuente: Elaboración propia con datos de BANXICO.

Bajo esta perspectiva, se visualiza que el consumo y el comercio mundial de lácteos en particular el yogurt, está influenciado por un conjunto de factores relacionados con el contexto macroeconómico, la evolución de la población, las políticas de apoyo a la producción y comercialización, así como de las negociaciones internacionales, mismos que afectan ya sea a favor o en perjuicio de la demanda, la oferta y el comercio mundial. Actualmente la mayor parte del consumo de lácteos se concentra en

¹⁹ Valor calculado con los datos reportados en el Cubo de Información de Comercio Exterior, no obstante, en virtud de los valores de volumen de los años previos, se considera que este alcance valores de hasta 10 millones de kilogramos.



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



DIRECCIÓN GENERAL DE
NORMAS

30 ABR. 2024



Of. No. DGN.191.01.2024.1318

los países industrializados, como consecuencia de su mayor poder adquisitivo que permite un mayor consumo *per cápita*. En este sentido, el mayor ritmo de crecimiento de la población en los países en desarrollo ha contribuido a que la participación de estos últimos se haya incrementado en las últimas décadas. Razón por la cual, en las previsiones de producción, consumo y comercialización a largo plazo, no sólo deben basarse en las proyecciones del crecimiento económico promedio mundial, sino también en el dinamismo que este tendrá en términos relativos a los países industrializados y los países en desarrollo.

V. Resultado

Bajo la perspectiva y consideraciones previamente expuestas y detalladas, se presenta como resultado de la Revisión Sistemática la **MODIFICACIÓN** de la Norma Oficial Mexicana **NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018**; con la finalidad de velar por los derechos de los consumidores a través del acceso a la información y la protección a su salud, mediante la atención de los Objetivos Legítimos de Interés Público previstos por esta Norma, realizando una revisión integral de las disposiciones de la misma, considerando en el proceso de modificación, atendiendo los incumplimientos detectados en las acciones de vigilancia del mercado, y ampliando el campo de aplicación a los nuevos productos que se ostentan como yogurt, y de aquellos que se pueden exhibir como sustitutos elaborados a base de vegetales, a efecto de regular sus especificaciones fisicoquímicas, además de redefinir y desarrollar entre otros elementos, las disposiciones correspondientes a la información comercial, el muestreo y el uso de aditivos permitidos conforme a la regulación nacional e internacional en la materia. Todo ello con la finalidad de actualizarlas a las necesidades vigentes de los consumidores a fin de asegurar que su comercialización se haga bajo dichas especificaciones y exhiba la información fidedigna correspondiente para así dar certeza al consumidor respecto del producto que está adquiriendo.

Asimismo, con la finalidad de atender al contenido de la Ley de Infraestructura de la Calidad, y fomentar el cumplimiento de la norma y promover por su parte la observancia y cumplimiento de la normatividad internacional en el comercio, **evitando generar barreras técnicas innecesarias, es importante la armonización de la NOM-181 con las prácticas y normativas internacionales en la materia**, siendo en este caso, las Normas Internacionales del *Codex Alimentarius* las correspondientes, en particular la *Norma para Leches Fermentadas CXS 243-2003*, cuya última enmienda fue realizada en el 2022 atendiendo a la situación actual de este sector.

Por último, resulta trascendental subrayar que la versión vigente de la NOM-181 establece un Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC) basado en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, situación que amerita su actualización y fortaleza conforme lo dispone la Ley de Infraestructura de la Calidad, lo que generará la certeza jurídica a los sujetos regulados de su aplicación, de ahí la importancia de que el **PEC de esta norma, disponga el proceso y los requisitos que deben observar los regulados a través de pruebas de laboratorio e inspección de la información, esto con el propósito de asegurar el cumplimiento con las especificaciones de la Norma y el acceso a la información, además de proveer de elementos a las Autoridades Competentes en los actos de verificación y vigilancia del mercado, así como a los sujetos regulados y los Organismos de Evaluación de la Conformidad respecto de la observancia de la Norma.**

A mayor abundamiento sobre los señalado en el párrafo anterior, resulta necesario traer a colación el contenido de los **artículos 30 y 69 de la Ley de Infraestructura de la Calidad** que medularmente



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia
Dirección General de Normas

30 ABR. 2024

Oficialía de Partes
OFICIO DESPACHADO



2024
Felipe Carrillo
PUERTO

REGENERACIÓN DEL PROLETARIADO
REVOLUCIONARIO Y DEFENSOR
DEL MAYA

Of. No. DGN.191.01.2024.1318

señalan que **toda Norma Oficial Mexicana debe contener su propio PEC conforme al nivel de riesgo o protección** que resulten necesarios para salvaguardar los Objetivos Legítimos de Interés Públicos que pretendan atender.

Con estas acciones se prevé **fomentar la competencia justa en el mercado nacional, así como la competitividad en el mercado internacional, promoviendo el desarrollo económico y la calidad en la producción y las cadenas de valor**, ampliando así la capacidad productiva y el desarrollo de la innovación de los yogures ofertados en territorio nacional, generando mayor certidumbre a los sujetos regulados.

Aunado a lo señalado en los párrafos precedentes de este apartado, la modificación de la Norma permitirá que las Autoridades con competencia en la misma, continúen realizando los correspondientes actos de verificación y vigilancia del mercado; acciones que fomentarán la cultura de su cumplimiento por todos y cada uno de los sujetos regulados en beneficio de la protección de los derechos de los consumidores, buscando además, que los Objetivos Legítimos de Interés Público tutelados por la norma no sean vulnerados.

Por lo anterior, es imperante su Modificación, por lo que debe notificarse el presente informe al Secretariado Ejecutivo de la Comisión Nacional de la Infraestructura de la Calidad, con los resultados de esta revisión y así, se solicite su publicación en la Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad, en cumplimiento con lo establecido por el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad.

Asimismo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 10 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, las NOM tienen como finalidad atender las causas de los problemas identificados por las Autoridades Normalizadoras que afecten o pongan en riesgo los Objetivos Legítimos de Interés Público, y para el caso particular, sus fracciones I y XIII, que establecen la protección y promoción a la salud, y la protección del derecho a la información, por lo que resulta necesario promover y proteger dichos objetivos a través de la modificación de la Norma Oficial Mexicana que nos ocupa.