



Confederación
Latinoamericana de
Agentes Aduanales A.C.®

CIRCULAR INFORMATIVA No. 065

CLAA_GJN_AAS_065.20

Ciudad de México, a 04 de mayo de 2020.

Asunto: Publicaciones en el Diario Oficial de la Federación, del 04 de mayo de 2020.

El día de hoy **04 de mayo de 2020** se publicó en el Diario Oficial de la Federación, la siguiente información relevante en materia de comercio exterior:

SECRETARIA DE ECONOMÍA

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, PUBLICADA EL 31 DE ENERO DE 2019.

Este proyecto de procedimiento de evaluación de la conformidad establece 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 Denominación, Especificaciones, información comercial y métodos de prueba, publicada el 31 de enero de 2019 en el Diario Oficial de la Federación.**

Dicho Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad es aplicable a todos los quesos y sus distintas denominaciones que se comercialicen en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos.

La determinación del grado de cumplimiento con las normas oficiales mexicanas o la conformidad con las normas mexicanas, las normas internacionales u otras especificaciones, prescripciones o características. Comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación y verificación.



Confederación
Latinoamericana de
Agentes Aduanales A.C.®

CIRCULAR INFORMATIVA No. 065

CLAA_GJN_AAS_065.20

Para el caso de productos **importados**, la Evaluación de la conformidad se debe llevar a cabo mediante el informe de resultados emitido por los Laboratorios de Prueba (LP) registrados ante la Dirección General de Normas (DGN) de la Secretaría de Economía.

Para efectos de evaluar la conformidad del presente (PEC), los informes de resultados son válidos si éstos son emitidos por Laboratorios de prueba (LP) que cumplan con alguno de los siguientes supuestos:

- a) Cuyos informes sean reconocidos para la obtención de un permiso sanitario previo de importación, autorizado por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios o cualquier otra autoridad del gobierno mexicano, o;
- b) Reconocidos por autoridades competentes o entidades de acreditación en el extranjero, o;
- c) Que cumplan con la Norma Mexicana NMX-EC-17025-IMNC-2018 o ISO/IEC 17025:2017 (ver referencias normativas 2.3 y 2.4).

Lo anterior, se hace de su conocimiento con la finalidad de que la información brindada sea de utilidad en sus actividades.

Atentamente

Gerencia Jurídica Normativa

CLAA

juridico@claa.org.mx

SECRETARIA DE ECONOMIA

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, publicada el 31 de enero de 2019.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- ECONOMÍA.- Secretaría de Economía.- SADER.- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

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, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 31 DE ENERO DE 2019

ALFONSO GUATI ROJO SÁNCHEZ, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE) y VÍCTOR SUÁREZ CARRERA, Subsecretario de Alimentación y Competitividad de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria (CCNNA), con fundamento en lo dispuesto por los artículos 12 y 34 fracciones II, XIII y XXXIII, 35 fracciones IV y XXII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 94, 99 y 100 de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable; 2, 6 fracciones IV y LIII, 113, 114 y 116 de la Ley Federal de Sanidad Animal; 38 fracciones II y IX, 39 fracción V, 40 fracciones I, II, XI y XII, 73 y 74 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 80, 81 y 82 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 36 fracciones I, IV y XVI del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía; y 29 fracción I del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, expiden para consulta pública 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, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 31 DE ENERO DE 2019, a efecto de que, dentro de los siguientes 60 días naturales, después del día inmediato posterior a su publicación en el Diario Oficial de la Federación, los interesados presenten sus comentarios ante el CCONNSE ubicado en Calle Pachuca número 189, Colonia Condesa, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, C.P. 06140, Ciudad de México, teléfono 57 29 91 00, Ext. 13247, o bien al correo electrónico: cesar.orozco@economia.gob.mx o ante el CCNNA ubicado en Avenida Municipio Libre número 377, Piso 4 Ala B, colonia Santa Cruz Atoyac, Demarcación Territorial Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03310 para que en los términos de la Ley de la materia se consideren en el seno de las dependencias que lo proponen.

Ciudad de México a 28 de enero de 2020.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alfonso Guati Rojo Sánchez**.- Rúbrica.- El Subsecretario de Alimentación y Competitividad de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria, **Víctor Suárez Carrera**.- Rúbrica.

PREFACIO

La elaboración del presente Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad es competencia de la Secretaría de Economía y de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

Con objeto de desarrollar el presente Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad se constituyó un Grupo de Trabajo por parte del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía y del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria y que tuvo la participación voluntaria de los siguientes actores:

- Asociación Mexicana de Empresas Evaluadoras de la Conformidad A.C.
- Comisión de Ganadería de la Cámara de Diputados del Congreso de la Unión.
- Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A. C. (COFOCALEC)
- Federación Mexicana de Lechería (FEMELECHE)
- Consejo de Exportación de Lácteos de los Estados Unidos de América (USDEC por sus siglas en inglés)
- Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC)
- Gremio de Productores Lecheros de la República Mexicana, A.C.

- Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO)
 - Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)
 - Coordinación General de Ganadería
 - Dirección General de Normalización Agroalimentaria
- Secretaría de Economía
 - Dirección General de Normas

Índice de Contenido

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias normativas
3. Términos y definiciones
4. Evaluación de la conformidad
5. Vigilancia

Artículos Transitorios

Apéndice A (Normativo).

1. Objetivo y campo de aplicación

Este proyecto de procedimiento de evaluación de la conformidad establece 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 Denominación, Especificaciones, información comercial y métodos de prueba, publicada el 31 de enero de 2019 en el Diario Oficial de la Federación.

El presente Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad es aplicable a todos los quesos y sus distintas denominaciones que se comercialicen en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos.

2. Referencias normativas

Los siguientes documentos referidos o los que los sustituyan, son indispensables para la aplicación de este Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad:

- 2.1 NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Quesos Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 2019.
- 2.2 NMX-EC-17020-IMNC-2014, Evaluación de la conformidad Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de unidades (organismos) que realizan la verificación (inspección), declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 2014.
- 2.3 NMX-EC-17025-IMNC-2018 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, declaratoria publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 2018.
- 2.4 ISO/IEC 17025:2017 Requisitos Generales para la Competencia de los Laboratorios de Ensayo y Calibración
- 2.5 NMX-Z-012/2-1987, Muestreo para la inspección por atributos-Parte 2: Métodos de muestreo, tablas y gráficas, declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.

3. Términos y definiciones

Para los efectos del presente Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad se establecen los términos y definiciones dados en la NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018 (ver 2.1), la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y los siguientes:

3.1 atestación

emisión de una declaración, basada en una decisión tomada después de la revisión, de que se ha demostrado que se cumplen los requisitos especificados.

3.2 comercialización

Es la actividad de compra y venta de los productos objetos de la NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, en los Estados Unidos Mexicanos de origen nacional o importados para cualquier uso o consumo.

3.3 dictamen de cumplimiento

documento oficial emitido por una unidad de verificación (UV) acreditada y aprobada en los términos de la LFMN.

3.4 Evaluación de la conformidad

la determinación del grado de cumplimiento con las normas oficiales mexicanas o la conformidad con las normas mexicanas, las normas internacionales u otras especificaciones, prescripciones o características. Comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, calibración, certificación y verificación.

3.5 importador

persona física o moral en términos del Código Civil Federal que introduce legalmente un producto extranjero a los Estados Unidos Mexicanos.

3.6 laboratorio de pruebas

es la persona acreditada y aprobada en los términos establecidos por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento, que tiene por objetivo realizar pruebas (ensayos) y en el caso del producto importado, es aquel que cumple con lo establecido en el numeral 4.2.1

3.7 lote

la cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.

3.8 muestreo

procedimiento mediante el cual se seleccionan diversas unidades de producto de un lote, conforme a la Norma Mexicana NMX-Z-12/2-1987.

3.9 NOM

Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso Denominación, Especificaciones, información comercial y métodos de prueba, publicada el 31 de enero de 2019 en el Diario Oficial de la Federación.

3.10 PEC

procedimiento para la evaluación de la conformidad.

3.11 productor

es aquella persona física o moral que elabora quesos y las distintas denominaciones establecidas en la NOM y que los comercializa por su propio medio o a través de terceros.

3.12 programa anual de evaluación de la conformidad

es el programa que deben tener disponible los productores de queso a nivel nacional y el cual debe contener las especificaciones establecidas en la tabla 2 y numerales 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5 y 6.6 de la NOM, así como las especificaciones establecidas en las referencias normativas para cada denominación establecida en la NOM, junto a los ingredientes utilizados para su elaboración.

3.13 responsable de producto

a la persona física o moral que importe un producto o que haya ordenado su elaboración total o parcial para su comercialización a un tercero.

3.14 Ley,

la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN).

3.15 SINEC

Sistema Integral de Normas y Evaluación de la Conformidad o el que lo sustituya.

3.16 unidad de verificación

UV

la persona física o moral que realiza actos de verificación.

3.17 verificación

la constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio, o examen de documentos que se realizan para evaluar la conformidad en un momento determinado.

4. Evaluación de la conformidad

4.1 Para productos nacionales

4.1.1 La Evaluación de la conformidad se debe llevar a cabo mediante el programa anual de evaluación de la conformidad, el cual debe ser enviado por parte del fabricante a través de la plataforma electrónica denominada SINEC cada cuatrimestre del año calendario.

4.1.1.1 En el caso del queso en que para su elaboración se adicione hasta un 2 % de caseínas, caseinatos o concentrados de proteínas de leche, el productor debe de declararlo conforme a lo descrito en el Apéndice A de este PEC y enviarlo a través del SINEC.

4.1.2 Informe de Resultados semestral por un laboratorio de prueba

El productor 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 para cada Norma Mexicana o Norma internacional del Codex Alimentarius contenidas en referencias normativas y, a falta de estas, de conformidad con la tabla 2 de la NOM, con la finalidad de constatar que lo declarado en el programa anual de evaluación de la conformidad cumple con su contenido.

4.1.2.1 El informe de resultados debe contener la composición de ácidos grasos, es decir el origen de la grasa con la que es elaborado el queso, según aplique conforme al apartado de referencias normativas de la NOM.

4.2 Productos importados

4.2.1 La Evaluación de la conformidad se debe llevar a cabo mediante el informe de resultados emitido por los Laboratorios de Prueba (LP) registrados ante la Dirección General de Normas (DGN) de la Secretaría de Economía.

Para efectos de evaluar la conformidad del presente PEC, los informes de resultados son válidos si éstos son emitidos por LP que cumplan con alguno de los siguientes supuestos:

- a)** Cuyos informes sean reconocidos para la obtención de un permiso sanitario previo de importación, autorizado por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios o cualquier otra autoridad del gobierno mexicano, o;
- b)** Reconocidos por autoridades competentes o entidades de acreditación en el extranjero, o;
- c)** Que cumplan con la Norma Mexicana NMX-EC-17025-IMNC-2018 o ISO/IEC 17025:2017 (ver referencias normativas 2.3 y 2.4).

4.2.2 El 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 y, a falta de estas, las descritas en su tabla 2. Este informe es por cada denominación y lote del queso, así como contener la composición de ácidos grasos, es decir el origen de la grasa con la que es elaborado el queso, según aplique conforme al apartado de referencias normativas de la NOM.

4.2.3. El informe de resultados debe ser presentado ante la autoridad aduanera por el responsable del producto.

4.2.4 En el caso del queso en que para su elaboración se adicione hasta un 2 % de caseínas, caseinatos o concentrados de proteínas de leche, el productor o responsable del producto debe de declararlo conforme a lo descrito en el Apéndice A de este PEC y enviarlo a través del SINEC.

4.3 Actividades de verificación e informe de resultados

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

La verificación se realiza de conformidad a los siguientes numerales.

4.3.1 Muestreo

4.3.1.1 El muestreo de producto debe realizarse de forma aleatoria por el verificador, asegurando la representatividad de la muestra, por duplicado como mínimo y tomando el número de piezas estrictamente necesario para el análisis del producto, por los métodos de prueba establecidos en la NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018. La muestra debe identificarse debidamente y asegurar su rastreabilidad y condiciones para su análisis.

4.3.2 Verificación en planta

Las actividades de verificación deben realizarse por personal de la UV.

4.3.2.1 Los interesados deben presentar la evidencia documental, ya sea física o electrónica de lo siguiente:

- a) la cantidad de leche e ingredientes como materia prima al inicio del proceso de elaboración por denominación y variedades de quesos por cada lote;
- b) la cantidad y variedades de quesos fabricados, así como las cantidades de caseínas, caseinatos o concentrados de proteína de leche que se incorporen o utilicen en los diferentes productos, en su caso;
- c) llevar una contabilidad material que permita la comprobación de las cantidades y variedades de queso elaborado, las cantidades de caseínas, caseinatos o concentrados de proteína de leche adquiridas y/o fabricadas y su destino y/o utilización, en su caso, y
- d) la cantidad de leche que se utiliza para la elaboración de un kg de queso, durante el proceso productivo en función de las denominaciones y variedades de queso (rendimiento).

4.3.2.2 La contabilidad material a que hace referencia el numeral 4.3.2.1, debe incluir los datos sobre el origen, la composición y la cantidad de materias primas e ingredientes utilizados en el proceso de elaboración de los quesos.

La UV debe realizar la toma de muestras (ver numeral 4.3.1) para comprobar que el producto cumple con las especificaciones fisicoquímicas de su denominación, de acuerdo con la NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018.

La UV es la responsable, de proteger el carácter confidencial de los datos recabados de las empresas.

4.3.3 Acta circunstanciada y Dictamen de cumplimiento

4.3.3.1 De las actividades de verificación se debe elaborar un acta circunstanciada o informe de verificación, en el que se describan las condiciones bajo las cuales se realizó la visita y los resultados de la evaluación del control del proceso (trazabilidad de producto), conforme a la denominación y variedades de queso, para que sea considerado en la emisión del Dictamen de cumplimiento.

4.4 Informe de resultados

El laboratorio de pruebas a solicitud del productor puede emitir un informe de resultados conforme a los siguientes numerales.

4.4.1 Las pruebas se efectuarán en laboratorios de prueba acreditados y aprobados en las metodologías establecidas en la NOM, salvo que éstos no existan para alguna prueba específica, en cuyo caso la prueba se podrá realizar en otros laboratorios acreditados que tenga implementado el método de prueba requerido.

4.4.2 El laboratorio de pruebas acreditado y aprobado debe recibir, de la UV, las muestras en condiciones adecuadas para su análisis junto con la requisición de los análisis que deben realizarse.

4.4.3 Los resultados de las pruebas que se realicen deben integrarse en un informe de resultados de prueba (o ensayo), y remitirse a la UV, para que sea considerado en la evaluación de la conformidad.

4.4.4 Con base a la verificación y de los resultados de prueba, la UV emitirá el Dictamen de cumplimiento conforme a la NOM.

5. Vigilancia

La Secretaría de Economía, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y la Procuraduría Federal del Consumidor, son las responsables de la vigilancia en el cumplimiento de este PEC y deben realizar las visitas de verificación necesarias y de acuerdo a sus respectivas atribuciones.

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

Primero.- La DGN publicará al día siguiente de la publicación en el Diario Oficial de la Federación del presente Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, el procedimiento para el registro de los LP, la presentación del programa anual de evaluación de la conformidad, así como de la declaración de adición de caseína, caseinatos y concentrados de proteína de leche a través del SINEC.

Apéndice A
(Normativo)

A.0. Declaración de adición de caseínas, caseinatos o concentrados de proteína de leche para la elaboración de queso.

1) Número de declaración correspondiente a cada denominación y marca del producto.	Año/identificador de marca/identificador de denominación. (AAAA/XX/XX)
2) Porcentaje de adición de caseína, caseinatos o concentrado de proteínas de leche, ya sea en número entero o con el uso de decimales a dos dígitos.	(X.XX) %
3) Nombre del productor o responsable del producto	
4) Domicilio del productor o responsable del producto	
5) Registro Federal de Contribuyentes del productor o responsable del producto.	
6) Descripción general del producto (incluyendo marca comercial y forma de presentación del producto: a granel, preenvasado u otro).	
7) País de origen:	
El producto anteriormente descrito, fue elaborado de conformidad con los requisitos de materias primas, ingredientes permitidos e ingredientes opcionales establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018.	
Nombre y firma del productor o responsable del producto	Fecha y lugar"

Ciudad de México, a 28 de enero de 2020.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alfonso Guati Rojo Sánchez**.- Rúbrica.- El Subsecretario de Alimentación y Competitividad de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria, **Víctor Suárez Carrera**.- Rúbrica.