PROYECTO DE PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, QUESO – 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 de la Secretaría de Economía y **VÍCTOR SUÁREZ CARRERA**, Subsecretario de Autosuficiencia Alimentaria de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 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; Tercero y Cuarto Transitorios del Decreto por el que se expide la Ley de Infraestructura de la Calidad y se abroga 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, QUESO - 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 la Secretaría de Economía ubicada 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: dgn.alimentaria@economia.gob.mx o ante la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural ubicada en Avenida Municipio Libre número 377, Piso 4 Ala B, colonia Santa Cruz Atoyac, Demarcación Territorial Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03310, o bien al correo electrónico: homobono.perea@agricultura.gob.mx y victor.suarez@agricultura.gob.mx, para que en los términos de la Ley de la materia se consideren en el seno de las dependencias que lo proponen.

Ciudad México, a 23 de agosto de 2021

El Director General de Normas de la Secretaría de Economía.

Alfonso Guati Rojo Sánchez

El Subsecretario de Autosuficiencia Alimentaria de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural

Víctor Suárez Carrera

SINEC- xxxxxxxxxxxxxxxxxxx

ICS: 67.220.10

ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

México 2021 Año de la Independencia

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

SUBSECRETARÍA DE AUTOSUFICIENCIA ALIMENTARIA

PROYECTO DE PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA

NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018

QUESO – DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 31 DE ENERO DE 2019

SINEC-xxxxxxxxxxxxxxxxxxx

ICS: 67.220.10

PREFACIO

El presente Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad fue elaborado conforme al artículo 73 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y los Transitorios Segundo y Quinto del Decreto por el que se expide la Ley de Infraestructura de la Calidad y se abroga la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, por las siguientes Autoridades Normalizadoras:

Secretaría de Economía.

- Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia.
  - Dirección General de Normas.

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER).

- Subsecretaría de Autosuficiencia Alimentaria.
  - Dirección General de Normalización Agroalimentaria.

ÍNDICE DEL CONTENIDO

Capítulo

0. Introducción
1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias normativas
3. Términos y definiciones
4. Procedimiento para la evaluación de la conformidad
5. Vigilancia

"Proyecto de Procedimiento para la evaluación de la conformidad de la Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso – Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 2019

0. Introducción

Conforme a lo establecido en el Transitorio Segundo de la Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso - Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 2019, la Secretaría de Economía y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural iniciaron los trabajos de elaboración de un Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad antes del 31 de marzo de 2019, que permitiera demostrar el cumplimiento con la NOM de todos los productos denominados como queso y comercializados en territorio nacional, de fabricación nacional y extranjera, previa consulta con los sectores interesados conforme al procedimiento establecido en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Este Proyecto de Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad establece un trato no discriminatorio entre productores nacionales y extranjeros conforme a los acuerdos internacionales signados por el Estado Mexicano en materia de obstáculos técnicos al comercio y permite perseguir los objetivos de política pública en el nivel que la Secretaría de Economía y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural han considerado apropiados en cumplimiento a lo establecido en el capítulo 28 Buenas Prácticas Regulatorias del Tratado entre México, Estados Unidos y Canadá (T-MEC) y con la finalidad de evitar información que induzca al engaño de los consumidores y fomentar la competencia leal entre productores.

El incumplimiento con la NOM de los productos comercializados en territorio nacional y denominados como queso y que ha sido documentado a través de los distintos Estudios de Calidad de la Procuraduría Federal del Consumidor, así como la verificación realizada por la Secretaría de Economía y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, hacen que este Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad resulte indispensable para fomentar una competencia leal entre productores y evitar prácticas que puedan inducir al error o engaño de los consumidores mexicanos.

1. Objetivo y campo de aplicación

Este Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad tiene por objeto establecer el procedimiento mediante el cual los productores o responsables de los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso – Denominación, Especificaciones, información comercial y métodos de prueba, de fabricación nacional o extranjera, demuestren la conformidad de sus productos con la mencionada Norma Oficial Mexicana en su comercialización dentro del territorio nacional para cualquier uso o consumo, ya sea producto a granel, producto preenvasado o materia prima.

2. Referencias normativas

Las siguientes Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas, Normas Internacionales y Normas Extranjeras, sus modificaciones o las que las sustituyan son indispensables para la aplicación de este Procedimiento.

2.1 NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010.

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

2.3 NMX-EC-17020-2014, 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.

2.4 ISO/IEC 17020:2012, Conformity assessment — Requirements for the operation of various types of bodies performing inspection.

2.5 NMX-EC-17025-IMNC-2018 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 2018.

2.6 ISO/IEC 17025:2017 General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.

2.7 NMX-EC-17065-IMNC-2014, Evaluación de la conformidad - Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios, declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 2014.

2.8 ISO/IEC 17065:2012, Conformity assessment — Requirements for bodies certifying products, processes and services.

2.9 NMX-F-718-COFOCALEC-2017, Sistema Producto Leche - Alimentos – Lácteos – Leche y productos de leche – Guía de muestreo, declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de agosto de 2018.

2.10 ISO 707:2008, Milk and milk products — Guidance on sampling.

2.11 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.

2.12 ISO 14156:2001, Milk and milk products — Extraction methods for lipids and liposoluble compounds.

2.13 ISO 15884:2002, Milk fat — Preparation of fatty acid methyl esters**.**

2.14 ISO 15885:2002, Milk fat — Determination of the fatty acid composition by gas-liquid chromatography.

2.15 AOAC 933.05, Fat in cheese.

2.16 AOAC 996.06, Fat (total, saturated and unsaturated in foods), inciso C: Cheese.

2.17 AOAC 2001.14, Determination of Nitrogen (Total) in Cheese.

2.18 SMEDP 15.131, Protein, Kjeldahl Standard, Traditional Milk (Class A1), Other Products (Class 0).

2.19 SMEDP 15.132, Protein, Kjeldahl, Block Digestor Method Milk (Class A1), Other Products (Class 0).

3. Términos y definiciones

Para los efectos del presente procedimiento para la evaluación de la conformidad se deben considerar los siguientes términos y definiciones, además de los ya establecidos en la NOM (ver Referencia normativa 2.2):

3.1

balance de materiales

es la actividad de determinar que la cantidad de leche empleada para elaborar un producto objeto de la NOM corresponde con la cantidad de queso que produce un productor, o bien, identificar el uso de materia prima e ingredientes no permitidos en la NOM y sus Referencias normativas, a través de la revisión documental de la adquisición de materia prima e ingredientes para elaborar queso que proporcione el productor o responsable del producto a un organismo evaluador de la conformidad.

3.2
certificado de conformidad
es el documento que denota la evaluación de la conformidad a un producto objeto de la NOM y, en el cual, un Organismo de Certificación determina el cumplimiento del producto con la NOM y sus Referencias normativas, y que también puede ser conocido como Certificado de producto.

3.3
comercialización
es la actividad de compra y venta de los productos objeto de la NOM (ver Referencia normativa 2.2), en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos de origen nacional o extranjero para cualquier uso o consumo.

3.4
DGN
es la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

3.5
dictamen de conformidad
es el documento que denota la evaluación de la conformidad a un producto objeto de la NOM y, en el cual, una Unidad de Inspección determina el cumplimiento del producto con la NOM y sus Referencias normativas, y que también puede ser conocido como Dictamen de Cumplimiento.

3.6
evaluación de la conformidad
es el proceso técnico que permite demostrar el cumplimiento con las Normas Oficiales Mexicanas, Estándares, Normas Internacionales ahí referidos o de otras disposiciones legales. Comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba, inspección, evaluación y certificación.

3.7
familia de productos
los productos objeto de la NOM que tienen misma denominación, misma marca, misma planta de fabricación y con diferentes formas de presentación.

3.8
importador
persona física o moral, en términos del Código Civil Federal, que introduce legalmente un producto extranjero a los Estados Unidos Mexicanos.

3.9
inspección

la constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio o examen de documentos que se realiza por las unidades de inspección para evaluar la conformidad en un momento determinado a petición de parte interesada.

3.10
laboratorio de pruebas
organismo que realiza las pruebas de conformidad con este PEC.

3.11
ley
es la Ley de Infraestructura de la Calidad, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020.

3.12
lote
la cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.

3.13
muestreo
procedimiento mediante el cual se seleccionan diversas unidades de producto de un lote, conforme a la Norma Mexicana NMX-Z-012/2-1987 (ver Referencia normativa 2.11 de este PEC).

3.14
NOM
es la Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso – Denominación, Especificaciones, información comercial y métodos de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 2019 y sus modificaciones o la que la sustituya.

3.15
organismo de certificación
organismo de evaluación de la conformidad de tercera parte que opera esquemas de certificación de conformidad con lo establecido en este PEC.

3.16
PEC
es el presente Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad.

3.17
productor

es aquella persona física o moral que elabora los productos objeto de la NOM y que los comercializa en territorio nacional como producto a granel, producto preenvasado o materia prima, por su propio medio o a través de terceros.

3.18
responsable de producto
es la persona física o moral que es productor, importador, adquiriente o manda hacer con un tercero, un producto objeto de la NOM y que lo comercializa en territorio nacional como producto a granel, producto preenvasado o materia prima.

3.19
SINEC
es el Sistema Integral de Normas y Evaluación de la Conformidad o el que lo sustituya.

3.20
unidad de inspección
organismo que realiza la inspección de conformidad con lo establecido en este PEC.

4. Procedimiento para la evaluación de la conformidad
4.1 Esquemas de evaluación de la conformidad

El productor o responsable del producto debe llevar a cabo la evaluación de la conformidad de los productos objeto de la NOM de fabricación nacional o extranjera, y comercializados en el territorio nacional, a través de uno de los tres esquemas posibles establecidos en este procedimiento y a través de los siguientes organismos evaluadores de la conformidad:

a) Por lote de producto o familia de producto (ver numeral 4.3.1 de este PEC). A través de una Unidad de Inspección Tipo A acreditada y aprobada para el caso de nacionales o reconocida por la autoridad competente en el país de origen en el caso de extranjeros, y un Laboratorio de Pruebas acreditado y aprobado (nacionales) o reconocido por la autoridad competente en el país de origen (extranjeros), que garantice la imparcialidad y la no existencia de conflictos de interés.

b) Por pruebas periódicas al producto o familia de producto y evaluación al proceso de fabricación del producto (ver numeral 4.3.2 de este PEC). A través de una Unidad de Inspección Tipo A acreditada y aprobada (nacionales) o reconocida por la autoridad competente en el país de origen (extranjeros), y un Laboratorio de Pruebas acreditado y aprobado (nacionales) o reconocido por la autoridad competente en el país de origen (extranjeros), que garantice la imparcialidad y la no existencia de conflictos de interés.

c) Por certificación de producto bajo el esquema de pruebas periódicas al producto y auditoría al control del proceso de producción (ver numeral 4.3.3 de este PEC). A través de un Organismo de Certificación

acreditado y aprobado (nacionales) o reconocido por la autoridad competente en el país de origen (extranjeros). El Organismo de Certificación puede realizar las actividades del esquema de certificación con sus recursos internos o con otros recursos bajo su control directo.

4.2 Requisitos aplicables a los organismos evaluadores de la conformidad

Los organismos evaluadores de la conformidad deben demostrar capacidad y conocimiento técnico en la NOM, para ser acreditados y aprobados, o bien contar con el reconocimiento de la autoridad competente aplicable en el país de origen del producto. De acuerdo con lo anterior, los organismos evaluadores de la conformidad deben estar acreditados o tener el reconocimiento de la autoridad competente con las siguientes normas, según aplique:

4.2.1 Las Unidades de Inspección con la Norma Mexicana NMX-EC-17020-IMNC-2014 (ver Referencia normativa 2.3 de este PEC) o con la Norma Internacional ISO/IEC 17020:2012 (ver Referencia normativa 2.4 de este PEC).

4.2.2 Los Laboratorios de Prueba con la Norma Mexicana NMX-EC-17025-IMNC-2018 (ver Referencia normativa 2.5 de este PEC) o con la Norma Internacional ISO/IEC 17025:2017 (ver Referencia normativa 2.6 de este PEC).

4.2.3 Los Organismos de Certificación de Producto con la Norma Mexicana NMX-EC-17065-IMNC-2014 (ver Referencia normativa 2.7 de este PEC) o con la Norma Internacional ISO/IEC 17065:2012 (ver Referencia normativa 2.8 de este PEC).

4.3 Actividades de los esquemas de evaluación de la conformidad

4.3.1 Por lote de producto o familia de producto
4.3.1.1 Inspección

4.3.1.1.1 El productor o responsable del producto debe solicitar el servicio de una Unidad de Inspección acreditada y aprobada (nacionales) o que tenga el reconocimiento de la autoridad competente en el país de origen del producto (extranjeros), e informarle la cantidad de lotes con identificador de número de lote y por familia de producto, para los cuales pretende evaluar la conformidad previo a su comercialización en territorio nacional, a fin de que ésta programe la visita de inspección.

4.3.1.1.2 La visita de inspección debe realizarse en las instalaciones del productor o responsable del producto.

4.3.1.1.3 Revisión del control de balance de materiales

En la visita de inspección, el productor o responsable del producto objeto de la NOM debe proporcionar al inspector las facturas o documentos que acrediten la adquisición de materia prima e ingredientes para elaborar queso que permitan inspeccionar correctamente la siguiente información:

a) La cantidad de leche e identificación de ingredientes usados en el proceso de elaboración de un producto objeto de la NOM, por familia de producto;

b) La cantidad de caseínas, caseinatos o concentrados de proteína de leche que se incorporen o utilicen para producir un producto objeto de la NOM, por familia de producto, que no debe ser mayor al 2.0 % o conforme a la NOM;

c) La proporción y uso de materias primas e ingredientes para la elaboración de queso que permita determinar si la familia de producto que se está inspeccionando es conforme a la NOM y sus Referencias normativas, así como su destino o utilización a través de ser materia prima, venta a granel o producto preenvasado, y

d) La cantidad de leche que se utiliza para la elaboración de un kilógramo de un producto objeto de la NOM, por familia de producto y su rendimiento, con la finalidad de identificar que la familia de producto es conforme a la NOM en el uso de materias primas e ingredientes.

Las facturas o documentos que acrediten la adquisición de materia prima e ingredientes para elaborar queso pueden ser proporcionadas por medios electrónicos a la Unidad de Inspección.

4.3.1.1.4 Revisión de la información contenida en las etiquetas de producto o familia de producto

4.3.1.1.4.1 El productor o responsable del producto debe proporcionar a la Unidad de Inspección por medios electrónicos o en físico la o las etiquetas del producto o familia de producto previo a su comercialización en territorio nacional para evaluar su grado de cumplimiento conforme lo establecido en la NOM (ver Referencia normativa 2.2 de este PEC).

4.3.1.1.4.1.1 Productos preenvasados
La Unidad de Inspección debe evaluar el grado de cumplimiento de la información contenida en la o las etiquetas conforme a lo establecido en la Referencia normativa 2.1 y el capítulo 7 de la Referencia normativa 2.2 de este PEC.

4.3.1.1.4.1.2 Productos a granel o materia prima
La Unidad de Inspección debe evaluar el grado de cumplimiento de la información contenida en la o las etiquetas conforme a lo establecido en el capítulo 7 de la Referencia normativa 2.2 de este PEC.

4.3.1.1.4.2 En el caso de que el productor o responsable del producto haya obtenido previamente un dictamen de conformidad de la información contenida en sus etiquetas por parte de una Unidad de

Inspección, debe proporcionarlo a la Unidad de Inspección que realiza la evaluación de la conformidad a fin de que lo registre en el informe o acta circunstanciada (ver numeral 4.3.1.1.6 de este PEC), por lo que ya no es necesario se revise nuevamente la información de la etiqueta.

4.3.1.1.5 Muestreo

El muestreo de producto o familia de producto debe realizarse de forma aleatoria de acuerdo con la Referencia normativa 2.11 de este PEC, asegurando la representatividad de la muestra, por duplicado y tomando el número piezas o la cantidad de producto estrictamente necesario para el análisis en los parámetros fisicoquímicos establecidos en la NOM (ver Referencia normativa 2.2 de este PEC) según aplique, identificándose como muestra oficial y muestra testigo; la primera se debe entregar al laboratorio de pruebas (ver numeral 4.3.1.2 de este PEC) y la segunda debe quedar bajo resguardo del productor o responsable del producto, para que en caso necesario, se use como tercería. Asimismo, la muestra debe identificarse debidamente y asegurar su rastreabilidad.

4.3.1.1.5.1 Los lineamientos generales para el muestreo de producto objeto de la NOM, ya sea preenvasado, materia prima o a granel se describen en el punto 17 de la Referencia normativa 2.9 de este PEC y en el punto 16 de la Referencia normativa 2.10 de este PEC.

4.3.1.1.6 Informe o acta circunstanciada de la visita de inspección

De las actividades de inspección debe elaborarse un informe o acta circunstanciada en el que se describan las condiciones bajo las cuales se realizó la visita de inspección y los resultados de la revisión del balance de materiales, y remitirse a la Unidad de Inspección para que sea considerado en la evaluación de la conformidad.

El informe o acta circunstanciada debe contener lo siguiente:

a) Control de balance de materiales para la elaboración de un producto objeto de la NOM, por producto o familia de producto.

b) Uso de caseínas, caseinatos o concentrados de proteína de leche en la elaboración de un producto objeto de la NOM, por producto o familia de producto.

c) Grado de cumplimiento de la información contenida en las etiquetas de producto o familia de producto conforme a lo establecido en el numeral 4.3.1.1.4 de este PEC y sus subnumerales, según aplique.

d) las condiciones bajo las cuales se realizó el muestreo.

e) Las facilidades que el visitado brindó al personal inspector para llevar a cabo la visita de inspección.

f) La declaración del visitado de lo que a su derecho convenga.

4.3.1.2 Prueba

4.3.1.2.1 La Unidad de Inspección debe entregar las muestras de producto o familia de producto a un Laboratorio de Pruebas que garantice la imparcialidad y el no conflicto de interés, en condiciones adecuadas para su análisis, junto con la requisición de los análisis que deben realizarse y la hoja de custodia del producto.

4.3.1.2.1.1 La Unidad de Inspección debe solicitar los análisis para cada uno de los parámetros fisicoquímicos establecidos en la NOM (grasa butírica, proteína y humedad), así como el perfil de ácidos grasos, a través de los métodos de prueba aplicables establecidos en la NOM y en este PEC.

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

4.3.1.3 Evaluación de la conformidad

La Unidad de Inspección debe determinar la conformidad del producto o familia de producto con la NOM con base en el informe o acta circunstanciada de la visita de inspección y el informe de resultados de prueba (o ensayo), teniendo los siguientes resultados:

a) Emisión de Dictamen de Conformidad en razón de contar con elementos suficientes para demostrar el cumplimiento del producto por familia de producto con la NOM y sus Referencias normativas aplicables.

b) Emisión de Dictamen de No Conformidad en razón de no contar con elementos suficientes para demostrar el cumplimiento del producto por familia de producto con la NOM y sus Referencias normativas aplicables.

La Unidad de Inspección debe informar al productor o responsable del producto el resultado de la evaluación de la conformidad en un plazo no mayor a 10 días hábiles, y en caso de ser un Dictamen de No Conformidad, debe informarle y describir claramente los incumplimientos detectados.

El productor o responsable del producto únicamente puede subsanar los incumplimientos de la información declarada en la o las etiquetas en un plazo no mayor de 10 días hábiles para poder continuar con su trámite ante la Unidad de Inspección.

En los casos en los que surja queja o apelación sobre los resultados de la prueba, el productor o responsable del producto puede solicitar y obtener la repetición de pruebas en el acto de tercería.

4.3.1.3.1 La Unidad de Inspección debe informar a la DGN y a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural a través del SINEC sobre los Dictámenes de No Conformidad al momento de su emisión.

4.3.2 Por pruebas periódicas al producto o familia de producto y evaluación al proceso de fabricación del producto
4.3.2.1 Inspección

4.3.2.1.1 El productor o responsable del producto debe solicitar el servicio de una Unidad de Inspección acreditada y aprobada (nacionales) o reconocida por la autoridad competente en el país de origen (extranjeros), e informarle del producto o familia de producto para los cuales pretende evaluar la conformidad, a fin de que se programen las visitas de inspección tres veces al año (de forma cuatrimestral).

4.3.2.1.2 Las visitas de inspección deben realizarse en las instalaciones del productor o responsable del producto.

4.3.2.1.3 Revisión del control del proceso y balance de materiales
En cada visita de inspección, el productor o responsable del producto objeto de la NOM debe proporcionar al inspector la información sobre el control del proceso y las facturas o documentos que acrediten la adquisición de materia prima e ingredientes para elaborar queso que permitan inspeccionar correctamente la siguiente información:

a) El control del proceso.

b) La cantidad de leche e identificación de ingredientes usados en el proceso de elaboración de un producto objeto de la NOM, por familia de producto;

c) La cantidad de caseínas, caseinatos o concentrados de proteína de leche que se incorporen o utilicen para producir un producto objeto de la NOM, por familia de producto, que no debe ser mayor al 2.0 % o conforme a la NOM;

d) La proporción y uso de materias primas e ingredientes para la elaboración de queso que permita determinar si la familia de producto que se está inspeccionando es conforme a la NOM y sus Referencias normativas, así como su destino o utilización a través de ser materia prima, venta a granel o producto preenvasado, y

e) La cantidad de leche que se utiliza para la elaboración de un kilógramo de un producto objeto de la NOM, por familia de producto y su rendimiento, con la finalidad de identificar que la familia de producto es conforme a la NOM en el uso de materias primas e ingredientes.

Las facturas o documentos que acrediten la adquisición de materia prima e ingredientes para elaborar queso pueden ser proporcionadas por medios electrónicos a la Unidad de Inspección.

4.3.2.1.4 Revisión de la información contenida en las etiquetas de producto o familia de producto

4.3.2.1.4.1 El productor o responsable del producto debe proporcionar a la Unidad de Inspección por medios electrónicos o en físico la o las etiquetas del producto o familia de producto previo a su comercialización en territorio nacional para evaluar su grado de cumplimiento conforme lo establecido en la NOM (ver Referencia normativa 2.2 de este PEC).

4.3.2.1.4.1.1 Productos preenvasados
La Unidad de Inspección debe evaluar el grado de cumplimiento de la información contenida en la o las etiquetas conforme a lo establecido en la Referencia normativa 2.1 y el capítulo 7 de la Referencia normativa 2.2 de este PEC.

4.3.2.1.4.1.2 Productos a granel o materia prima
La Unidad de Inspección debe evaluar el grado de cumplimiento de la información contenida en la o las etiquetas conforme a lo establecido en el capítulo 7 de la Referencia normativa 2.2 de este PEC.

4.3.2.1.4.2 En el caso de que el productor o responsable del producto haya obtenido previamente un dictamen de conformidad de la información contenida en sus etiquetas por parte de una Unidad de Inspección, debe proporcionarlo a la Unidad de Inspección que realiza la evaluación de la conformidad a fin de que lo registre en el informe o acta circunstanciada (ver numeral 4.3.2.1.6 de este PEC), por lo que ya no es necesario se revise nuevamente la información de la etiqueta.

4.3.2.1.5 Muestreo
El muestreo de producto o familia de producto debe realizarse de forma aleatoria de acuerdo con la Referencia normativa 2.11 de este PEC, asegurando la representatividad de la muestra, por duplicado y tomando el número piezas o la cantidad de producto estrictamente necesario para el análisis en los parámetros fisicoquímicos establecidos en la NOM (ver Referencia normativa 2.2 de este PEC) según aplique, identificándose como muestra oficial y muestra testigo; la primera se entregará al laboratorio de pruebas (ver numeral 4.3.2.2 de este PEC) y la segunda debe quedar bajo resguardo del productor o responsable del producto, para que en caso necesario, se use como tercería. Asimismo, la muestra debe identificarse debidamente y asegurar su rastreabilidad.

4.3.2.1.5.1 Los lineamientos generales para el muestreo de queso preenvasado, materia prima o queso a granel se describen en el punto 17 de la Referencia normativa 2.9 de este PEC y en el punto 16 de la Referencia normativa 2.10 de este PEC.

4.3.2.1.6 Informe o acta circunstanciada de la visita de inspección
De cada visita de inspección debe elaborarse un informe o acta circunstanciada, en el que se describan las condiciones bajo las cuales se realizó la visita de inspección y los resultados de la revisión del control del proceso y del balance de materiales, y remitirse a la Unidad de Inspección para que sea considerado en la evaluación de la conformidad.

El informe o acta circunstanciada debe contener lo siguiente:

a) Información del control del proceso.

b) Control de balance de materiales para la elaboración de un producto objeto de la NOM, por producto o familia de producto.

c) Uso de caseínas, caseinatos o concentrados de proteína de leche en la elaboración de un producto objeto de la NOM, por producto o familia de producto.

d) Grado de cumplimiento de la información contenida en las etiquetas de producto o familia de producto conforme a lo establecido en el numeral 4.3.2.1.4 de este PEC y sus subnumerales, según aplique.

e) las condiciones bajo las cuales se realizó el muestreo.

f) Las facilidades que el visitado brindó al personal inspector para llevar a cabo la visita de inspección.

g) La declaración del visitado de lo que a su derecho convenga.

4.3.2.2 Prueba

4.3.2.2.1 La Unidad de Inspección debe entregar las muestras de producto o familia de producto a un Laboratorio de Pruebas que garantice la imparcialidad y el no conflicto de interés, en condiciones adecuadas para su análisis, junto con la requisición de los análisis que deben realizarse y la hoja de custodia del producto.

4.3.2.2.1.1 La Unidad de Inspección debe solicitar los análisis para cada uno de los parámetros fisicoquímicos establecidos en la NOM (grasa butírica, proteína y humedad), así como el perfil de ácidos grasos, por los métodos de prueba aplicables establecidos en la NOM y en este PEC.

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

4.3.2.3 Evaluación de la conformidad

La Unidad de Inspección debe determinar la conformidad del producto o familia de producto con la NOM con base en el informe o acta circunstanciada de la visita de inspección y el informe de resultados de prueba (o ensayo), teniendo los siguientes resultados:

a) Emisión de Dictamen de Conformidad en razón de contar con elementos suficientes para demostrar el cumplimiento del producto por familia de producto con la NOM y sus Referencias normativas aplicables.

b) Emisión de Dictamen de No Conformidad en razón de no contar con elementos suficientes para demostrar el cumplimiento del producto por familia de producto con la NOM y sus Referencias normativas aplicables.

La Unidad de Inspección debe informar al productor o responsable del producto el resultado de la evaluación de la conformidad en un plazo no mayor a 10 días hábiles, y en caso de ser un Dictamen de No Conformidad, debe informarle y describir claramente los incumplimientos detectados.

El productor o responsable del producto únicamente puede subsanar los incumplimientos de la información declarada en la o las etiquetas en un plazo no mayor de 10 días hábiles para poder continuar con su trámite ante la Unidad de Inspección.

En caso de que surja queja o apelación sobre los resultados de prueba, el productor o responsable del producto podrá solicitar y obtener la repetición de pruebas en acto de tercería.

4.3.2.3.1 La Unidad de Inspección debe informar a la DGN y a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural a través del SINEC sobre los Dictámenes de No Conformidad al momento de su emisión.

4.3.3 Por certificación de producto bajo el esquema de pruebas periódicas al producto y auditoría al control del proceso de producción.

4.3.3.1 El productor o responsable del producto debe solicitar el servicio de un Organismo de Certificación de producto acreditado y aprobado (nacionales) o reconocido por la autoridad competente del país de origen (extranjeros), e informarle del producto o familia de producto para los cuales pretende evaluar la conformidad, a fin de que ésta programe las actividades.

4.3.3.2 Actividades de inspección, prueba, auditoría al control del proceso de producción y evaluación de la conformidad

4.3.3.2.1 Inspección
Las actividades de inspección deben realizarse por personal del Organismo de Certificación o por personal subcontratado por el mismo, que cumpla con los requisitos de competencia (ver numeral 4.2 de este PEC).

4.3.3.2.1.1 Revisión documental
En la visita de inspección debe revisarse la siguiente información, de cada denominación de queso sujeta a evaluación:

a) la cantidad de leche e ingredientes usados en el proceso de elaboración de queso, por cada denominación y lote;

b) en su caso, la cantidad de caseínas, caseinatos o concentrados de proteína de leche que se incorporen o utilicen en cada denominación de queso;

c) la contabilidad de materias primas e ingredientes que permita la comprobación de las cantidades y denominaciones de queso elaborado, así como su destino y/o utilización, y

d) la cantidad de leche que se utiliza para la elaboración de un kg de queso, por cada denominación y su rendimiento.

e) la información relacionada con el control del proceso de producción.

a. Materia prima
    i. Padrón de productores de leche
    ii. Programa de abastecimiento de leche
    iii. Evidencia de entrega de leche
    iv. Control de materias primas e ingredientes.
b. Proceso
    i. Estandarización de la leche
    ii. Control de las operaciones como: tratamiento térmico, adición de ingredientes, coagulación, corte, prensado, envasado, maduración
    iii. Control del producto terminado
c. Rastreabilidad y congruencia de la información, entre el volumen de leche recibida y la fabricación de producto terminado

4.3.3.2.1.2 Muestreo

El muestreo de producto o familia de producto debe realizarse de forma aleatoria de acuerdo con la Referencia normativa 2.11 de este PEC, asegurando la representatividad de la muestra, por duplicado y tomando el número piezas o la cantidad de producto estrictamente necesario para el análisis en los parámetros fisicoquímicos establecidos en la NOM (ver Referencia normativa 2.2 de este PEC) según aplique, identificándose como muestra oficial y muestra testigo; la primera se entregará al laboratorio de pruebas (ver numeral 4.3.3.2.2 de este PEC) y la segunda debe quedar bajo resguardo del visitado (productor o responsable del producto), para que en caso necesario, se use como tercería. Asimismo, la muestra debe identificarse debidamente y asegurar su rastreabilidad.

4.3.3.2.1.2.1 Los lineamientos generales para el muestreo de queso preenvasado, materia prima o queso a granel se describen en el punto 17 de la Referencia normativa 2.9 de este PEC y en el punto 16 de la Referencia normativa 2.10 de este PEC.

4.3.3.2.1.3 De las actividades de inspección debe elaborarse un informe o acta circunstanciada, en el que se describan las condiciones bajo las cuales se realizó la visita de inspección y los resultados de

evaluación del control del proceso, según aplique, y remitirse al Organismo de Certificación para que sea considerado en la evaluación de la conformidad.

4.3.3.2.2 Prueba

4.3.3.2.2.1 Las pruebas se deben efectuar en laboratorios de prueba acreditados y aprobados (nacionales) o reconocidos por la autoridad competente del país de origen (extranjeros), en los métodos de prueba establecidos en la NOM o en este PEC (ver numeral 4.2 de este PEC). En caso que el laboratorio de pruebas no tenga la capacidad técnica sobre un método de prueba específico, la prueba se puede realizar en otros laboratorios de pruebas elegidos por el Organismo de Certificación, siempre y cuando sean acreditados y aprobados (nacionales) o reconocidos por la autoridad competente en el país de origen (extranjeros).

4.3.3.2.2.2 El laboratorio de pruebas debe recibir del Organismo de Certificación, las muestras en condiciones adecuadas para su análisis junto con la requisición de los análisis que deben realizarse y la hoja de custodia del producto.

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

4.3.3.2.3 Evaluación de la conformidad

4.3.3.2.3.1 Con base en el informe de inspección o acta circunstanciada y el informe de resultados de prueba (o ensayo), el Organismo de Certificación debe realizar la evaluación de la conformidad y determinar el cumplimiento o conformidad del producto con la NOM:

a) Emisión del Certificado de Conformidad en razón de contar con elementos suficientes para demostrar el cumplimiento del producto por familia de producto con la NOM y sus Referencias normativas aplicables.

b) Emisión del Certificado de No Conformidad en razón de no contar con elementos suficientes para demostrar el cumplimiento del producto por familia de producto con la NOM y sus Referencias normativas aplicables.

El Organismo de Certificación debe informar al productor o responsable del producto el resultado de la evaluación de la conformidad en un plazo no mayor a 10 días hábiles.

En caso de que surja queja o apelación sobre los resultados de prueba, el productor o responsable del producto puede solicitar y obtener la repetición de pruebas en acto de tercería.

4.3.3.2.4.2 El productor o responsable del producto debe subsanar el incumplimiento de requisitos para obtener la certificación dentro del plazo establecido por el Organismo de Certificación, con la finalidad de evaluar si se han corregido los incumplimientos y se pueda otorgar el Certificado de Conformidad.

4.3.3.2.4.3 La vigencia del certificado de producto o familia de producto es de 3 años. Durante la vigencia del certificado el Organismo de Certificación de producto debe vigilar que el producto certificado mantenga las condiciones bajo las cuales se emitió el certificado.

4.3.3.2.5 La información contenida en las etiquetas del producto o familia de producto no puede certificarse, sin embargo, a fin de documentar el cumplimiento de la misma con la Referencia normativa 2.1 de este PEC (preenvasados) y el capítulo 7 de la Referencia normativa 2.2 (materia prima, a granel y preenvasados), como requisito del esquema de certificación, el productor o responsable del producto debe entregar al Organismo de Certificación copia de Dictamen de Conformidad de la información contenida en las etiquetas de los productos sujetos a la certificación.

4.3.3.2.6 El Organismo de Certificación debe informar a la DGN y a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural a través del SINEC sobre los Certificados de No Conformidad al momento de su emisión.

4.4 Entrega del Dictamen de Conformidad o Certificado de Conformidad del Producto a la Autoridad Normalizadora

El productor o responsable del producto debe contar con el Dictamen de Conformidad o Certificado de Conformidad que ampare el cumplimiento de sus productos o familia de productos con la NOM previo a su comercialización en territorio nacional, conforme a lo siguiente:

a) Productos de fabricación nacional: La Unidad de Inspección u Organismo de Certificación debe registrarse en el SINEC y subir el Dictamen de Conformidad o Certificado de Conformidad, según aplique, en archivo de PDF, que ampara a los productos objeto de la NOM previo a su comercialización en territorio nacional y especificar el nombre del productor o responsable del producto, así como los productos que son amparados por el Dictamen de Conformidad o Certificado de Conformidad.

b) Productos de fabricación extranjera: El productor, responsable del producto, la Unidad de Inspección o el Organismo de Certificación, debe adjuntar al pedimento de importación copia del Dictamen de Conformidad o Certificado de Conformidad en punto de internación al país.

4.5 Auto declaración de conformidad

La Secretaría de Economía y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural determinarán esquemas de auto declaración de conformidad al productor o responsable del producto que haya demostrado el cumplimiento a este Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad con posterioridad a los cuatro años de su entrada en vigor.

5. Vigilancia

La Secretaría de Economía y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural son las responsables de la vigilancia de los organismos evaluadores de la conformidad para que su actuar sea conforme a lo establecido en la Ley de Infraestructura de la Calidad.

Asimismo, para efectos de la vigilancia se considerarán las actividades de verificación que se realicen por la Procuraduría Federal del Consumidor, así como la Secretaría de Economía y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y los Convenios de Colaboración que realicen.”

Ciudad de México a 23 de agosto de 2021

El Director General de Normas de la Secretaría de Economía.	El Subsecretario de Autosuficiencia Alimentaria de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
_____	_____
Alfonso Guati Rojo Sánchez	**Víctor Suárez Carrera**