

JPR-CPR-AMMDC-AMB-3000212748



Ciudad Delicias, Chihuahua a 2 de septiembre de 2021

ASUNTO: Comentarios al 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. Expediente: 03/0076/270821

Dr. Alberto Montoya Martín del Campo
Comisionado Nacional de Mejora Regulatoria
Comisión Nacional de Mejora Regulatoria (CONAMER)
PRESENTE.

Me refiero al proyecto del 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, el cual fue publicado en el portal de la CONAMER el día 27 de agosto del año en curso. Del cual manifestamos nuestro total apoyo, para que se continúe con los trámites necesarios y en apego a la normativa institucional, del cual estamos seguros se derivarán los beneficios a la regulación del producto Queso, tal como se demuestra en el Análisis de Impacto Regulatorio.

Adicionalmente me permito presentar los siguientes COMENTARIOS los cuales reflejan la importancia y relevancia de poder contar con un instrumento normativo como lo es el procedimiento de Evaluación de la Conformidad (PEC) para que los responsables del producto puedan demostrar el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018. Queso- Denominación, Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.

PRIMERO: con esta publicación del PEC se esta dando cumplimiento al segundo artículo transitorio de la NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, el cual establece:

“Dentro de los 60 días naturales siguientes contados a partir de la publicación de la presente Norma Oficial Mexicana en el Diario Oficial de la Federación, se iniciarán los trabajos para elaborar el Procedimiento de Evaluación de la Conformidad específico para esta Norma Oficial Mexicana”

Resultando de gran relevancia debido a que la citada NOM entro en vigor desde el 01 de febrero del 2020. Es decir, a un año y medio que la norma tiene vigencia, aun no se ha podido demostrar el grado de cumplimiento de lo establecido en la NOM, en los productos nacionales e importados que se comercializan en el territorio nacional y se denominan como queso.

SEGUNDO: Durante mucho tiempo se ha buscado contar en el marco normativo nacional con una Norma que pueda ayudar a ordenar la producción y comercialización del queso, aun mas cuando este producto desde ya hace varias décadas ha estado compitiendo de forma desleal con productos que se hacen llamar quesos y no lo son al sustituirse total o parcialmente la grasa y proteína propia de la leche en su elaboración¹

TERCERO: El queso al ser un producto de alto valor nutrimental y de uso extendido en la dieta del mexicano, se cuenta con diferentes variedades en todo el país, siendo característicos en algunas zonas geográficas del país, como son el queso Cotija, Chihuahua, Bola de Ocotzingo, Oaxaca, por mencionar algunos de ellos. En un intento de regular las denominaciones de los quesos se han elaborado Normas Mexicanas, sin embargo, estos estándares no han sido eficaces para lograr que los productores de queso cumplan con los requisitos establecidos, tal como se observan en la tabla No. 1, en los estudios de calidad realizados por el Laboratorio Nacional de Protección del Consumidor de la Procuraduría Federal del Consumidor. (PROFECO)

Tabla No. 1. Estudios de calidad publicados en la revista del consumidor

Referencia	Muestras	Queso	Incumplimientos encontrados
Junio 2012	52	Oaxaca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presencia de grasa vegetal 2. Incumplimiento en los valores de proteínas, grasa y humedad 3. Presencia de almidón
Agosto 2014	7	Petit Suisse	<ol style="list-style-type: none"> 1. Incumplimiento de etiquetado
Diciembre 2014	33	Chihuahua y tipo manchego	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presencia de grasa vegetal 2. Incumplimiento con el contenido neto 3. Incumplimiento con el etiquetado 4. Menor proteína a los declarado
Junio 2017	47	Panela	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presencia de grasa vegetal 2. Presencia de almidón 3. Contenidos bajos de proteína
Febrero 2019	16	Cotija	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grasa vegetal 2. Incumplimiento en el etiquetado
Abril 2020	46	Manchego	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presencia de Grasa vegetal 2. Incumplimiento con el etiquetado 3. Contenidos netos por debajo a lo declarado

¹ Naturaleza, evolución, contrastes e implicaciones de las imitaciones de quesos mexicanos genuinos. *Abraham Villegas de*

Gante, Rafael de la Huerta Benítez*** Universidad Autónoma
Chapingo 2014.

En la tabla No 1 se observa como las incumplimientos en cuanto a la autenticidad, calidad e información comercial se han mantenido, no obstante que los estudios se hacen en grandes intervalos de tiempo y con pocas muestras tomadas de los puntos de venta, y aun así, en cada uno de los estudios independientemente el queso analizado, se presentan prácticamente las mismas violaciones como es la sustitución de la grasa propia de la leche por grasa vegetal, incumplimiento de etiquetado, presencia de ingredientes no permitidos como almidones hasta incumplimientos con el contenido neto del producto. Como se puede apreciar, el queso se encuentra sin control en el mercado, aun con normas mexicanas existentes, con lo que se afecta no solo al productor primario sino también de forma directa al consumidor mexicano.

CUARTO. Consideramos conveniente que también se demuestre el cumplimiento del queso que se importa, debido a que es muy grande la cantidad de queso que llega a México, en el año 2018 se registró que llegaron 123 mil toneladas de queso, ubicándonos como el cuarto país importador a nivel internacional.² el cual además de ser comercializado como productos preenvasados, existen otros canales de distribución como es a granel o como materia prima que difícilmente se podrá verificar en el punto de venta como esta la regulación actual, por tal motivo, contar con un PEC con alcance a productos nacionales e importados los cuales deben demostrar su cumplimiento de forma específica y ordenada, ayudará a que los consumidores reciban un producto genuino y de calidad, además de desincentivar la competencia desleal y afectación a la producción local.

QUINTO: Un elemento más que consideramos beneficiará la aplicación de la evaluación de la conformidad con base a lo que establece la NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, es erradicar las malas prácticas en las que algunos productores de queso cometen, debido a que como se ha demostrado en el mercado existen productos que no solo engañan al consumidor al denominarse quesos cuando no lo son, incluso se puede clasificar de una forma de fraude alimentario, debido a que el Codex Alimentarius lo define como:

"El fraude alimentario consiste en cualquier acción deliberada realizada por empresas o individuos con objeto de engañar a otros en relación con la integridad de los alimentos a fin de obtener una ganancia indebida.

*Los tipos de fraude alimentario comprenden (entre otras cosas): adulteración, sustitución, dilución, manipulación, simulación, falsificación, así como declaración falsa y etiquetado incorrecto"*³

Al momento que se debe demostrar el cumplimiento con la norma general del queso NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, su norma específica (cuando aplique) NMX o Norma Codex y la norma de etiquetado NOM-051-SCFI/SSAI-1-2010, de forma integral, se podrá disminuir el riesgo de que se comercialice en el territorio nacional productos que afecten a la economía y posiblemente la salud de los consumidores, con productos locales o provenientes del extranjero fraudulentos.

2. La producción y el comercio en México. CEDRSSA Palacio legislativo, San Lázaro, Ciudad de México, junio 2019.

3. **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EUROPA. Trigésima primera
reunión. Almaty (Kazajstán), 30 de septiembre - 4 de octubre de 2019**

Con base a los comentarios ya expuestos, solicitamos atentamente sean considerados y tomadas en cuenta, para que se detenga el daño que se esta realizando a la cadena productiva de la leche en México, debido a que por falta de instrumentos normativos, se han originado condiciones inapropiadas para el desarrollo de la lechería nacional, afectándose de forma directa a los ganaderos con la sustituciones de grasa y proteínas propias de la leche y el ingreso de producto del extranjero sin conocer el grado de cumplimiento que poseen en relación en sus estándares de calidad.

Sin otro particular que exponer por el momento, ratifico nuestro apoyo para continuar con la implementación del Procedimiento de Evaluación de la Conformidad del queso, en beneficio de la población mexicana y de la cadena láctea del país.

Atentamente



Vicente Armendáriz Martínez
Productor