Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia

Dirección General de Normas

Of. No. DGN.191.01.2023.1654

Ciudad de México, a 05 de junio de 2023

Mtro. Salvador Argüelles López
Secretariado Ejecutivo de la Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad
Presente

Asunto: Notificación de Revisión Sistemática de la NOM-010-SESH-2012.

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad; Tercero y Quinto 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; 39 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 1 y 36, fracción I y su último párrafo del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, por medio del presente se notifica al Secretariado Ejecutivo de la Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad, el informe del resultado de la Revisión Sistemática de la Norma Oficial Mexicana NOM-010-SESH-2012, *Aparatos domésticos para cocinar alimentos que utilizan Gas L.P. o Gas Natural. Especificaciones y métodos de prueba,* derivado del análisis realizado por esta Autoridad Normalizadora y en relación al Of. No. DGN. 191.09.2023.1653 mediante el cual, se propone la confirmación de dicha norma.

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 y beneficios, datos cualitativos y cuantitativos y resultado que se exponen en el ANEXO ÚNICO. *Informe de la Revisión Sistemática de la NOM-010-SESH-2012* de este ocurso, se propone que, resulta necesaria la **CONFIRMACIÓN** de la Norma Oficial Mexicana NOM-010-SESH-2012, *Aparatos domésticos para cocinar alimentos que utilizan Gas L.P. o Gas Natural. Especificaciones y métodos de prueba*, 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

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS 2534 20 JUN 2023 RECIBIDO

ECONOMÍA | DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS 20 JUN 2023 Oficialía de Partes OFICIO DESPACHADO

Mtro. Salvador Argüelles López
Director General de Normas

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS

VTV/MAR
Mar.

C/ ANEXO

CDD 1S.51

2023 AÑO DE Francisco VILLA

ANEXO ÚNICO.
Informe de la Revisión Sistemática de la NOM-010-SESH-2012, *Aparatos domésticos para cocinar alimentos que utilizan Gas L.P. o Gas Natural. Especificaciones y métodos de prueba.*

Antecedentes

Como precedente a la NOM-010-SESH-2012 tenemos a la modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-019-SEDG-2002, *Aparatos domésticos para cocinar alimentos que utilizan Gas L.P. o Gas Natural - Especificaciones y métodos de prueba*, norma que fue inscrita por la Secretaria de Energía, a través del Comité Consultivo Nacional de Normalización en Materia de Hidrocarburos (CCNNMH) en el Programa Nacional de Normalización 2006 (ahora Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad, PNIC) como una norma vigente a ser modificada. El Programa se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 12 de junio de 2006.

En virtud de los avances tecnológicos en los equipos para el aprovechamiento de Gas L.P. y Gas Natural, se hizo indispensable actualizar la NOM-019-SEDG-2002. Por esta razón se llevaron a cabo trabajos para la elaboración del Proyecto de Norma Oficial Mexicana *PROY-NOM-010-SESH-2011, Aparatos domésticos para cocinar alimentos que utilizan Gas L.P. o Gas Natural. Especificaciones y métodos de prueba*, el cual fue aprobado por el CCNNMH para su publicación a consulta pública en el DOF, durante su cuarta sesión ordinaria celebrada el 24 de noviembre de 2011.

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS
2 4 JUN 2023
Oficialía de Partes
OFICIO DESPACHADO

En consecuencia, el 17 de mayo de 2012, se publicó para consulta pública el referido Proyecto, a afecto de que todos los interesados dentro de los 60 días naturales posteriores a su publicación, presentaran sus comentarios ante el CCNNMH, dicho plazo feneció el 17 de julio del mismo año.

Una vez concentrados y atendidos los comentarios recibidos en el periodo de consulta pública y, en consecuencia, modificado el Proyecto mencionado, durante la tercera sesión ordinaria del multicitado Comité Consultivo, celebrada el 27 de septiembre de 2012, se aprobó como Norma Oficial Mexicana NOM-010-SESH-2012, *Aparatos domésticos para cocinar alimentos que utilizan Gas L.P. o Gas Natural. Especificaciones y métodos de prueba,* en adelante NOM-010, la cual fue publicada en el DOF el 29 de mayo de 2013, entrando en vigor a los 180 días naturales posteriores a la fecha de su publicación, esto fue el 25 de noviembre de 2013, a través de la cual se cancela y sustituye la Norma Oficial Mexicana NOM-019-SEDG-2002, *Aparatos domésticos para cocinar alimentos que utilizan gas L.P. o gas natural-Especificaciones y métodos de prueba.*

Es importante mencionar que, con la Reforma Constitucional en materia Energética del año 2013, la Secretaría de Energía se quedó sin facultades de normalización en materia de Hidrocarburos y Petrolíferos. Algunas de estas atribuciones fueron conferidas a la

Agencia Nacional de Seguridad Industrial y Protección al Medio Ambiente del Sector Hidrocarburos (ASEA); a la Comisión Nacional de Hidrocarburos (CNH), y a la Comisión Reguladora de Energía (CRE).

En diciembre de 2015, la ASEA realizó un análisis exhaustivo, técnico y jurídico sobre diversos instrumentos de normalización, entre ellos la NOM-010, en el que determinó no tener competencia sobre ellos, en virtud de que no corresponden al sector hidrocarburos, motivo por el cual fueron remitidas a la Secretaría de Economía.

En este sentido, el 16 de febrero de 2018 la Secretaría de Economía, en su carácter de Autoridad Normalizadora, notificó al Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización (ahora Secretariado Ejecutivo de la Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad), el resultado de la primera revisión quinquenal (hoy sistemática) de la NOM-010 en el que se ratificó el contenido de la norma.

I. Diagnóstico

La Norma Oficial Mexicana NOM-010-SESH-2012, *Aparatos domésticos para cocinar alimentos que utilizan Gas L.P. o Gas Natural. Especificaciones y métodos de prueba*, establece los requisitos mínimos de seguridad, las especificaciones y métodos de prueba que deben cumplir los aparatos de uso doméstico empleados para cocinar alimentos y que utilicen Gas L.P. o Gas Natural, con elementos eléctricos.

De acuerdo con información del Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE)[1], en la actualidad se tiene un registro estimado de 105 unidades económicas de las que se infiere la presencia de fabricantes, importadores y comercializadores de aparatos de línea blanca y electrodomésticos, donde se incluyen los aparatos que atañen al cumplimiento de la norma mencionada como son: hornos, estufas, parrillas y asadores de gas.

Los productos en el alcance de la NOM-010, además de demostrar su cumplimiento dentro del territorio nacional, también deben hacerlo en punto de entrada al país, toda vez que la norma se encuentra sujeta al *Acuerdo por el que la Secretaría de Economía emite Reglas y criterios de carácter general en materia de comercio exterior*, publicado en el DOF el 09 de mayo de 2022 y su modificación publicada el 25 de noviembre de 2022, mismos que se identifican con las fracciones arancelarias 7321.11.01, 7321.11.91, 7321.11.99 y 7321.81.02, lo anterior, con el objetivo de garantizar que las mercancías sujetas al cumplimiento de la multicitada norma, cumplan con los requisitos previstos en la misma.

[1] DENUE. Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas. (Recuperado el 21 de abril de 2023) https://www.inegi.org.mx/app/mapa/denue/default.aspx

En materia de Infraestructura para la Evaluación de la Conformidad, la NOM-010 cuenta con 8 Organismos de Certificación y 9 Laboratorios de Prueba acreditados y aprobados.

Asimismo, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 38, fracción V, 80, fracción III de la abrogada Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 91 de su Reglamento, la Dirección de General de Gas L.P. de la Secretaria de Energía, mediante oficio No. 513.-DNO/016/14 de fecha 16 de enero de 2014, aprobó que el Organismo de Certificación denominado A & E Intertrade, S.A. de C.V., emplee el Criterio General en Materia de Certificación de producto sujeto al cumplimento de la NOM-010, respecto a los numerales 6.2.1 *Resistencia a fuerzas diagonales*, 8.2.1 *Resistencia a fuerzas diagonales*, 8.11.6.1 *Expresión de resultados* inciso "*a*" y la Figura 12.

Además, se realizó un análisis comparativo en los métodos de prueba y requisitos de la NOM-010 respecto a la Norma Internacional ISO/TS 21364-1:2021 "*Domestic gas cooking appliances – Safety*", debido a que ambas atienden el tema de la seguridad en aparatos domésticos para cocinar.

En la Tabla 1 se presenta una comparativa de los métodos de prueba y las especificaciones de la NOM-010 con sus símiles de la ISO/TS 21364-1:2021, describiendo las diferencias existentes. Asimismo, tras analizar dicha comparativa, no se encontraron elementos suficientes para establecer un grado de concordancia idéntica o modificada[2].

Tabla 1. Comparativa entre la NOM-010 y la ISO/TS 21364-1:2021

NOM-010-SESH-2012	ISO/TS 21364-1:2021 y sus partes
7.4 Las pruebas deben llevarse a cabo a temperatura ambiente de 298.15 K **(25 Â °C) Â± 5 K (5 Â °C),** sin corrientes de aire.	**5.4** Condiciones de temperatura. La temperatura ambiente para los ensayos será de **(20 ± 5) °C.** Todas las pruebas se llevarán a cabo de forma sustancialmente. Sala sin corrientes de aire en la que se mantiene la temperatura ambiente durante todo el ensayo.
7.5 Presiones de prueba y ajuste de quemadores. **7.6** Gases de prueba.	**5.2** Gases de referencia y de prueba.

ECONOMÍA | DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS
20 JUN 2023
Oficialía de Partes
OFICIO DESPACHADO

[2] NMX-Z-021/1-SCFI-2015. ADOPCIÓN DE NORMAS INTERNACIONALES. (Recuperado el 02 de junio de 2023) https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5422392&fecha=11/01/2016#gsc.tab=0

<table>
<tr>
<td>8.1.1. Punto de fusión de quemadores y boquillas.
Introducir los quemadores y boquillas en un horno a la temperatura máxima que se especifica en la Tabla 1, con una tolerancia de + 5 %, durante una hora con el control ajustado al valor nominal.
<table>
<tr><th>Parte</th><th>Punto de fusión mínimo en K (Â °C)</th></tr>
<tr><td>Quemadores de la sección superior</td><td>783.15 (510 °C)</td></tr>
<tr><td>Quemadores de horno, asador o quemadores auxiliares o cualquier combinación de éstos</td><td>1 023.15(750 °C)</td></tr>
</table>
</td>
<td>11.2.2. Prueba de material del quemador
Una muestra de cada parte del quemador que esté en contacto con la llama durante el uso normal se colocará en un horno durante 1 hora a:

-500 °C para quemadores de superficie y -700 °C para horno, parrilla de compartimiento y quemadores cubiertos.</td>
</tr>
<tr>
<td>8.2.1. Resistencia a fuerzas diagonales.
a) Aplicación de una fuerza diagonal de (142.8 kg)1.4 kN con una tolerancia de Â ± 10 % de la parte superior frontal hacia la parte trasera inferior
b) Aplicación de una fuerza diagonal (112.2 kg)1.10 kN con una tolerancia de Â ± 10 % en la parte lateral superior a la parte lateral inferior opuesto del aparato
La tensión que se aplica se mantiene durante 5 min + 10 s.</td>
<td>20 JUN 2023
Oficialía de Partes

Método de prueba no contemplado en la ISO/TS 21364-1:2021</td>
</tr>
<tr>
<td>8.2.2 Estructura de la base.
Colocar la carga en el centro de la parte superior del aparato y distribuirla sobre una pieza rígida de 100 mm de ancho con una tolerancia de Â ± 10 % y una profundidad (del frente del aparato hacia atrás) igual a la cubierta superior o la del aparato, con una tolerancia de + 25 mm. La carga total, incluyendo la pieza rígida, no debe ser menor que 136 kg + 2 kg que se</td>
<td>ISO/TS 21364-22:2021
12.2 Cuerpo de electrodomésticos independientes.
Durante el ensayo, se quitarán los soportes removibles del plato y se aplicará una carga de 100 kg durante 5 minutos a la estructura superior o miembros del marco.
La aplicación de la carga se realizará sobre un ancho de aproximadamente 100 mm y una profundidad de aproximadamente la</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>8.3 Parrilla de horno y/o charolas de asador.
Dividir la parrilla del horno a lo ancho en seis partes, colocar la parrilla en las guías centrales del horno, en su posición normal de uso. Colocar las masas que se especifican en la Tabla 2 en las cuatro partes centrales, dejando un espacio a cada lado. Mantener las masas durante 5 min con una tolerancia de + 10 s.

La prueba se cumple cuando la estructura de la parrilla del horno no sufre deformaciones o rupturas y las guías no presentan rupturas al aplicar la carga que se especifica en la Tabla:
<table>
<tr><td>Ancho de la parrilla y/o charola (mm).</td><td>Masa (kg).</td></tr>
<tr><td>Menor que 355.</td><td>7.0 con tolerancia de + 0.15 kg.</td></tr>
<tr><td>De 355 a 455.</td><td>9.0 con tolerancia de + 0.18 kg.</td></tr>
<tr><td>Mayor que 455.</td><td>11.0 con tolerancia de + 0.25 kg.</td></tr>
</table>
</td>
<td>ISO/TS 21364-22:2021
12.5 Resistencia y estabilidad de los accesorios para horno y grill.
Cuando estén cargados como se indica en la Tabla 3 los soportes o correderas de hornos, las parrillas y las parrillas separadas deben diseñarse de modo que los accesorios del horno destinados a deslizarse sobre ellas los soportes o guías todavía tienen una guía adecuada y no se inclinan más de 10° cuando se tiran de ellos fuera a la mitad. Los accesorios de horno y grill destinados a deslizarse sobre estos soportes o guías deberán deslizarse correctamente en frío y en caliente.

Una masa se distribuye uniformemente sobre la superficie útil de cada uno de los hornos y accesorios para parrillas La masa máxima a distribuir será de 13.6 kg.</td>
</tr>
<tr><td>8.4 Requisitos eléctricos.</td><td>Especificaciones referenciadas a otras Normas internacionales dentro la ISO/TS 21364-1:2021 en el numeral 13. Seguridad Eléctrica</td></tr>
<tr><td>8.6 Eficiencia térmica de los quemadores de la sección superior.</td><td>6. Entrada de calor.</td></tr>
<tr><td>8.7 Combustión.
Con la campana extractora por encima del aparato.
Se coloca un Analizador de gases infrarrojo o de conductividad de</td><td>8. Combustión
Sin la campana extractora por encima del aparato.
Se coloca un dispositivo de muestreo sobre el aparato, como los que se</td></tr>
</table>

20 JUN 2023
Oficialía de Partes
OFICIO DESPACHADO

aplica durante 5 min con una tolerancia de + 10 s.	del aparato. La carga debe colocarse lo más cerca posible del centro de la parte superior del aparato y no debe aplicarse a menos de 25 mm de la parte delantera y trasera del aparato.
8.2.3 Puerta de horno o asador. -En una puerta horizontal, la masa de prueba, que se especifica en la Tabla 7 dependiendo el ancho: **20 kg** con una tolerancia de + 0.4 kg (hasta 600 mm de ancho), **30 kg** con una tolerancia de + 0.6 kg (más de 600 mm de ancho), se aplica en forma uniforme sin impacto en todo lo ancho de la puerta sobre una pieza rígida de 10 cm con una tolerancia de Â± 5 mm de ancho entre el marco frontal de la estufa y el borde exterior de la puerta cuando esté totalmente abierta. -Para una puerta de asador(vertical) se aplican **20 kg** con una tolerancia de + 0.4 kg en forma uniforme, sin impacto en todo lo ancho de la puerta, sobre una pieza rígida de 10 cm, con una tolerancia de Â ± 5 mm de ancho entre el marco frontal de la estufa y el borde exterior de la puerta, cuando esté totalmente abierta.	**ISO/TS 21364-22:2021** **12.3** Fuerza de la puerta del horno. -Para una puerta horizontal, se coloca un peso de **15 kg** durante 5 min en el centro de la puerta en la posición completamente abierta. -Para una puerta vertical, se coloca un peso de **15 kg** durante 5 min en el centro del borde de la puerta. La puerta está totalmente abierta.
8.2.3 Puerta de horno o asador. Estufa para sobreponer. | (**3 kg + 0.1 v**) con una tolerancia de + **0.2 kg.**	**12.6** Hornos portátiles y parrillas de compartimiento. Se coloca el aparato sobre una superficie horizontal con la puerta abierta y se deposita suavemente una masa de **3,5 kg** en el centro geométrico de la puerta.
8.2.5 Masa sobre un cajón de asador. **8.2.4** Masa sobre la esquina de la puerta del horno.	**12.4** Basculación de hornos de libre instalación y parrillas de compartimentos.
8.2.6 Cierre accidental de capelo. **8.2.7** Resistencia de capelo.	**12.1.2** Prueba de martillo de resorte. **12.1.3** Prueba de perforación.

20 JUN 2023
Oficialía de Partes

resistencia. La prueba se cumple cuando la concentración de monóxido de carbono (CO) no es mayor que **0.08 %** libre de aire.	muestran como ejemplos en la Figura 6, la prueba se cumple cuando la concentración de monóxido de carbono (CO) no es mayor que **0.20 %** libre de aire.
8.8 Características de operación de quemadores. **8.9** Riesgo de extinción de flamas.	**9.** Encendido, iluminación cruzada y estabilidad de llama.
8.10 Controles y encendido de quemadores de la sección superior. La válvula de seguridad opera abriendo y/o cerrando en un tiempo no mayor que 90 s. El encendido de los quemadores superiores ocurre en **4 s** como máximo, bajo cualquiera de las condiciones de prueba del numeral. El encendido de los quemadores de horno o asador ocurre en **4 s** como máximo.	**4.5** Supervisión de controles termoeléctricos de la llama. El tiempo de retardo de los quemadores de encimera será inferior a **90 s**. la extinción. el tiempo de retardo de un quemador de horno o parrilla debe ser inferior a **60 s**. **ISO/TS 21364-21:2021** **9.3.2.2.1** Requisitos. El encendido de los quemadores superiores ocurre en **4 s** como máximo, bajo cualquiera de las condiciones de prueba del numeral. El encendido de los quemadores de horno o asador ocurre en **6 s** como máximo, bajo cualquiera de las condiciones pero las llamas deben ser estables dentro de los 60 s después de la ignición.
8.11.6 Temperaturas de las partes exteriores.	**7.3.1** Requisitos.
8.11.5 Temperaturas de la estructura. Las temperaturas en el respaldo, piso y laterales no exceden los incrementos de temperatura, a partir de la temperatura ambiente, de acuerdo a; Respaldo: (**70 Â °C**), Piso: (**65 Â °C**), Laterales: (**70 Â °C**).	**7.3** Prueba de calentamiento. Temperatura superficial en la base de los accesorios, accesible de la superficie de cocción: **100 Â °C**.
8.11.1 Incremento de temperatura en hornos. **8.11.2** Distribución de calor en el horno. **8.11.3** Control de temperatura del horno. **8.11.4** Distribución de calor en asadores.	No se encontró un método de prueba homologo.
8.12 Prueba integral de fuga. La prueba se cumple cuando la lectura en el medidor de flujo tiene una variación no	**10.2** Fuga. La prueba no deberá exceder 0,1 l/h **(100 cm^3/h).**

ECONOMÍA | DE NORMAS
20 JUN 2023
Oficialía de Partes
OFICIO DESPACHADO

mayor que **50 cm³/h**, entre la primera y segunda lectura.	

Fuente: Elaboración propia con datos de la International Organization for Standardization (ISO) y el Diario Oficial de la Federación (DOF), 2023.

De lo anterior se advierte que, a pesar de la expedición de la norma internacional referida, la normativa mexicana no es obsoleta y atiende adecuadamente los objetivos legítimos de interés público que esta protege. En este aspecto, no se considera conveniente modificar la Norma Oficial Mexicana.

II. Impacto y beneficios

A medida que las empresas de fabricación de electrodomésticos establecen sus operaciones en el país, motivadas por la ubicación estratégica de la nación siendo este un factor determinante, es indispensable el cumplimiento de normativas que consoliden la calidad de estos productos y no constituyan un riesgo a la seguridad de las personas, del ambiente o dañen la salud, fomentando así, el crecimiento, desarrollo y productividad del sector. De este modo, es importante conocer la relevancia de la NOM-010 en razón del alcance de los aparatos domésticos de cocina que utilizan Gas L.P o Gas Natural en los siguientes párrafos.

En el año 2018, de acuerdo con la Encuesta Nacional sobre Consumo de Energéticos en Viviendas Particulares del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI)[3], se señaló a las estufas que utilizan Gas L.P o Gas Natural, como aparatos de uso indispensable en el 85 % de las viviendas mexicanas que han declarado usar para calentar o cocinar sus alimentos, lo cual otorga suma importancia a la obligación de asegurar la operación de éstos, garantizando la seguridad de los usuarios.

La utilidad de la norma también se refleja en asegurar el correcto uso de los productos por un largo tiempo, toda vez que, son bienes duraderos, ya que el consumidor adquiere los productos objeto de la regulación, en busca de contar con un aparato para cocinar que opere el mayor tiempo posible, de este modo las viviendas del territorio nacional tienden a usar por muchos años sus artículos de cocción utilizando Gas L.P. o Gas Natural, representando una inversión importante para la economía familiar.

Otro de los beneficios adyacentes del instrumento de normalización que nos ocupa, es prevenir las emisiones de contaminantes atmosféricos por consumo o por fugas de Gas L.P. o Natural, por lo tanto, la NOM-010 regula la combustión para quema innecesaria de gas, evitando pérdidas o fugas.

20 JUN 2023
Oficialía de Partes

[3] INEGI. *Encuesta Nacional sobre Consumo de Energéticos en Viviendas Particulares*. 2018 (Recuperado el 17 de abril de 2023) https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/encevi/2018/doc/encevi2018_presentacion_resultados

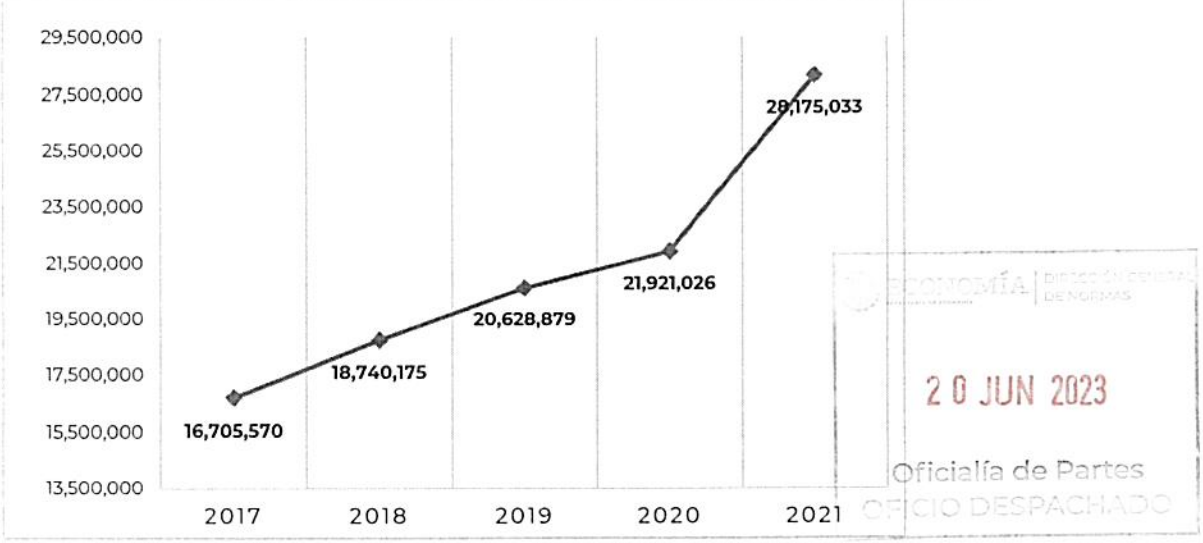
La industria de los aparatos domésticos para cocinar alimentos que utilizan Gas L.P. o Gas Natural, del año 2017 a 2021 aumentó su valor de producción en un 69 % en esos años; por otra parte, las exportaciones dentro de ese periodo aumentaron un 29.7 % y, en el año 2021 representaron el 1.4 % de las exportaciones de bienes finales en México[4]; por ende, el impacto de la NOM-010 dentro de la fabricación de estos productos trasciende tanto en la comercialización nacional como en la exportación en la economía mexicana.

III. Datos cualitativos y cuantitativos

La NOM-010 clasifica a los aparatos domésticos que utilizan Gas L.P. o Gas Natural en: estufas, asadores, hornos, parrillas o una combinación de los anteriores con un sistema eléctrico, de acuerdo a su fijación en: piso, empotrado, sobrepuesto y portátil. Esta clasificación está integrada en la definición de "estufas de gas" según el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías para efectos estadísticos de los datos del INEGI[3].

En la Encuesta Mensual de la Industria Manufacturera del INEGI, se estima un valor de la producción de estufas de gas (y aparatos domésticos afines) de 28 mil 175 millones 33 mil pesos para el año 2021, cifra que se ha ido incrementando respecto a los años anteriores tal y como se observa en la Grafica 1.

Grafica 1. Valor anual de producción de estufas de gas. (miles de pesos)



ECONOMÍA | DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS
20 JUN 2023
Oficialía de Partes
OFICIO DESPACHADO

Fuente: Elaboración propia con datos de la EMIM del INEGI, 2023.

Los volúmenes de la producción de estas mercancías tuvieron un aumento significativo en el año 2021 siendo 5 millones 517 mil 569 unidades respecto a los 3 millones 981 mil 906 del año previo.

[4] INEGI. *Banco de Información Económica* (Recuperado el 24 de abril de 2023) https://www.inegi.org.mx/app/indicadores/default.aspx?tm=0

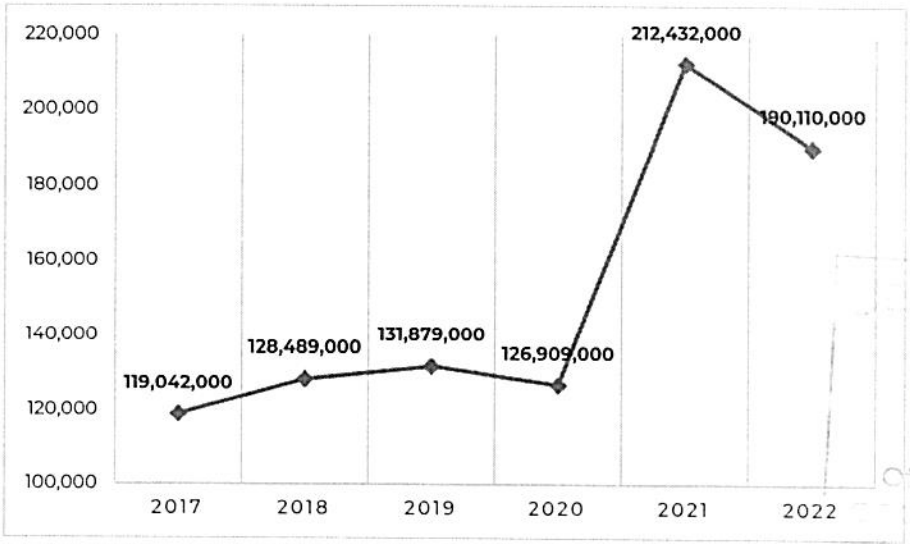
Teniendo en cuenta lo visto en las Gráficas 1 y 2, es importante seguir con las disposiciones de la norma para que los nuevos aparatos no constituyan un riesgo a la seguridad de sus usuarios.

Grafica 2. Volumen anual de producción de estufas de gas. (unidades)

Fuente: Elaboración propia con datos de la EMIM de INEGI, 2023

Conforme cifras recabadas en el Banco de Información Económica del INEGI, para el año 2022 en la Grafica 3 se observa que las importaciones de estos productos tuvieron un repunte respecto a los años pre-pandemia, llegando a la cantidad de 119 millones 110 mil dólares. Por lo tanto, es fundamental la NOM-010 para tener la certeza que los requerimientos de seguridad de los artículos importados no pongan en riesgo al consumidor.

Grafica 3. Importaciones de los productos: estufas, calderas y cocinas.

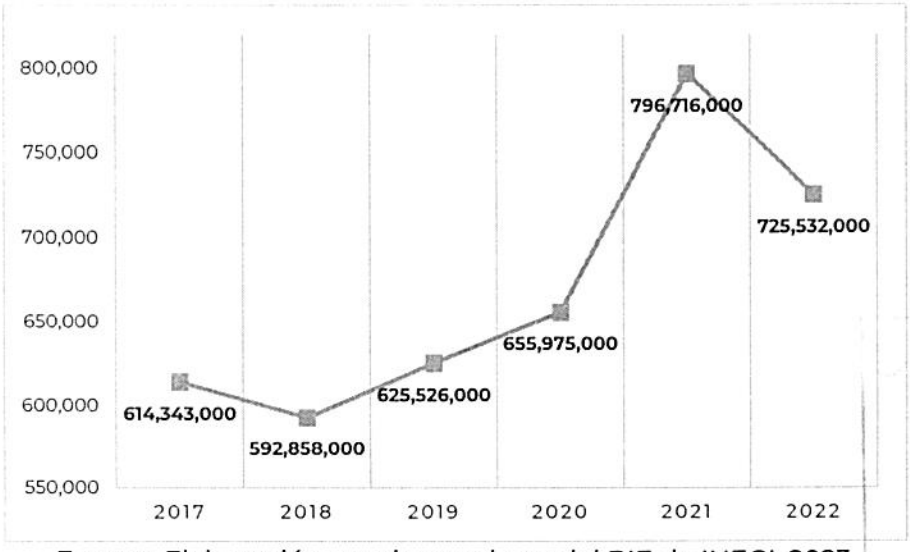


20 JUN 2023
Oficialía de Partes

Fuente: Elaboración propia con datos del BIE del INEGI, 2023

En la Grafica 4 se observa que las exportaciones siguieron la misma tendencia al alza respecto de los años 2017 a 2020, alcanzando la cantidad de 725 millones 532 mil dólares en el año 2022. La aplicación adecuada de la norma sobre los requerimientos de seguridad de los aparatos otorga una mayor confianza hacia los compradores y permite una comercialización en ascenso de estos productos.

Grafica 4. Exportaciones de los productos: estufas, calderas y cocinas.



Fuente: Elaboración propia con datos del BIE de INEGI, 2023.

ECONOMÍA | DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS
20 JUN 2023
Oficialía de Partes
DESPACHADO

Por otra parte, desde el año 2018, en el portal *Alerta al Consumidor* de la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO), no se encontraron alertas emitidas sobre aparatos clasificados en la norma que pongan en riesgo la salud o la integridad física de las personas[4]. De igual manera, la Dirección General de Normas, no recibió consultas o quejas al respecto y, en los datos abiertos de la Secretaria de Salud[5], no se identificaron casos de ingresos hospitalarios o defunciones por causas especificas al incumplimiento de la norma.

IV. Resultado

Con base en lo anteriormente expuesto, se presenta como resultado de la Revisión Sistemática la **CONFIRMACIÓN** de la Norma Oficial Mexicana NOM-010-SESH-2012, *Aparatos domésticos para cocinar alimentos que utilizan Gas L.P. o Gas Natural. Especificaciones y métodos de prueba*, en virtud de que se identificó que atiende cabalmente los objetivos legítimos de interés público previstos en la misma. En este sentido, los aparatos domésticos previstos en el alcance de la norma cumplen con los requisitos mínimos de seguridad.

Asimismo, no se requiere modificar el Procedimiento de Evaluación de la Conformidad, ya que, a pesar de la expedición de la norma internacional referida, la normativa mexicana no es obsoleta y atiende adecuadamente los objetivos legítimos de interés público que esta protege, el impacto de la norma es sustancial al regular aparatos electrodomésticos para cocinar que se encuentran en la mayoría de hogares y un sector productivo en

[4] PROFECO. *Alertas al Consumidor.* (Recuperado el 25 de abril de 2023) https://www.gob.mx/profeco/es/articulos/alertas-al-consumidor-35310
[5] Secretaria de Salud. *Datos Abiertos.* (Recuperado el 25 de abril de 2023) http://www.dgis.salud.gob.mx/contenidos/basesdedatos/Datos_Abiertos_gobmx.html

crecimiento. En este sentido, no se cuentan con consideraciones necesarias suficientes que justifiquen una modificación o cancelación de la Norma Oficial Mexicana.

Aunado a lo anterior, es imperante su confirmación y para ello, deberá notificarse el presente informe al Secretariado Ejecutivo de la Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad con los resultados de esta revisión dentro de los sesenta días hábiles posteriores a la terminación del periodo quinquenal correspondiente 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.

Finalmente, de acuerdo con lo establecido en el artículo 10, fracción II de la ley antes invocada, las Normas Oficiales Mexicanas 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, para el caso particular: la protección a la integridad física y a la salud, es por ello que resulta necesario atender y proteger dicho objetivo a través de la confirmación de la Norma Oficial Mexicana.

20 JUN 2023

Oficialía de Partes