



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



Of. No. DGN.191.01.2024.1311

Ciudad de México, a 29 de abril de 2024

Asunto: Notificación de la Revisión Sistemática a la NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018.

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

30 ABR. 2024

Oficiaría de Portes
OFICIO DESPACHADO

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

La Revisión Sistemática de la Norma Oficial Mexicana **NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018**, Queso – Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.

Lo anterior derivado del análisis realizado por la Secretaría de Economía y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), en su carácter de Autoridades Normalizadoras, así como por el contenido del **Of. No. DGN.191.06.2024.1310**, suscrito por la Dirección de Normalización para la Industria Alimentaria y Medio Ambiente, mediante el cual se propone la **Modificación** de dicha norma, ya que se busca atender el origen de los incumplimientos de los sujetos regulados cuyos productos exhiben información errónea respecto del contenido de los mismos, motivo que resulta en la imperante necesidad de ampliar el campo de aplicación en el que se considere a los productos que se ostentan como queso pero realmente son "imitación", "estilo" o "tipo" queso; actualizando así los requisitos de etiquetado y las especificaciones fisicoquímicas que realmente tenga el producto, a efecto de asegurar que su comercialización se haga bajo dichas especificaciones y exhiba la información fidedigna correspondiente para así dar certeza al consumidor respecto del producto que está adquiriendo..

Asimismo, es medular la conclusión de los trabajos para la elaboración del Procedimiento de Evaluación de la Conformidad específico para esta Norma Oficial Mexicana, con el objeto de hacer más eficiente su cumplimiento y posibilitar la aplicación, claridad e interpretación por parte de los Organismos de Evaluación de la Conformidad y los sujetos regulados nacionales e importadores, así como dar continuidad a las acciones de verificación y vigilancia del mercado realizadas por las Autoridades en la materia, a efecto de fortalecer su implementación.

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

de las atribuciones y competencias de cada una de las Autoridades.

Atento lo anterior y habiendo cumplido en tiempo y forma lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, se notifica que derivado del análisis de los antecedentes, diagnóstico, impacto, beneficios y datos que se exponen en el **ANEXO ÚNICO. Informe de Revisión Sistemática de la Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso – Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba**, resulta necesaria la **Modificación** de la Norma Oficial Mexicana **NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018**, lo que se hace de su conocimiento para los efectos legales a los que haya lugar.

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

Atentamente


Lic. Julio Elío Páez Ramírez
Director General de Normas

C/ ANEXO

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

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

 **Elaboró:** Ing. Jorge García Ortiz.

Revisó: Lic. Yoanel Villegas Rendives.



ANEXO ÚNICO. Informe de Revisión Sistemática de la Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso – Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.

I. Antecedentes

La Secretaría de Economía y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (**en adelante SADER**), identificaron la presencia en el mercado nacional de una gran variedad de quesos tanto importados como nacionales, los cuales no cumplían con especificaciones mínimas necesarias que garantizaran la autenticidad e inocuidad del producto, razón por la cual y con la finalidad de procurar el derecho al acceso a información para los consumidores, así como de ordenar el sector productivo, ambas Secretarías en su carácter de Autoridades Normalizadoras, inscribieron en el Suplemento del Programa Nacional de Normalización 2015 la propuesta de Norma Oficial Mexicana “Quesos y quesos de suero – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas y sanitarias, información comercial y métodos de prueba”, a efecto de regular y establecer las especificaciones fisicoquímicas, sanitarias que debían reunir estos productos para ostentarse como “queso”, incluida la leche usada como materia prima, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que debían contener las etiquetas de los envases que los contienen.

El **11 de julio de 2017**, los Comités Consultivos Nacionales de Normalización de la Secretaría de Economía (**CCONNSE en lo subsecuente**) y Agroalimentaria (**en adelante CCNNA**), de la **SADER**, aprobaron la publicación del Proyecto de Norma Oficial Mexicana “**PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017, Queso – Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba**”, la cual se realizó en el Diario Oficial de la Federación (**en adelante DOF**) el **19 de febrero de 2018**, con objeto de que los interesados dentro del plazo de 60 días naturales siguientes presentaran sus comentarios, mismo que feneció el **20 de abril del mismo año**.

Una vez revisados los comentarios recibidos en el período de Consulta Pública y efectuadas las modificaciones procedentes al mismo, el **5 y 18 de septiembre de 2018** el CCONNSE y el CCNNA, respectivamente, aprobaron por unanimidad la Norma Oficial Mexicana “**NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso – Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba**” (**NOM-223 en adelante**), misma que fue publicada en el DOF el **31 de enero de 2019**, entrando en vigor el **31 de enero de 2020**.

Al respecto, es de señalarse que el artículo Segundo Transitorio de la NOM-223 dispone que dentro de los 60 días naturales siguientes contados a partir de su publicación en el DOF, se iniciarían los trabajos para elaborar su Procedimiento de Evaluación de la Conformidad (**en adelante PEC**); proceso que inició en estos términos, publicándose el **4 de mayo de 2020** en el DOF un primer Proyecto de PEC, no obstante, derivado de los comentarios recibidos, este sufrió modificaciones sustanciales, razón por la cual los Comités Consultivos antes citados aprobaron la publicación de un segundo Proyecto de PEC, lo cual tuvo verificativo en dicho medio de difusión oficial el **31 de enero de 2022**.

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

30 ABR. 2024

II. Diagnóstico

El queso es un alimento que resulta de la coagulación de proteínas de la leche. Este se ha elaborado a través de los años a partir de leche de distintas especies de hembras mamíferas. En el mundo existen más de 1,000 variedades de quesos, los cuales presentan diversos pasos en su producción, mismos que en conjunto con el tipo de leche y microorganismos utilizados para su elaboración y el tiempo de maduración, otorgan atributos sensoriales particulares a cada queso, tales como textura, aroma y sabor, los cuales varían y se deben a diferentes factores como la calidad de la leche (pasteurizada o cruda); la relación de la concentración de grasa - proteína; el tipo de microorganismo y enzimas añadidos, entre otros factores que otorgan a cada queso la naturaleza y sabor característico¹.

Los quesos se pueden clasificar en función a su humedad, por lo que en el mercado existen quesos blandos o suaves, semiduros, y duros. A este respecto, es importante señalar que la vida de anaquel de los quesos depende directamente del contenido de humedad, a mayor humedad, menor vida útil. Asimismo, los quesos también se clasifican en función del tiempo de maduración, frescos y madurados. Los quesos frescos son los que se consumen inmediatamente al proceso de elaboración, mientras que los quesos madurados tienen diferentes procesos después de su elaboración, y normalmente son almacenados por diferentes tiempos¹.

La **NOM-223**, establece las denominaciones y especificaciones fisicoquímicas que deben cumplir los quesos frescos² y madurados³ que se comercializan con tales denominaciones en los Estados Unidos Mexicanos, así como los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben ostentar las etiquetas de los envases que los contienen.

Dentro del alcance de esta Norma Oficial Mexicana se encuentra una gran variedad de quesos, ejemplo de estos son: oaxaca, chihuahua, panela, chester, cottage, petit suisse, suizo, ranchero, cheddar, edam y gouda, mismos cuya elaboración debe tener como ingrediente principal leche (para efectos de la NOM-223 se considera como leche a la **secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas o de cualquier otra especie animal**, excluido el calostro) **o algún derivado proveniente de la leche** (proteína de leche, leche descremada, leche parcialmente descremada, crema, mantequilla o cualquier combinación de estos productos).

De esta manera, la NOM-223 dispone que **la denominación comercial de queso está reservada a los productos elaborados con leche y productos obtenidos de la leche que NO contengan grasa o proteínas de otro origen que no sea de alguna especie animal**, esto sin menoscabo de otras denominaciones permitidas por los ordenamientos vigentes aplicables. Asimismo, esta norma señala cuales son los ingredientes permitidos, los opcionales y los no aceptados para la elaboración de los quesos, así como la información comercial que deben ostentar.

Todos estos requisitos y especificaciones deben ser validados a través de un proceso técnico que

¹ Rodiles, J, Ochoa, G. Vega, R. (2023). *El queso y sus variedades*. Facultad de Químico Farmacobiología. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Morelia, Michoacán, México. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9147150.pdf>.

² Se caracteriza por su alto contenido de humedad, no madurado, y por no tener corteza o tener corteza fina, pudiendo o no adicionarles aditivos e ingredientes opcionales. Fuente: NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018.

³ Se caracteriza por ser de pasta dura, semidura o blanda y puede tener o no corteza; sometido a un proceso de maduración mediante adición de microorganismos bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad y puede o no requerir condiciones de refrigeración. Fuente: NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018.



permita constatar el cumplimiento con la norma mediante pruebas de laboratorio, inspección y certificación, para lo cual se debe contar con Laboratorios de Prueba, Unidades de Inspección y Organismos de Certificación acreditados y aprobados en la norma en cita.

En adición a lo anterior y derivado de la implementación de la NOM-223, la Procuraduría Federal del Consumidor (**en adelante PROFECO**), ha realizado año tras año diversos estudios de calidad a los diferentes tipos de queso, en los que se evalúa principalmente la calidad sanitaria, el contenido de humedad, grasa, proteína, sodio y aporte energético, la información comercial y la denominación del producto (**ver Tabla 1**), con la finalidad de evitar prácticas indebidas que puedan inducir a error o confusión a los consumidores, haciendo notar los siguientes ocho incumplimientos:

1. Uso de los términos "estilo", "imitación" o "tipo queso".
2. Contienen grasa vegetal.
3. Información comercial incompleta.
4. No ostentan denominación.
5. Menor contenido neto del declarado.
6. No cumplen con el contenido neto declarado.
7. No declaran contenido energético.
8. No cumplen con la calidad sanitaria.

Tabla 1. Estudios de Calidad realizados a los diversos tipos de queso (2018 – 2022).

Año	Queso	# de marcas
2018	Tipo petit suisse	2
2019	Cotija	16
2020	Tipo americano	22
2020	Manchego	47
2021	Panela	30
2022	Oaxaca	41

Fuente: Elaboración propia con información de la Revista del Consumidor en sus diversas ediciones⁴.

En este sentido, con la entrada en vigor de esta Norma Oficial Mexicana, en octubre de 2020 la Secretaría de Economía con la asistencia de la PROFECO⁵, llevaron a cabo acciones de vigilancia del mercado, comprobando que diversos productos denominados como "queso" no cumplían con lo establecido en la NOM-223, por lo que su comercialización se había llevado a cabo en perjuicio y con información que inducía al engaño de los consumidores. En consecuencia, esta Secretaría de Estado ordenó la prohibición inmediata de la comercialización de más de **20 productos de 19 marcas denominados como queso, entre los que se encuentran, el panela, mozzarella, rallado, fresco, maduro y manchego; por parte de empresas como: FUD, NOCHEBUENA, PREMIER PLUS CUADRITOS, ZWAN, CAPERUCITA, BURR, PRECISSIMO, FRANKLY, SELECTO BRAND, GALBANI, LALA, EL PARRAL, PORTALES, WALTER, SARGENTO, CREMERÍA COVADONGA, AUERRERA y PHILADELPHIA.**

⁴ Revista del Consumidor. PROFECO. <https://revistadelconsumidor.profeco.gob.mx/>.

⁵ Secretaría de Economía. 2020. Comunicado No. 078. Economía ordena suspensión inmediata de la comercialización de productos denominados como "queso" y "yogurt natural" que incumplen con NOMs. <https://www.gob.mx/se/articulos/economia-ordena-suspension-inmediata-de-la-comercializacion-de-productos-denominados-como-queso-y-yogurt-natural-que-incumplen-con-noms?idiom=es>.

Los principales incumplimientos detectados fueron:

- Uso de la leyenda "100% leche", sin serlo.
- Adición de grasa vegetal para sustituir la leche que deberían contener en su elaboración.
- Se proporciona un menor gramaje que el declarado en la etiqueta como "Contenido Neto".
- No se informa en la superficie principal de exhibición el porcentaje de uso de caseinatos.

Del contenido de la NOM-223 se puede observar que contempla en su alcance quesos que son elaborados en otros países, mismos que son comercializados en los Estados Unidos Mexicanos, razón por la cual esta Norma se complementa con especificaciones fisicoquímicas y métodos de prueba establecidos en Normas Internacionales del *Codex Alimentarius* para las distintas variedades de quesos, teniendo concordancia modificada con la *Norma General del CODEX para el Queso 283-1978* (anteriormente *CODEX STAN A-6-1973*), la cual es el referente normativo internacional que aplica a los quesos conforme estos encuadren en las denominaciones que en ella se establecen.

Por otra parte, en materia de consumo debe resaltarse que en el período 2016 – 2022 en los Estados Unidos Mexicanos, la compra de leche y sus derivados (en los que se incluyen los quesos), se encontraba dentro de los **primeros 5 alimentos de mayor consumo a nivel nacional**, precedida únicamente por cereales y alimentos de alto nivel proteico como las carnes, pescados y mariscos. Con relación a ello, el gasto corriente promedio trimestral a nivel nacional por año (en ese período), se clasificó en 20 rubros específicos entre los cuales se encontraban los gastos destinados al consumo o compra de lácteos y sus derivados, lo que hace relevante el posicionamiento de los quesos en el mercado⁶.

En este orden de ideas, de acuerdo con la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (**OCDE**) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (**FAO**), la leche y los productos lácteos son fuente vital de nutrición y medio de vida de millones de personas en el mundo, señalando así, que en los países de ingresos bajos y medios, los productos lácteos frescos representan más de dos tercios del consumo promedio *per cápita* de sólidos lácteos; en tanto que los consumidores de **los países de ingresos altos** se inclinan a consumir más productos procesados como la mantequilla, **queso**, leche descremada en polvo y leche entera en polvo (**ver Gráfica 1**), siendo el queso el producto lácteo procesado (en la categoría de sólidos lácteos) que más se consume sobre todo en **Europa y América del Norte**, regiones que registraron una tendencia al alza, mientras que en lugares como África, **el queso** y la leche entera en polvo representan la **mayor parte del consumo de productos lácteos procesados**⁷.

SECRETARÍA DE ECONOMÍA
DIRECCIÓN GENERAL DE
NORMAS

30 / 03 / 2024

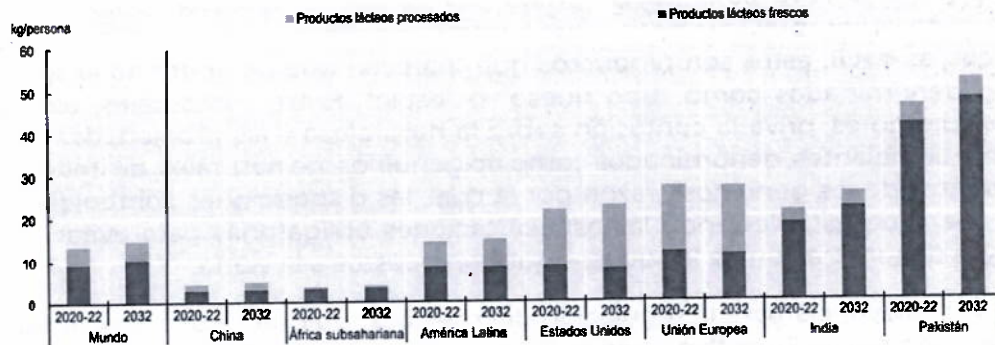
OFICINA DE PUESTA
EN MARCHA

⁶ Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). 2022.
https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/enigh/hc/2022/doc/enigh2022_ns_nota_tecnica.pdf.

⁷ OECD/FAO (2023), OCDE-FAO Perspectivas Agrícolas 2023-2032, OECD Publishing, Paris, <https://doi.org/10.1787/2ad6c3ab-es>.



Gráfica 1. Consumo per cápita de productos lácteos procesados y frescos en sólidos lácteos.



Fuente: OCDE-FAO Perspectivas Agrícolas 2023-2032.

Con lo anterior, se destaca la importancia de la regulación de los productos en cuestión, ya que su consumo es parte de la dieta diaria no solo del país, sino a nivel mundial, toda vez que el queso es considerado como un producto que refleja la identidad de un territorio, sus características físicas y humanas, los valores patrimoniales asociados a los procesos de elaboración y comercialización, convirtiéndolo en un producto de alto consumo, versátil y de fácil adquisición, mismo que es utilizado desde la gastronomía tradicional hasta la alta cocina de diferentes formas, ya sea sólo o como ingrediente en la preparación de una gran variedad de platillos alrededor del mundo, en donde se conocen aproximadamente dos mil variedades de este alimento, mismos que se distinguen por su grado de maduración, el procedimiento de elaboración, la materia prima empleada, los agentes maduradores y los aspectos como la forma y el tamaño⁸.

III. Impacto

Con la NOM-223 se busca que los consumidores cuenten con la información comercial suficiente para tomar una decisión informada al adquirir un producto que cumpla con las especificaciones necesarias para ser denominado como queso y que a su vez no sean víctimas de un engaño, provocando con ello una afectación económica a los mismos y evitar paralelamente un fallo en la competencia entre productores, con lo que se fomentan condiciones para la competitividad leal entre los participantes de la industria.

Al proporcionar información clara y veraz a los consumidores sobre la denominación del producto basada en el cumplimiento a las especificaciones fisicoquímicas que dispone la norma, se promueve la eficiencia de los mercados, ya que se satisfacen las necesidades del consumidor al pagar por un producto que cumple con los requerimientos necesarios al momento de su compra. Caso contrario, la eficiencia del mercado disminuye, pues los consumidores gastan dinero en productos que no son lo que dicen ser, lo que se traduce en beneficios económicos superiores para el sector regulado, menoscabando el acceso a información y a la adquisición de productos de calidad para los consumidores.

⁸ Centro de Investigación en Alimentos y Desarrollo (CIAD). (2023). Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnología (CONAHCYT). "Quesos artesanales: un alimento insustituible en la gastronomía mexicana". <https://www.ciad.mx/quesos-artesanales-un-alimento-insustituible-en-la-gastronomia-mexicana/>.

En este sentido, es evidente que en el mercado nacional circulan productos denominados como quesos que a primera vista constituyen productos genuinos (quesos frescos y madurados), no obstante, son imitaciones muy parecidas y que aparentemente cumplen las mismas especificaciones y características, es decir, estos son productos que "parecen quesos", pero no lo son; más bien, son "simulados" o denominados como "tipo queso" o "estilo". Entre industriales, técnicos del sector quesero y consumidores, priva la confusión sobre la naturaleza y las propiedades de los productos aparentemente semejantes, denominados como no genuinos, no naturales, de imitación, entre otros, y que son distintos de los genuinos⁹, razón por la cual, las disposiciones contenidas en la NOM-223 equilibran el mercado estableciendo las especificaciones obligatorias para evitar este sesgo en la información y la denominación de los quesos que son puestos a la venta.

Lo anterior toma relevancia para la regulación del mercado, ya que es una problemática de política pública identificada por el Ejecutivo Federal, razón por la cual, se deben procurar las medidas que sean necesarias para que los productos que se comercialicen en Territorio Nacional cumplan con los requisitos necesarios para garantizar los aspectos de información comercial, así como las especificaciones fisicoquímicas del producto regulado y lograr una efectiva protección a los derechos de los consumidores; cobrando la mayor trascendencia para que se cumpla a plenitud el fin pretendido por la norma, que se lleve a cabo lo ordenado en **su segundo artículo transitorio, el cual ordenaba que dentro de los 60 naturales siguientes a partir de la publicación de la NOM-223, se deberían de iniciar los trabajos correspondientes para la elaboración de su Procedimiento de Evaluación de la Conformidad**, mismo que al día de hoy no se tiene y resulta más que indispensable, debiendo integrarse a la Norma para de esta manera hacer eficiente su cumplimiento y posibilitar su aplicación, claridad e interpretación por parte de los Organismos de Evaluación de la Conformidad y los sujetos regulados nacionales e importadores.

Ahora bien, desde esta perspectiva, es de señalarse que el sector lácteo, específicamente en la fabricación de los quesos, es uno de los mercados agrícolas más reglamentados y procurados a nivel internacional por su importancia sanitaria, social, económica y cultural alrededor del mundo, siendo en este contexto el *Codex Alimentarius* el organismo internacional que se ha ocupado de llevar a cabo acciones para fomentar la competitividad de los países y contribuir en consecuencia con la accesibilidad del comercio internacional, esto a través de la elaboración de 5 Normas Internacionales horizontales o genéricas para quesos, así como 16 normas particulares o específicas para estos productos, entre los cuales destacan los quesos crema, mozzarella, cheddar, cottage, brie y provolone¹⁰. En virtud de ello, la política pública nacional se apega a los parámetros internacionales, armonizando y favoreciendo el comercio internacional.

Por lo antes expuesto, el impacto de la NOM-223 recae en el sector regulado de productores y comercializadores de quesos. En este orden de ideas, de acuerdo con el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (**DENUE**)¹¹ del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (**INEGI**), en enero de 2024 se contaba con el registro en los Estados Unidos Mexicanos de **16,751**

⁹ Atlas de los quesos mexicanos genuinos. 2014. Colegio de Posgraduados; Universidad Autónoma Chapingo; Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. Biblioteca Básica de Agricultura. 1a. edición. https://www.researchgate.net/profile/Fernando-Cervantes-Escoto/publication/314205827_Atlas_de_los_Quesos_Mexicanos_Genuinos/links/58b9960faca27261e51f532f/Atlas-de-los-Quesos-Mexicanos-Genuinos.pdf

¹⁰ Portal lácteo. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. <https://www.fao.org/dairy-production-products/products/codex-alimentarius/es/>

¹¹ DENUE. <https://www.inegi.org.mx/app/mapa/denue/default.aspx>

establecimientos cuya actividad económica se enfocaba en la **elaboración de productos lácteos**, tales como leche líquida y en polvo, helados, paletas, fermentados y derivados, de los cuales, el ramo de interés (**quesos**) representaba aproximadamente el **16.3 %** de las unidades económicas, es decir, **2,741 establecimientos con actividades relacionadas a la elaboración de quesos**, siendo los Estados Libres y Soberanos de Oaxaca, Guerrero, Jalisco, Veracruz de Ignacio de la Llave y Michoacán de Ocampo, consecutivamente, los que concentran una mayor actividad en la elaboración de estos productos.

Bajo esta perspectiva, es importante destacar la representatividad que tiene el sector quesero en el país, el cual se considera como parte de las organizaciones de industriales que engloban a productores, importadores y comercializadores de leche y sus derivados, tales como la Asociación Mexicana de Productores de Leche (**AMLAC**), Asociación Mexicana del Queso (**ASMEQUESO**), Cámara Nacional de la Industria de la Leche (**CANILEC**), Consejo Mexicano de la Industria de Productos de Consumo (**CONMÉXICO**), Consejo Nacional Agropecuario (**CNA**) y la Federación Mexicana de Lechería (**FEMELECHE**).

Asimismo, con la finalidad de aportar a la innovación en los procesos de producción y fomentar el cumplimiento de la normativa aplicable y el reconocimiento de los quesos nacionales en el extranjero, se cuenta en los Estados Unidos Mexicanos con institutos de investigación públicos y privados que debido a la relevancia del sector lácteo llevan a cabo investigaciones relacionadas a los quesos, ejemplo de ello son el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (**INIFAP**)¹², la Universidad Nacional Autónoma de México (**UNAM**)¹³, el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (**CIAD**) perteneciente a la red de centros de investigación del Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnología (**CONAHCYT**)¹⁴ y, el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (**ITESM**)¹⁵.

IV. Datos cualitativos y cuantitativos

A través de los datos estadísticos cualitativos y cuantitativos se permite conocer las dimensiones y el impacto del comercio, la producción y venta del sector quesero en un contexto nacional e internacional. Como se mencionó en el apartado de diagnóstico de este informe, la NOM-223 clasifica a los quesos en 2 tipos de acuerdo a sus características de maduración, humedad y presencia de corteza; de este modo establece las especificaciones que deben cumplir las distintas variedades de este producto para denominarse como queso, ejemplo de estos productos son: queso cotija, amarillo, oaxaca, panela, manchego, cottage, fresco y chihuahua.

Estos productos están sujetos al cumplimiento de diversas normativas nacionales e internacionales que disponen especificaciones fisicoquímicas, de etiquetado e información comercial para que

¹² El cual genera tecnología enfocada a los sistemas de producción de alimento destinado al ganado lechero y metodologías del proceso de producción para la exportación de carne, leche y queso. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/el-inifap-al-servicio-del-campo>.

¹³ Que a través de sus diversos institutos de investigación y unidades académicas ha realizado investigaciones relacionadas a los quesos. Ejemplo de ello es la investigación "La microbiota bacteriana única del queso Cotija y su potencial metabólico, revelados mediante metagenómica", la cual obtuvo el premio nacional de ciencia y tecnología en 2016 (https://www.dgcs.unam.mx/boletin/bdboletin/2016_707.html), además de contar con el Programa Universitario de Alimentación Sostenible (**PUAS**). <https://puas.unam.mx/>.

¹⁴ El cual ha realizado acciones para el fomento de la innovación en la producción e investigación de quesos. <https://www.ciad.mx/?s=quesos>.

¹⁵ Ejemplo de ello se pueden mencionar artículos informativos como "La industria de los lácteos: un área de oportunidad para la ciencia" y "La importancia de los lácteos en la nutrición infantil". <https://tecscience.tec.mx/en/>.



puedan ser comercializados, respetando de esta forma el derecho a la información que tienen los consumidores al comprar estos productos y no sean sujetos de engaño por información errónea y tendenciosa. Asimismo, se busca promover una leal y libre competencia entre los sujetos obligados.

Con relación a lo antes mencionado, de acuerdo con información de la Encuesta Mensual de la Industria Manufacturera (EMIM)¹⁶ del INEGI, el **volumen de la producción**¹⁷ de quesos como el chihuahua, doble crema, fresco, manchego, oaxaca y otros, presentó un incremento constante en el período 2019 – noviembre 2023 con un repunte considerable en el año 2022, el cual puede atribuirse a la diversidad del uso gastronómico de estas denominaciones, información que se muestra en la **Tabla 2** cuyos datos se presentan de manera ilustrativa en la **Gráfica 2**.

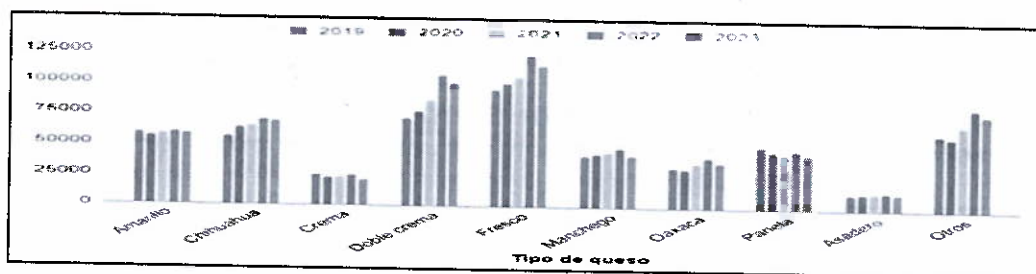
Por lo que hace a quesos como el amarillo, crema y asadero, el valor de la producción puede considerarse como constante en este período debido a las ligeras variaciones entre un año y otro.

Tabla 2. Volumen de la Producción (Toneladas) de quesos en los Estados Unidos Mexicanos.

Tipo de queso	2019	2020	2021	2022	2023
Amarillo	58,543	55,612	57,958	59,311	57,871
Chihuahua	55,591	63,331	64,950	70,117	69,059
Crema	25,336	22,916	23,528	25,292	21,185
Doble crema	71,571	77,458	86,622	107,016	99,945
Fresco	95,354	100,298	105,903	122,868	115,033
Manchego	42,172	43,640	45,563	48,425	42,449
Oaxaca	33,135	32,227	37,021	41,300	37,855
Panela	51,005	46,673	44,710	47,345	44,401
Asadero	13,224	13,665	14,206	14,674	13,788
Otros	61,756	59,501	69,217	83,142	78,107

Fuente: Elaboración propia con datos de la EMIM, 2024.

Gráfica 2. Volumen de la Producción (Toneladas) de quesos en los Estados Unidos Mexicanos.



Fuente: Elaboración propia con datos de la EMIM, 2024.

¹⁶ Subsistema de Información Económica. Encuesta Mensual de la Industria Manufacturera (EMIM), serie 2018. https://www.inegi.org.mx/programas/emim/2018/#datos_abiertos.

¹⁷ Es el volumen de los productos elaborados por un establecimiento con materias primas propias, ya sea en la propia unidad económica o mediante la contratación de servicios de maquila. Fuente: INEGI.



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA



2024
Felipe Carrillo
PUERTO
GOBIERNO DEL ESTADO DE YUCATAN

Of. No. DGN.191.01.2024.1311

En tal sentido, existe una correlación directa y estrecha entre el **volumen de la producción** y el **volumen de ventas**¹⁸, cuyo comportamiento es favorable, ya que como se puede apreciar en la **Tabla 3 y la Gráfica 3**, responde a la misma tendencia que presenta el volumen de la producción, destacando de esta manera que el promedio de venta de los productos producidos es el **95 %**, situación que se refleja en el valor de la producción y ventas de quesos en los Estados Unidos Mexicanos que se encuentra en cifras del orden de cientos hasta miles de millones de pesos.

Tabla 3. Volumen de ventas (Toneladas) de quesos en los Estados Unidos Mexicanos.

Tipo de queso	2019	2020	2021	2022	2023
Amarillo	58,177	54,915	56,265	57,977	57,327
Chihuahua	53,691	61,419	62,971	66,666	65,385
Crema	20,967	20,149	19,630	22,029	21,318
Doble crema	71,496	77,404	86,569	106,945	99,897
Fresco	95,753	100,874	106,377	123,364	115,034
Manchego	41,456	43,385	44,118	47,279	42,083
Oaxaca	31,424	31,366	35,980	40,306	40,145
Panela	50,232	46,195	44,316	46,732	43,791
Asadero	12,103	11,958	12,952	13,818	13,316
Otros	57,854	55,125	66,634	81,366	76,346

Fuente: Elaboración propia con datos de la EMIM, 2024.

Gráfica 3. Volumen de ventas (Toneladas) de quesos en los Estados Unidos Mexicanos.



Fuente: Elaboración propia con datos de la EMIM, 2024.

Ahora bien, en términos del panorama del mercado internacional del país y del propio Acuerdo por el que la Secretaría de Economía emite Reglas y criterios de carácter general en materia de comercio exterior¹⁹ publicado en el DOF el 9 de mayo de 2022, en particular con sus Anexo 2.4.1 relativo a las

¹⁸ Es el volumen de los productos vendidos por un establecimiento elaborados con materias primas propias. Fuente: INEGI

¹⁹ ACUERDO por el que la Secretaría de Economía emite Reglas y criterios de carácter general en materia de comercio exterior. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5651333&fecha=09/05/2022#gsc.tab=0.



fracciones arancelarias de la Tarifa de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación en las que se clasifican las mercancías sujetas al cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas en el punto de entrada al país, y en el de su salida, los quesos se encuentran sujetos al cumplimiento de diversas fracciones arancelarias de acuerdo al tipo de producto:

1. **0406.10.01** Queso fresco (sin madurar), incluido el del lactosuero, y requesón.
2. **0406.20.01** Queso de cualquier tipo, rallado o en polvo.
3. **0406.30.02** Queso fundido, excepto el rallado o en polvo.
4. **0406.40.01** Queso de pasta azul y demás quesos que presenten vetas producidas por *Penicillium roqueforti*.
5. **0406.90.01** De pasta dura, denominado sardo, cuando su presentación así lo indique.
6. **0406.90.02** De pasta dura, denominado Reggiano o Reggianito, cuando su presentación así lo indique.
7. **0406.90.04** Grana o Parmegiano-reggiano, Danbo, Edam, Fontal, Fontina, Fynbo, Gouda, Havarti, Maribo, Samsoe, Esrom, Itálico, Kernhem, Saint-Nectaire, Saint-Paulin o Taleggio.
8. **0406.90.99** Tipo petit suisse y los demás quesos.

Bajo esta tesitura, en la **Tabla 4** se presentan datos de exportación e importación de los quesos en el alcance de las 7 fracciones arancelarias antes listadas, los cuales fueron obtenidos del Cubo de Información de Comercio Exterior del Banco de México (**en adelante BANXICO**)²⁰. Del análisis de dicha información se considera importante resalta el hecho de que los Estados Unidos Mexicanos es más un país importador que exportador, ello considerando que por cada año se ha importado al menos 10 veces el volumen de lo que se ha exportado, es decir, el volumen de exportación promedio anual en el período de 2019 – 2023 fue del orden de 10 millones de kilogramos, que generaron cifras de hasta 974 millones de pesos²¹; por su parte la media anual de importación en dicho período fue del orden de 137 millones de kilogramos, correspondiente a un valor de 13 mil millones de pesos.

Tabla 4. Volumen y valor de Exportación e Importación de quesos en los Estados Unidos Mexicanos.

Año	Exportación			Importación		
	Volumen (kilogramos)	Valor (pesos mexicanos)	Valor (dólares)	Volumen (kilogramos)	Valor (pesos mexicanos)	Valor (dólares)
2019	5,309,379	522,602,684	27,133,355	120,723,708	10,482,500,612	544,247,889
2020	9,662,053	828,233,925	38,534,226	103,891,372	11,484,422,545	534,321,672
2021	11,492,500	921,551,935	45,441,388	130,604,941	12,217,010,813	602,416,321
2022	13,817,987	1,331,893,235	66,182,967	155,179,434	16,315,612,318	810,737,383
2023	12,304,283	1,225,479,860	69,064,441	175,019,702	16,615,027,687	936,374,102
Promedio anual	10,517,240	974,609,656	49,271,275	137.083.832	13,561,884,748	685,619,473

Fuente: Elaboración propia con datos de BANXICO, 2024.

²⁰ Banco de México. <https://www.banxico.org.mx/CuboComercioExterior/>.

²¹ Los datos originales del Cubo de Información de Comercio Exterior del Banco de México ofrecen valores de importación y exportación en **dólares**, no obstante, el valor en **pesos** se generó con base en la media anual del tipo de cambio publicado en el Diario Oficial de la Federación en el período comprendido del 1 de enero de 2019 al 31 de diciembre de 2023 https://dof.gob.mx/indicadores_detalle.php?cod_tipo_indicador=158&dfecha=01%2F01%2F2019&hfecha=31%2F12%2F2023#dsc:tab=0.



Los quesos mayormente importados provienen de países como Estados Unidos de América, el Reino de España, República Federal de Alemania, la República Italiana, la República Francesa y el Reino de Dinamarca. Por su parte, los principales países a los que exporta los Estados Unidos Mexicanos son de la región de las Américas como la República de Guatemala, Estados Unidos de América, República de Cuba, República Bolivariana de Venezuela y República del Salvador.

Asimismo, bajo un contexto internacional que se detalla en las **Tablas 5 y 6**, se puede observar, gracias a información estadística de la FAO²², el comportamiento y la participación de los Estados Unidos Mexicanos y el resto del mundo en el comercio internacional de quesos, particularizando en este caso, en los **quesos elaborados a partir de leche entera de vaca**, en donde se aprecia que en el período comprendido de 2018 a 2022, tanto las exportaciones como las importaciones incrementaron de manera constante sin cambios exponenciales. De igual manera se observa que en el 2020 respecto del 2019 no sucedió un cambio considerable, ello se puede atribuir a que se trató de un año atípico en la mayoría de los mercados ocasionado por la pandemia por COVID-19.

Tabla 5. Participación de los Estados Unidos Mexicanos en la exportación de queso de leche entera de vaca a nivel mundial.

Año	Cantidad (Toneladas)		Valor (miles de dólares)	
	Mundial	% de participación EUM	Mundial	% de participación EUM
2018	6,232,927.6	0,05 %	29,077,384	0,05 %
2019	6,555,190.81	0,05 %	29,254,011	0,05 %
2020	6,647,109.46	0,06 %	30,258,817	0,01 %
2021	6,924,060.86	0,08 %	33,514,171	0,01 %
2022	7,042,484.2	0,06 %	37,763,981	0,06 %

Fuente: Elaboración propia con datos de la FAO/FAOSTAT.

Tabla 6. Participación de los Estados Unidos Mexicanos en la importación de queso de leche entera de vaca a nivel mundial.

Año	Cantidad (Toneladas)		Valor (miles de dólares)	
	Mundial	% de participación	Mundial	% de participación
2018	6,268,497.22	1,82 %	29,073,871	0,02 %
2019	6,554,463.18	1,44 %	29,099,636	1,46 %
2020	6,533,971.9	1,45 %	29,889,396	1,51 %
2021	6,954,298.41	1,65 %	33,063,592	1,59 %
2022	6,865,246.23	2,03 %	36,953,000	1,91 %

Fuente: Elaboración propia con datos de la FAO/FAOSTAT.

Desde esta perspectiva, debe señalarse el índice de representatividad del país en el valor mundial de queso de leche entera de vaca. Las tablas de referencia nos permiten identificar que dentro de un universo aproximado de 197 países miembros de la FAO con actividad en el intercambio comercial internacional de estos productos, los Estados Unidos Mexicanos tienen una participación que si bien parece mínima, es significativa (incluso mayor que en otros países) para los productores nacionales

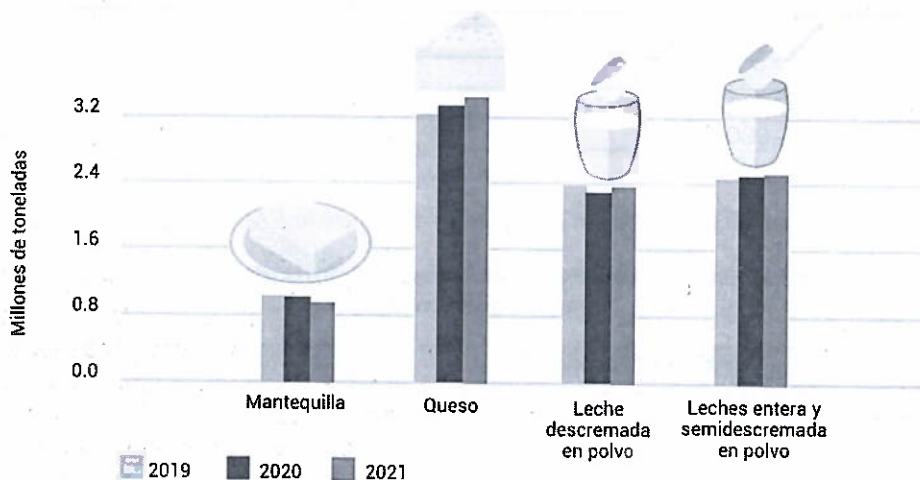
²² FAOSTAT. Cultivos y productos de ganadería. <https://www.fao.org/faostat/es/#data/TCL>.

que se encuentran abriendo mercado en otros países, lo que permitirá a largo plazo competir con los países con mayor índice de exportación a nivel mundial como la República Federal de Alemania, el Reino de los Países Bajos, la República Italiana, la República Francesa y el Reino de Dinamarca²³.

Lo anterior se encuentra estrechamente ligado con el cumplimiento de la NOM-223, la cual es parte medular de la calidad de los quesos que se elaboran en el país al estar armonizada con la normativa internacional del *Codex Alimentarius*.

Bajo este contexto, si bien el mundo se resintió tras el primer impacto de la pandemia de COVID-19, durante el primer semestre de 2021, el comercio de productos lácteos se revitalizó, sin embargo, durante el segundo semestre los altos costos de transporte significaron que el comercio mundial para todo el año 2021 aumentara sólo en 1,3 %, terminando en un volumen de alrededor de 93,3 millones de toneladas. A este respecto, el comercio de los distintos productos lácteos, donde destaca el queso, ha mantenido un aumento sostenido en el período 2019 – 2021, llegando a más de 3,4 millones de toneladas en el año 2021. Por su parte y por segundo año consecutivo el comercio de mantequilla se contrajo, mientras que las leches en polvo entera, semidescremada y descremada reflejaron un aumento respecto al año anterior, tal como se muestra en la **Gráfica 4**.

Gráfica 4. Comercio de los principales productos lácteos entre 2019-2021.



Fuente: Indicadores del Sector Lácteo 2022.

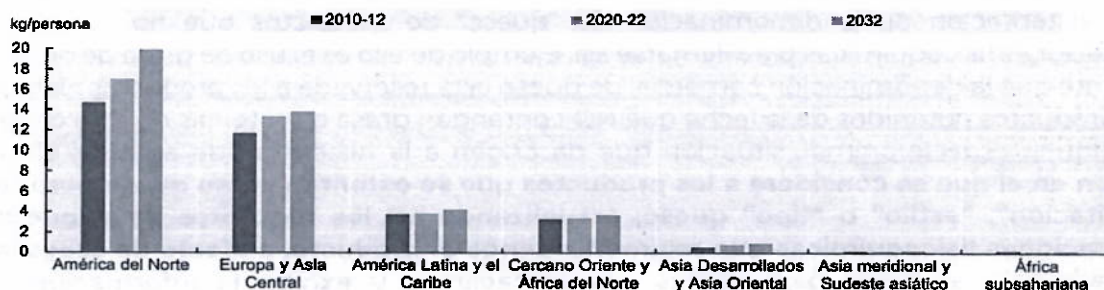
Por otro lado, cabe destacar que en 2023 la FAO en conjunto con la OCDE publicaron el “Informe Perspectivas Agrícolas 2023-2032”²⁴, el cual reúne los conocimientos especializados de ambas organizaciones sobre los productos básicos y las políticas públicas para proporcionar una evaluación de las perspectivas para los próximos 10 años en los mercados nacionales, regionales y mundiales de productos básicos agrícolas y pesqueros en un contexto de riesgos económicos continuos, incertidumbre y altos precios de la energía.

²³ Observatorio de Complejidad Económica (OEC). Quesos. <https://oec.world/es/profile/hs/cheese?yearSelector2=2018>

²⁴ OECD/FAO (2023), OCDE-FAO Perspectivas Agrícolas 2023-2032, OECD Publishing, Paris, <https://doi.org/10.1787/2ad6c3ab-es>

Dentro de este marco de investigación, el informe señala que la mayor parte de la producción de lácteos se consume en forma de productos lácteos frescos, no procesados o ligeramente procesados (es decir, pasteurizados o fermentados), y se espera que su proporción en el consumo mundial aumente durante el próximo decenio, previendo de este modo que a mediano plazo, la Unión Europea, Nueva Zelanda y los Estados Unidos de América se mantengan como los exportadores clave de productos lácteos procesados, y que en 2032 representen en conjunto cerca de 65 % de las exportaciones de queso. Asimismo, se espera que la proporción de los productos lácteos procesados, en particular el queso, en el consumo total de sólidos lácteos se vincule estrechamente con los ingresos, las variaciones ligadas con las preferencias locales, las limitaciones dietéticas y el nivel de urbanización. Como se aprecia en la **Gráfica 5**, se considera que en la próxima década incrementa el consumo de quesos en algunas regiones como América del Norte, Europa y Asia Central, mientras que en otras este incremento dependerá de diversas causas ligadas a condiciones culturales, sociales y hasta gastronómicas.

Gráfica 5. Consumo per cápita de queso en determinadas regiones.



Fuente: OCDE-FAO Perspectivas Agrícolas 2023-2032.

De igual manera, se estiman incrementos graduales para el comercio mundial de quesos al 2032 (importaciones y exportaciones), es decir, que el intercambio comercial entre países se mantendrá con el paso del tiempo con un aumento del tipo lineal que puede ser el resultado de cambios demográficos, sociales, económicos y culturales (**ver Tabla 7**).

Tabla 7. Proyecciones para el comercio mundial, importaciones y exportaciones (miles de toneladas).

	Comercio	Promedio 2020-2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032
Importación	Mundial	3,491	3,630	3,659	3,702	3,762	3,826	3,888	3,950	4,013	4,074	4,131
	OCDE*	1,723	1,765	1,770	1,789	1,809	1,831	1,841	1,854	1,869	1,883	1,896
	Países en desarrollo	1 642	1,753	1,789	1,826	1,871	1,914	1,962	2,010	2,056	2,102	2,145
	Países menos adelantados	27	34	41	44	49	55	62	69	75	81	88
Exportación	OCDE*	2,623	2,775	2,801	2,844	2,897	2,955	3,014	3,072	3,186	3,130	3,236
	Países en desarrollo	561	529	519	506	500	498	498	499	501	505	510
	Países menos adelantados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

* Excluye Islandia y Costa Rica, pero incluye todos los países miembros de la UE.

Fuente: Elaboración propia con datos de OCDE-FAO Perspectivas Agrícolas 2023-2032.

Por su parte, en lo que respecta a las proyecciones de producción y comercio de quesos a nivel mundial, se espera que los Estados Unidos Mexicanos se encuentre dentro de los cinco primeros lugares de producción, importación y exportación del Continente Americano dentro de los próximos 10 años, tan solo precedido por países como Estados Unidos de América, Canadá y la República Federativa de Brasil, misma situación que se espera en términos de consumo.

V. Resultado

En consideración a lo expuesto en los apartados de diagnóstico e impacto, así como los datos cualitativos y cuantitativos de este informe, se presenta como resultado de la Revisión Sistemática la **MODIFICACIÓN** de la Norma Oficial Mexicana **NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018**, situación que deriva de los diversos incumplimientos detectados en los actos de verificación y vigilancia del mercado efectuados por la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor a los diferentes tipos de quesos que son vendidos en el mercado; incumplimientos que han generado engaño a los consumidores durante años, al exhibir información errónea respecto del contenido del producto, así como la ostentación de la denominación de "queso" de productos que no cumplen con las especificaciones fisicoquímicas para llamarse así. Ejemplo de ello es el uso de grasa de origen vegetal, no obstante que la denominación comercial de queso está reservada a los productos elaborados con leche y productos obtenidos de la leche que NO contengan grasa o proteínas de otro origen que no sea de alguna especie animal, situación que da origen a la necesidad de **ampliar el campo de aplicación en el que se considere a los productos que se ostentan como queso pero realmente son "imitación", "estilo" o "tipo" queso; actualizando así los requisitos de etiquetado y las especificaciones fisicoquímicas que realmente tenga el producto, a efecto de asegurar que su comercialización se haga bajo dichas especificaciones y exhiba la información fidedigna correspondiente para así dar certeza al consumidor respecto del producto que está adquiriendo.**

Así las cosas, al ser los quesos tanto nacionales como extranjeros, productos que forman parte de la dieta diaria de los mexicanos y por tanto de gran comercialización y consumo a nivel nacional, resulta fundamental e indispensable **atender las desviaciones e incumplimientos de la información comercial y especificaciones fisicoquímicas identificadas**, con la finalidad de que los sujetos regulados cumplan con las especificaciones mínimas necesarias del contenido de proteínas, humedad, grasa y materia prima utilizada, además de que **el etiquetado que se ostente no induzca a error, confusión o engaño respecto de la naturaleza del mismo por la forma inexacta, falsa, exagerada, parcial, artificiosa o tendenciosa en que se presenta**; requisitos que deben ser evaluados a través de un proceso de Evaluación de la Conformidad que permita demostrar el cumplimiento con la NOM-223 mediante procedimientos de muestreo, prueba, inspección y en su caso certificación.

Atento a lo expuesto en el párrafo anterior, y en cumplimiento a los **artículos 30 y 69 de la Ley de Infraestructura de la Calidad** que establecen que **toda Norma Oficial Mexicana debe contener su propio PEC conforme al nivel de riesgo o protección** que resulten necesarios para salvaguardar los Objetivos Legítimos de Interés Públicos que pretendan atender; **se requiere concluir los trabajos para la elaboración del Procedimiento de Evaluación de la Conformidad específico para esta Norma Oficial Mexicana y que se integre a la misma**, con el objeto de hacer eficiente su cumplimiento y posibilitar la aplicación, claridad e interpretación por parte de los Organismos de Evaluación de la Conformidad y los sujetos regulados nacionales e importadores, el cual debe

alinearse con la modificación de las especificaciones que resulten pertinentes, mismo que permitirá a las personas reguladas conocer las acciones y procesos técnicos específicos que deben observar con el objeto de comprobar que sus productos cumplen con la NOM-223.

Con estas acciones se prevé **fomentar la competencia justa en el mercado nacional, así como la competitividad en el mercado internacional, promoviendo el desarrollo económico y la calidad en la producción y las cadenas de valor**, ampliando así la capacidad productiva y el mejoramiento continuo de los quesos ofertados en territorio nacional, atendiendo a su vez lo mandatado en el segundo transitorio de la NOM-223, respecto de la elaboración de su Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, el cual con la modificación propuesta se integrará a la misma, generando mayor certeza jurídica a los sujetos regulados.

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

Es por lo antes señalado que resulta importante modificar la NOM-223, procurando así dar certeza y garantía a los consumidores para que estos cuenten con información comercial suficiente para tomar una decisión informada al adquirir un producto que esté en cumplimiento con las especificaciones necesarias para ser denominado como queso y que a su vez no sean víctimas de un engaño. Atento a ello y a lo establecido por el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, debe notificarse el presente informe al Secretariado Ejecutivo de la Comisión Nacional de la Infraestructura de la Calidad, con los resultados de esta revisión y así, se solicite su publicación en la Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad.

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

 DIRECCIÓN GENERAL DE
NORMAS

30 ABR. 2024

Oficialía de Portes
OFICIO DESPACHADO

