

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-235-SE-2019, Atún, bonita y preparados preenvasados-Denominación-Información comercial y métodos de prueba.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- ECONOMÍA.- Secretaría de Economía.- Dirección General de Normas.

“PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA, PROY-NOM-235-SE-2019, ATÚN, BONITA Y PREPARADOS PREENVASADOS-DENOMINACIÓN-INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.”

ALFONSO GUATI ROJO SÁNCHEZ, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones I, V y XII, 47 fracciones I y II de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 36 fracciones I, IV, IX, X y XXV del Reglamento Interior de esta Secretaría,

CONSIDERANDO

Que, con fecha 18 de diciembre de 2019, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE) aprobó el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-235-SE-2019, ATÚN, BONITA Y PREPARADOS PREENVASADOS-DENOMINACIÓN-INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante el CCONNSE, ubicado en Calle Pachuca número 189, Colonia Condesa, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Código Postal 06140, Ciudad de México, teléfono 57 29 61 00, extensión 13247, o bien al correo electrónico cesar.orozco@economia.gob.mx, para que en los términos de la Ley de la materia se consideren en el seno del Comité que lo propuso. SINEC-20200123190729696.

Ciudad de México, a 23 de enero de 2020.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alfonso Guati Rojo Sánchez**.- Rúbrica.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-235-SE-2019, ATÚN, BONITA Y PREPARADOS PREENVASADOS-DENOMINACIÓN-INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA

Prefacio

Con objeto de elaborar el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se constituyó un Grupo de Trabajo con la participación voluntaria de los siguientes actores:

- Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias (CANAINCA).
- Pescados Industrializados, S. A. de C. V. (PINSA)
- Marindustrias, S. A. de C. V.
- Herdez, S. A. de C. V.
- Procesamiento Especializado de Alimentos, S. A. P. I. de C. V.
- Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)-Facultad de Química
- Secretaría de Economía
 - Dirección General de Normas
 - Procuraduría Federal del Consumidor
 - Dirección General de Verificación y Vigilancia
 - Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
 - Dirección General de Normalización Agroalimentaria
- Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán
- Asociación Mexicana de Alimentos de Soya, A. C.

- Dupont

ÍNDICE

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias normativas
3. Términos y definiciones
4. Denominación
5. Información comercial
6. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)
7. Verificación y Vigilancia
8. Concordancias con normas internacionales
 - APENDICE A (Normativo)
 - APENDICE B (Normativo)
9. Bibliografía

1. Objetivo y campo de aplicación

El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, establece la denominación de atún, bonita y preparados preenvasados, así como la información comercial y métodos de prueba que deben de cumplir los productos comercializados con esta denominación en territorio nacional.

2. Referencias normativas

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se complementa con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes, o aquellas que las sustituyan:

- | | |
|------------------------------------|--|
| 2.1. NOM-002-SCFI-2011 | Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 2012. |
| 2.2. NOM-008-SCFI-2002 | Sistema general de unidades de medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002. |
| 2.3. NOM-030-SCFI- 2006 | Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006. |
| 2.4. 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. |
| 2.5. NMX-F-315-1978 | Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados, declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de febrero de 1978. |
| 2.6. Acuerdo | ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012 y sus modificaciones. |

3. Términos y definiciones

Para los fines de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establecen las siguientes definiciones:

3.1 atún o bonita preenvasados

son los productos elaborados con la carne procedente de cualquiera de las especies descritas en la Tabla 1 del numeral 4.1. y con los aditivos permitidos en el Acuerdo (ver 2.6 Referencias normativas), así como el medio de cobertura descrito en 4.4.

3.2 consumidor

persona física o moral que adquiere los productos de atún, bonita o preparados preenvasados como destinatario final.

3.3 embalaje

material que envuelve, contiene y protege los productos de atún y bonita preenvasados, para efectos de su almacenamiento y transporte.

3.4 envase

cualquier recipiente, o envoltura en el cual está contenido el producto preenvasado para su venta al consumidor.

3.5 etiqueta

cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida, sobrepuesta o fijada al envase de los productos atún, bonita y preparados preenvasados.

3.6 masa drenada

cantidad de producto sólido o semisólido que presenta el contenido de un envase después de que el líquido ha sido removido, por un método prescrito (ver 2.5 Referencias normativas).

3.7 país de origen

es aquél en el cual el producto fue fabricado, manufacturado o producido.

3.8 preparado de atún o bonita

producto elaborado con un mínimo de 50% m/m de la masa drenada de pescado y con la adición de ingredientes hasta en un 50% m/m de la masa drenada, conforme a lo descrito en el numeral 4.6.

3.9 caldo vegetal

el caldo que se prepara a partir de extractos de uno o más de los siguientes vegetales o leguminosas: ajo, apio, cebolla, chícharo, col, espinaca, fibra soluble de soya, lenteja, papa, perejil, pimienta, tomate, zanahoria, entre otros.

3.10 contenido neto

cantidad de producto preenvasado que permanece después de que se han hecho todas las deducciones de tara, cuando sea el caso (ver 2.1 Referencias normativas).

3.11 medio de cobertura

es aquel líquido (ver numeral 4.4) que ha sido adicionado al atún, bonita o preparados preenvasados en recipientes de cierre hermético.

4. Denominación

4.1. Atún y Bonita

Las especies de Atún y Bonita se establecen en la Tabla 1, de acuerdo con su nombre científico y nombre común con el que se comercializan.

Tabla 1.- Especies de Atún y Bonita

Nombre científico	Nombre común
<i>Thunnus albacares</i>	Atún aleta amarilla
<i>Thunnus thynnus</i>	Atún aleta azul
<i>Thunnus atlanticus</i>	Atún aleta negra
<i>Thunnus orientalis</i>	Atún aleta azul
<i>Thunnus maccoyii</i>	Atún aleta azul
<i>Thunnus obesus</i>	Atún ojo grande
<i>Thunnus alalunga</i>	Albacora o Atún Blanco
<i>Sarda sarda</i>	Bonita
<i>Sarda chilensis</i>	Bonita
<i>Sarda orientalis</i>	Bonita
<i>Auxis rochei</i>	Atún melva
<i>Auxis maru</i>	Atún melva

<i>Scomber rochei</i>	Atún melva
<i>Auxis thazard</i>	Atún melva
<i>Katsuwonus pelamis</i> {sin. <i>Euthynnus pelamis</i>	Atún Barrilete
<i>Euthynnus affinis</i>	Atún Barrilete
<i>Euthynnus alletteratus</i>	Atún Barrilete
<i>Euthynnus lineatus</i>	Atún Barrilete negro
<i>Thunnus tonggol</i>	Atún tongol

4.2. Preparado de atún o bonita

El preparado de Atún o preparado de Bonita puede contener una o más especies de las listadas en la Tabla 1 y la denominación del preparado debe ser de la especie mayoritaria en la masa drenada de atún o bonita, conforme a la Tabla 1 del numeral anterior.

4.3. Formas de presentación

La denominación de atún y de bonita preenvasados, tienen las siguientes formas de presentación:

Tabla 2.- Formas de presentación del atún y bonita preenvasados

Presentación	Definición
compacto o sólido (con o sin piel)	El pescado debe estar cortado en segmentos transversales. La proporción de hojuelas o trozos sueltos no se permite rebasar el 18% de la masa drenada del envase.
En trozos o tronchos	Pedazos con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado, que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de hojuelas o trozos inferiores a 1,2 cm no se permite rebasar el 30% de la masa drenada.
En hojuelas	Mezclas de partículas y pedazos, en donde la mayor parte de éstos tienen como máximo 1,2 cm de longitud. La proporción de trozos de pescado de dimensiones inferiores a 1,2 cm rebasa el 30% de la masa drenada.
Triturado o desmenuzado	Una mezcla de partículas de pescado reducidas a dimensiones uniformes, en la cual las partículas están separadas y no forman una pasta.
Otras presentaciones	Se permite cualquier otra presentación, como el ahumado, siempre y cuando sea suficientemente distinta de las presentaciones estipuladas en el presente proyecto de Norma Oficial Mexicana, satisfaga todos los requisitos y describa la información comercial, de tal manera que no induzca al consumidor a errores ni engaños.

4.4. De los medios de cobertura

Los medios de cobertura forman parte de las denominaciones de atún, bonita o preparados preenvasados y son los siguientes:

- **Aceite de oliva:** se debe declarar este medio de cobertura, cuando exclusivamente los productos sean acompañados de aceite de oliva y mezclado con sazónadores o esencias de hierbas, mezcla vitamínica o algún otro similar y sin mezclar con otros aceites vegetales, considerando el agua que desprende el pescado naturalmente en el proceso térmico.
- **Aceite vegetal:** se debe declarar este medio de cobertura, cuando exclusivamente vayan acompañados de aceite vegetal, solo o mezclados, con sazónadores o esencias de hierbas, mezcla vitamínica o algún otro similar (sin mezclar con agua), considerando el agua que desprende el pescado naturalmente en el proceso térmico.
- **Agua:** se debe declarar este medio de cobertura, cuando exclusivamente los productos vayan acompañados de agua o mezclado con sazónadores o esencias de hierbas, mezcla vitamínica o algún otro similar, considerando el uso de caldo vegetal como ingrediente.

- Agua con aceite vegetal: se debe declarar este medio de cobertura, cuando exista una mezcla o combinación de agua con un mínimo de 20% de aceite vegetal, considerando el uso de caldo vegetal como ingrediente.

4.5. Ingredientes para las denominaciones de atún y bonita preenvasados

En la lista de ingredientes se debe indicar, además, el o los aditivos cuyo uso se permite para atún y bonita preenvasados. Su declaración se debe ajustar a lo establecido en el Acuerdo (ver 2.6 Referencias normativas).

Dentro de los ingredientes se puede usar el caldo vegetal, en una cantidad que no exceda el 5% de la capacidad de volumen del recipiente y debe contener un mínimo de 0.5% en masa de extractos de los componentes del caldo vegetal (ver 3.9).

4.6. Ingredientes para las denominaciones de preparados de atún o preparados de bonita preenvasados

Los preparados de atún o preparados de bonita preenvasados, pueden contener los siguientes ingredientes y hasta en los siguientes porcentajes:

- Soya hasta 50% m/m de la masa drenada.
- Verdura, leguminosa u otro, hasta 50% m/m de la masa drenada.
- Verduras, leguminosas u otro, hasta 50% m/m de la masa drenada y compuesto por dos ingredientes.
- Chile, hasta 50% m/m de la masa drenada.
- Mayonesa, hasta 50% m/m de la masa drenada.
- Combinaciones de dos o más ingredientes, hasta 50% m/m de la masa drenada y se debe indicar el porcentaje total de la combinación de éstos y describir los dos ingredientes con mayor presencia en la denominación del producto y los demás ingredientes deben de indicarse en la lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente.
- Ensalada o mezcla de verduras, hasta 50% m/m de la masa drenada y está compuesto por 3 o más verduras, leguminosas u otro.
- Otros ingredientes, hasta 50% m/m de la masa drenada.

La verificación de la presencia de soya debe realizarse conforme a lo descrito en el Apéndice B (Normativo).

4.7. Relación masa drenada-contenido neto

La relación masa drenada-contenido neto, se calcula posterior a la esterilización del envase y debe existir una relación entre las mismas.

La relación debe ser como mínimo o igual a lo descrito en los siguientes subnumerales, considerando el medio de cobertura que tenga el producto.

4.7.1. Cuando se trate de medio de cobertura en agua, la relación debe ser del 70%. m/m.

4.7.2. Para todos los otros medios de cobertura restantes, debe ser del 65% m/m.

4.7.3. Cuando se trate de productos en envase "pouch" (envase flexible), no aplica la relación masa drenada descrita en este numeral.

5. Información comercial

La etiqueta de las denominaciones de atún, bonita y preparados preenvasados, deben de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-008-SCFI-2002, NOM-030-SCFI-2006 y disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ver 2.2, 2.3 y 2.4 de Referencias normativas, así como con las siguientes disposiciones específicas de información.

5.1. Denominación del producto, forma de presentación y medio de cobertura

Las denominaciones de atún, bonita y preparados preenvasados, debe ser conforme a lo descrito en la Tabla 1 del numeral 4.1 y debe ir precedido o seguido por la forma de presentación descrita en la Tabla 2 del numeral 4.3 y el medio de cobertura descrito en el numeral 4.4, según corresponda por denominación.

5.1.1. Para las denominaciones de atún y bonita preenvasados, es opcional introducir el nombre común de la especie precedido o seguido de la denominación.

En caso de mezclas de especies de atunes y mezclas de especies de bonita, el nombre común o usual del producto debe estar referido respecto de aquel que represente el mayor porcentaje de la masa drenada.

5.1.2. La denominación del producto como preparado de atún o preparado de bonita preenvasado, debe ser conforme a lo descrito en los numerales 3.8, 4.2 y 4.6, no debiendo declarar el nombre común de la especie, ni la forma de presentación.

5.2. Leyendas de denominación del producto en la etiqueta

Las leyendas de información comercial deben presentarse conforme a lo descrito en el numeral 5.1. en la parte central izquierda de la superficie principal de exhibición de la etiqueta y su tamaño debe ser igual o mayor al del dato cuantitativo del contenido neto.

Las letras de las leyendas deben ser en negritas, con la misma tipografía y visibles de la misma forma en todos sus elementos (mismo color y fondo) y sin cursivas para los elementos obligatorios en la denominación.

5.2.1. Leyendas de denominación del producto para atún y bonita preenvasados

5.2.1.1 Para las denominaciones atún y bonita preenvasados en aceite de oliva, se debe de indicar la siguiente leyenda:

“Atún o Bonita (nombre común de la especie-opcional en cursiva) (forma de presentación) **en aceite de oliva**”.

5.2.1.2. Para el atún y bonita preenvasados en agua, se debe de indicar la siguiente leyenda:

“Atún o Bonita (nombre común de la especie-opcional en cursiva) **en** (forma de presentación) **en agua**”.

5.2.1.3. Para el atún y bonita preenvasados, con aceites vegetales, se debe de indicar el nombre del aceite vegetal usado en forma opcional e indicando la siguiente leyenda:

“Atún o Bonita (nombre común de la especie-opcional en cursiva) **en** (forma de presentación) **en aceite vegetal** (nombre del aceite vegetal-opcional)”.

5.2.1.4. Para el atún o bonita preenvasados en agua con aceite vegetal, se debe indicar la siguiente leyenda:

“Atún o Bonita (nombre común de la especie-opcional en cursiva) **en** (forma de presentación) **en agua con aceite vegetal** (nombre del aceite vegetal-opcional).

5.2.2. Leyendas de denominación del producto para preparado de atún o preparado de bonita preenvasado

5.2.2.1. Para la denominación de preparado de atún o preparado de bonita preenvasados con un ingrediente, se debe de indicar el porcentaje del ingrediente utilizado conforme a lo descrito en el numeral 4.6 y el medio de cobertura, indicando alguna de las siguientes leyendas según corresponda:

“preparado de atún o preparado de bonita con (número de 1 o 2 dígitos) **% de** (ingrediente utilizado) **en agua**”.

“preparado de atún o preparado de bonita con (número de 1 o 2 dígitos) **% de** (ingrediente utilizado) **en aceite vegetal**

(nombre del aceite vegetal-opcional)”.

“preparado de atún o preparado de bonita con (número de 1 o 2 dígitos) **% de** (ingrediente utilizado) **en agua con aceite vegetal** (nombre del aceite vegetal-opcional)”.

5.2.2.2. Para la denominación de preparado de atún o preparado de bonita preenvasados con la combinación de dos o más ingredientes, se debe indicar el porcentaje total de la combinación de los ingredientes utilizados con relación a la masa drenada, precedido o seguido de los dos ingredientes con mayor presencia y los demás ingredientes deben ser descritos en la lista de ingredientes, conforme a lo descrito en el numeral 4.6 y el medio de cobertura, indicando las siguientes leyendas según corresponda:

“preparado de atún o preparado de bonita con (número de 1 o 2 dígitos) **% de** (los dos ingredientes con mayor presencia en forma decreciente) **en agua**”.

“preparado de atún o preparado de bonita con (número de 1 o 2 dígitos) **% de** (los dos ingredientes con mayor presencia en forma decreciente) **en aceite vegetal** (nombre del aceite vegetal-opcional)”.

“preparado de atún o preparado de bonita con (número de 1 o 2 dígitos) **% de** (los dos ingredientes con mayor presencia en forma decreciente) **en agua con aceite vegetal** (nombre del aceite vegetal-opcional)”.

5.2.2.3. Para la denominación de preparado de atún o preparado de bonita preenvasados con la combinación de dos o más ingredientes y sin medio de cobertura, se debe de indicar el porcentaje total de la

combinación de ingredientes utilizados con relación a la masa drenada, precedido o seguido de los dos ingredientes con mayor presencia y los demás ingredientes deben ser descritos en la lista de ingredientes, conforme a lo descrito en el numeral 4.6, indicando la siguiente leyenda según corresponda:

“**preparado de atún o preparado de bonita con** (número de 1 o 2 dígitos) % **de** (los dos ingredientes con mayor presencia y en forma decreciente)”.

5.3. Identificación del lote

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo, la identificación del lote a que pertenece, conforme a lo establecido descrito en 2.4 Referencias normativas.

5.4. Color del producto

El atún y bonita preenvasados, pueden calificarse conforme a la descripción de su color. En este sentido, tratándose de la especie *Thunnus alalunga* (atún blanco), debe calificar el producto como “blanco”; mientras que las demás especies de atún y bonita, pueden tener los calificativos “claro” u “oscuro”, según sea el caso.

5.5. Veracidad de la información

Para las denominaciones de atún, bonita y preparados preenvasados no se permite contener imágenes en la etiqueta con una forma de presentación que no corresponda a la forma de presentación que contiene el producto a comercializar, así como leyendas en la etiqueta que causen un engaño al consumidor.

6. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)

La evaluación de la conformidad del atún o bonita y preparados preenvasados, objeto del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, debe llevarse a cabo por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento, de acuerdo con lo descrito en el Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad que a continuación se describe.

6.1 Introducción

El presente procedimiento establece las directrices que deben observar los productores y comercializadores que pretendan demostrar el cumplimiento con este proyecto de Norma Oficial Mexicana.

El presente procedimiento toma como base los procedimientos descritos en la norma internacional ISO/IEC 17020:2012, Evaluación de la conformidad: Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección, así como con la NMX-EC-17020-IMNC-2014 (ver 2.7 Referencias normativas).

6.2 Objetivo y campo de aplicación

Este Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, tiene por objeto definir las directrices que deben observar los productores y comercializadores, para demostrar el cumplimiento del presente Proyecto, así como las personas acreditadas y aprobadas que intervienen en su evaluación de la conformidad.

6.3 Referencias normativas

Es indispensable la aplicación de los documentos vigentes siguientes o los que los sustituyan, para las finalidades del presente procedimiento para la evaluación de la conformidad, en los términos en que son referidas:

- 6.3.1** NMX-Z-12/2-1987, Muestreo para la inspección por atributos-Parte 2: Métodos de muestreo, tablas y gráficas, fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.
- 6.3.2** NMX-EC-17020-IMNC-2014, Evaluación de la conformidad-Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de unidades (organismos) que realizan la verificación (inspección), publicada su Declaratoria de Vigencia el 6 de junio de 2014.
- 6.3.3** Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992, y sus reformas.
- 6.3.4** Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1999, y sus reformas.

6.4 Términos y definiciones

Para los efectos de este Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, se entiende por:

6.4.1 comercialización

es la actividad de compra y venta del atún, bonita y preparados preenvasados dentro del territorio nacional.

6.4.2 documentación técnica del producto

conjunto de documentos que resguardan el atún, bonita y preparados preenvasados que se quiere dictaminar. La documentación técnica debe estar en propiedad del productor o comercializador.

6.4.3 muestra para laboratorio

porción de atún, bonita y preparados o sus mezclas para determinar la presencia de ingredientes.

6.4.4 Norma Oficial Mexicana NOM

la regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las dependencias competentes, conforme a las finalidades establecidas en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, que establece reglas, especificaciones, atributos, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como aquellas relativas a terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado y las que se refieran a su cumplimiento o aplicación.

6.4.5 prueba

la realizada a una muestra para la detección de las especificaciones establecidas en la NOM.

6.4.6 lote

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

6.4.7 informe de resultados

es el documento que emite un laboratorio de pruebas acreditado y aprobado, mediante el cual hacen constar los resultados obtenidos de las pruebas realizadas a un producto, conforme a las especificaciones establecidas en la NOM.

6.4.8 Evaluación de la conformidad EC

es la determinación del grado de cumplimiento con la Norma Oficial Mexicana, comprende, entre otros, los procedimientos de muestreo, prueba y verificación.

6.4.9 laboratorio de pruebas LP

es la persona acreditada y aprobada, en los términos establecidos por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento, que tenga por objeto realizar actividades de pruebas.

6.4.10 unidad de verificación UV

la persona física o moral acreditada y aprobada, que realiza actos de verificación al atún o bonita y preparados preenvasados.

6.5 Dictamen de cumplimiento de información comercial

6.5.1 Para emitir el dictamen de cumplimiento respecto de la información comercial, la unidad de verificación de producto (UV) acreditada y aprobada en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, debe llevar a cabo la constatación ocular de la información comercial correspondiente al capítulo 5 del presente proyecto de Norma Oficial Mexicana.

Lo anterior, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes.

6.5.2 Disposiciones generales

El productor o comercializador interesado puede solicitar a la UV los requisitos o la información necesaria para que sus productos denominados atún, bonita y preparados preenvasados que se vayan a comercializar en territorio nacional cumplan con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

6.5.3 El personal de la UV es el responsable de llevar a cabo la toma de muestras (ver 6.3.1 Referencias normativas del PEC), para el análisis por el LP y la UV para su verificación de información comercial.

6.5.4 El LP debe realizar y aplicar los métodos de prueba del Apéndice A y B (normativos) del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana y emitir un informe de resultados de las pruebas de atún y bonita preenvasados, el cual debe estar dirigido a la UV.

6.5.5 La UV para llevar a cabo el dictamen de la etiqueta de atún y bonita preenvasados, debe aplicar la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (ver 2.4 Referencias normativas) con base al informe de resultados emitido por el LP, además de las especificaciones contenidas en el capítulo 5 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

6.5.6 Cuando los productos denominados atún, bonita y preparados preenvasados cumplan con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se debe emitir el dictamen de cumplimiento de información comercial por parte de la UV.

6.6 Vigilancia

La Procuraduría Federal del Consumidor con el objeto de vigilar el cumplimiento de los medios de cobertura descritos en el numeral 4.4 de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, debe hacer las visitas necesarias en planta para corroborar la veracidad de la denominación del producto.

Lo anterior, sin perjuicio de las atribuciones que tiene la Procuraduría Federal del Consumidor para solicitar cualquier tipo de información durante las visitas de verificación que realice, con el objeto de vigilar el cumplimiento del Proyecto de Norma Oficial Mexicana, conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la Ley Federal de Protección al Consumidor.

6.7 Concordancia del procedimiento de evaluación de la conformidad con normas y lineamientos internacionales y normas mexicanas.

El presente procedimiento toma como base los procedimientos descritos en la norma internacional ISO/IEC 17020:2012, Evaluación de la conformidad: Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección, y la norma mexicana NMX-EC-17020-IMNC-2014, Evaluación de la conformidad-Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de unidades (organismos) que realizan la verificación (inspección).

6.8 Bibliografía del procedimiento de evaluación de la conformidad

6.8.1 ISO/IEC 17020:2012, Evaluación de la conformidad: Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección.

6.8.2 NMX-EC-17020-IMNC-2014, Evaluación de la conformidad-Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de unidades (organismos) que realizan la verificación (inspección), publicada su Declaratoria de Vigencia el 6 de junio de 2014.

7. Verificación y Vigilancia

La verificación y vigilancia del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se llevará a cabo por la Secretaría de Economía y la Procuraduría Federal del Consumidor, de acuerdo con sus atribuciones conferidas en la Ley Federal de Protección al Consumidor, la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y demás ordenamientos jurídicos aplicables.

En el caso del envase identificado como "pouch" (envase flexible), cuando exista un incumplimiento en la forma de presentación, se debe validar el cumplimiento con producto en resguardo del fabricante.

8. Concordancias con normas internacionales

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es modificado (MOD), con respecto a la norma internacional CXS 70-1981 Norma para el atún y el bonito en conserva en los apartados de objetivo y campo de aplicación, información comercial y formas de presentación.

9. Bibliografía

9.1 CXS 70-1981 Norma para el atún y el bonito en conserva. Adoptada 1981. Revisada en 1995. Enmendada en 2011, 2013, 2016, 2018.

9.2 Ley General de Salud. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de febrero de 1984 y sus reformas.

9.3 Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios. Publicado en el Diario Oficial de la Federación. México el 18 de enero de 1988 y sus reformas.

9.4 NMX-F-220-SCFI-2011 Productos de la Pesca-Productos Alimenticios para consumo humano-Atunes y pescados similares enlatados en aceite-Especificaciones (Cancela a la NMX-F-220-1982), declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 4 de junio de 2012.

APENDICE A

(NORMATIVO)

DETERMINACIÓN DE LA PRESENTACIÓN

La presentación de todas las unidades de muestreo se debe determinar mediante el procedimiento siguiente:

- a) Abrir el bote y escurrir el contenido, utilizar el procedimiento señalado en la NMX-F-315-SCFI-1978 (ver 2.5 Referencias normativas);
- b) Extraer el contenido y colocarlo en una criba de malla con agujeros de 1,2 cm de lado, equipada con una vasija recolectora;
- c) Separar el atún con una espátula, procurando no destruir la configuración de los trozos.
Asegurarse de que los trozos más pequeños de atún se coloquen sobre las aberturas de la malla de manera que puedan caer dentro de la vasija recolectora;
- d) Separar el material de la vasija según su presentación (en forma de hojuelas, desmenuzadas o de pasta) y pasar cada porción a fin de determinar el peso de cada componente;
- e) Si se ha declarado que el producto se presenta en "trozos", pesar la criba con el pescado retenido y registrar el peso. Restar el peso de la criba sola para determinar el peso del atún compacto y en trozos;
- f) Si se ha declarado que el producto se presenta en forma "compacta", extraer los trozos y pesar nuevamente. Restar el peso de la criba para determinar el peso del atún "compacto".

Cálculos

- a) Expresar el peso del atún compacto o sólido retenido en la criba mediante una resta y expresarlo como porcentaje (%) del peso masa drenada.

$$\% \text{ Atún compacto o sólido} = \frac{\text{Peso del atún compacto o sólido} \times 100}{\text{Peso masa drenada}}$$

- b) Expresar el peso del atún en trozos o tronchos retenido en la criba mediante una resta y exprese como porcentaje del peso masa drenada.

$$\% \text{ Atún en trozos o tronchos} = \frac{\text{Peso del atún trozos o tronchos} \times 100}{\text{Peso masa drenada}}$$

- c) Expresar el peso del atún en hojuelas como porcentaje (%) de la masa drenada.

$$\% \text{ Atún hojuelas} = \frac{\text{Peso de las hojuelas} \times 100}{\text{Peso masa drenada}}$$

- d) Expresar el peso del atún desmenuzado como porcentaje (%) de la masa drenada.

$$\% \text{ Atún desmenuzado} = \frac{\text{Peso atún desmenuzado} \times 100}{\text{Peso masa drenada}}$$

APENDICE B**(NORMATIVO)****DETERMINACIÓN DE LA PRESENCIA DE SOYA**

La presencia de soya se determina mediante el procedimiento siguiente:

- a) El lugar de trabajo para desarrollar el método, debe contar con una iluminación de 750 Luxes como parámetro estándar, con el fin de asegurar la correcta segregación de las partículas de soya texturizada de acuerdo con la NOM-025-STPS-2008 Condiciones de iluminación de trabajo.
- b) Abrir el bote y escurrir el contenido, aplicándose el procedimiento señalado en la NMX-F-315-1978 (ver 2.5 Referencias normativas);
- c) La masa drenada obtenida deberá de colocarse sobre un plato plano extendido de un diámetro mínimo de 20 cm. La separación de la soya deberá realizarse por porciones (hacerlo poco a poco) asegurando que todas las partículas adheridas a la malla sean retiradas e incorporadas al plato. Se recomienda que el plato sea de color claro.
- d) Separar el atún con una espátula, procurando no destruir la configuración de los trozos. Asegurarse de que los trozos más pequeños de atún se coloquen sobre las aberturas de la malla de manera que puedan caer dentro de la vasija recolectora. La separación de la soya texturizada se debe efectuar con la ayuda de una espátula o un instrumento con punta.
- e) Separar el material de la vasija si se identifica soya;
 1. **Identificación de soya tipo esponja:** Tocar con una espátula, ejerciendo una ligera presión sobre aquello que se sospecha pudiera ser soya, ésta deberá regresar a su forma original al eliminar la presión (ejemplo: comportamiento de una gomita).
No obstante, si al tocar ejerciendo una presión mayor se inserta en la pinza o en la espátula sin romperse el producto, esto indica que se trata de soya. Pueden existir diferentes tonos, algunos similares al atún y otros de color rosado que resalta;
 2. **Identificación de soya tipo hebra:** Al separar con una espátula el producto, la carne de atún se separa en varias fibras homogéneas, mientras que la soya se parte en el punto donde se ejerce presión, quedando fibrosa en pedazos muy pequeños;
- f) Registrar el peso de la soya. Restar el peso de la criba para determinar el peso de la soya en la masa drenada;

Cálculos

El cálculo para determinar el porcentaje de participación de soya texturizada en el producto se hará de la siguiente manera:

$$\% \text{ soya texturizada} = \frac{\text{Peso de la soya texturizada separada} \times 100}{\text{Peso masa drenada}}$$

Porcentaje de tolerancia del método de prueba (+-)

Derivado de la aplicación del método de prueba descrito en este apéndice normativo, se consideran los siguientes porcentajes de tolerancia, según la forma de presentación (ver Tabla 2):

Presentación	Porcentaje de tolerancia
compacto o sólido (con o sin piel)	0%
En trozos o tronchos	0%
En hojuelas	3%
Triturado o desmenuzado	5%
Otras presentaciones	3% "

Ciudad de México, a 23 de enero de 2020.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alfonso Guati Rojo Sánchez**.- Rúbrica.