

**RESPUESTA a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-235-SE-2019, Atún, bonita y preparados preenvasados-Denominación- Información comercial y métodos de prueba, publicado el 23 de marzo de 2020.**

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

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS AL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-235-SE-2019, ATÚN, BONITA Y PREPARADOS PREENVASADOS-DENOMINACIÓN-INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 23 DE MARZO DE 2020.

ALFONSO GUATI ROJO SANCHEZ, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en el artículos 34 fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 39 fracción V, 40 fracciones I, VIII, XI y XII y 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 36 fracciones I, II y IX del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, publica la Respuesta a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-235-SE-2019, Atún, bonita y preparados preenvasados-Denominación- Información comercial y métodos de prueba.

Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-235-SE-2019, Atún, bonita y preparados preenvasados-Denominación- Información comercial y métodos de prueba.	Propuesta de Modificación	Justificación de la Propuesta de Modificación	Respuesta del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE)
"PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA, PROY-NOM-235-SE-2019, ATÚN, BONITA Y PREPARADOS PREENVASADOS – DENOMINACIÓN – INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA."			
<b>Prefacio</b>			
En la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana participaron de manera voluntaria las siguientes empresas e instituciones:	<b>Dirección General de Normas</b> Hacer los ajustes necesarios en el nombre y adición de participantes y en el Índice.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para modificar la redacción del capítulo de la siguiente forma:
• Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias (CANAINCA)			Asociación Mexicana de Alimentos de Soya, A. C.
• Pescados Industrializados, S. A. de C. V. (PINSA)			Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias (CANAINCA).
• Marindustrias, S. A. de C. V.			Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN).
• Herdez, S. A. de C. V.			Consejo Nacional Agropecuario (CNA).
• Procesamiento Especializado de Alimentos, S. A. P. I. de C. V.			Dupont México.
• Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) – Facultad de Química			El Poder del Consumidor A. C.

• <b>Secretaría de Economía</b>			Food Proteins Corporation S.A. de C. V.
§ Dirección General de Normas			Grupo Herdez, S. A. de C. V.
<b>o Procuraduría Federal del Consumidor</b>			Industrial de Alimentos S.A.
• Dirección General de Verificación y Vigilancia			Industrial de Oleaginosas S.A. de C.V.
• Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor			Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán.
• <b>Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural</b>			Marindustrias, S. A. de C. V.
§ Dirección General de Normalización Agroalimentaria			Normalización y Certificación NYCE, S.C.
• Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán			Pescados Industrializados, S. A. de C. V. (PINSA).
• Asociación Mexicana de Alimentos de Soya, A. C.			Procesamiento Especializado de Alimentos, S. A. P. I. de C. V.
• Dupont			Secretaría de Economía. <input type="checkbox"/> Dirección General de Normas. <input type="checkbox"/> Procuraduría Federal del Consumidor. Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. Dirección General de Normalización Agroalimentaria. Sigma Alimentos, S.A. de C.V. Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad para Consumidores de Alimentos, A. C. (SOMEICCA). Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Facultad de Química. Walmart de México y Centroamérica.
<b>ÍNDICE</b>			
<b>CAPÍTULO</b>			
1 Objetivo y campo de aplicación			
2 Referencias Normativas			2. Referencias normativas
3 Términos, definiciones			

4 Denominación			4. Especificaciones
5 Información comercial			
6 Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)			
7 Verificación y Vigilancia			7. Verificación y vigilancia
8 Concordancia con Normas Internacionales			8. Concordancia con normas internacionales
Apéndice A (Normativo)			APÉNDICE A (Normativo)
Artículos Transitorios			APÉNDICE B (Normativo)
9 Bibliografía			9. Bibliografía
<b>1. Objetivo y campo de aplicación</b>			
<p>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.</p>	<p><b>SIGMA</b></p> <p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece la denominación de atún, bonita y preparados preenvasados no emulsionados, envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico dentro de su envase, así comola información comercial y métodos de prueba que deben de cumplir los productos comercializados con esta denominación en territorio nacional</p>	<p><b>SIGMA</b></p> <p>Los productos que esta norma busca regular son aquellos que se procesan enlatados o pouches que son sometidos a tratamiento térmico. Esta Norma no aplica a otros guisos que contengan atún como pueden ser croquetas de atún con papa, sandwiches de atún, empanadas de atún, embutidos de atún, quiches de atún, etc. Con la definición del proceso de producción se pueden separar los productos que si están considerados dentro de la Norma. No incluye tampoco al pescado crudo.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron los comentarios a este capítulo y decidieron aceptarlos, para modificar la redacción del numeral de la siguiente forma:</p> <p>"La presente Norma Oficial Mexicana establece la denominación de atún y bonita, con o sin ingredientes opcionales, en cualquiera de sus formas de presentación, envasados en recipientes de cierre hermético, así como la información comercial, especificaciones y métodos de prueba.</p> <p>Esta Norma es aplicable a los productos de fabricación nacional o extranjera que se comercialicen en el territorio nacional."</p>
	<p><b>CANAINCA</b></p> <p><b>PINSA</b></p> <p>1. Objetivo y campo de aplicación</p> <p>....</p> <p>No se aplica a los productos que contengan menos del 50% m/m de atún.</p>	<p><b>CANAINCA</b></p> <p><b>PINSA</b></p> <p>Es importante reiterar la información estipulada en el inciso 4.6 para definir el límite de aplicabilidad de la Norma, tomando como base la referencia del inciso 6.2.1 de la NMX-Z-013-SCFI-2015 Guía para la estructuración y redacción de Normas.</p>	

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:	<p><b>ANGEL GIOVANNI LINK CERTIFY</b> Incluir en el capítulo 2: 2.7 NOM-001-SAG/PESC-2013, Pesca responsable de túnidos. Especificaciones para las operaciones de pesca con red de cerco. 2.8 ISO 9001:2015 Quality management systems — Requirements</p>	<p><b>ANGEL GIOVANNI LINK CERTIFY</b> Nota explicativa nacional La equivalencia de las normas internacionales señaladas anteriormente con la Norma y su grado de concordancia es la siguiente: Norma Internacional Norma Grado de Concordancia ISO 9001:2015 NMX-CC-9001-IMNC-2015 Esta norma mexicana es Idéntica (IDT) a la Norma Internacional ISO 9001:2015 "Quality management systems-Requirements", ed 5 (2015 septiembre)</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios a este capítulo y decidieron no aceptarlos, debido a los siguientes motivos: No se considera que la NOM-001-SAG/PESC-2013, Pesca responsable de túnidos. Especificaciones para las operaciones de pesca con red de cerco, esté relacionada con esta Norma Oficial Mexicana, ya que el objetivo y campo de aplicación es para el atún y bonita envasados en recipientes de cierre hermético y no se relaciona con la pesca del producto, asimismo, la ISO 9001:2015 Quality management systems — Requirements, no se relaciona con el objetivo y campo de aplicación de esta Norma.</p>
	<p><b>CANAINCA PINSA</b> 2. Se ha detectado que la información prevista en las Referencias Normativas se encuentra incompleta, para lo cual se debe modificar Referencias normativas Este Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana se complementa con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes, o aquellas que las sustituyan: 2.1 NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010. 2.2 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. 2.3 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.</p>	<p><b>CANAINCA PINSA</b> Ya que las referencias de las Normas Oficiales Mexicanas: NOM-002-SCFI-2011, NOM-008-SCFI-2002, NOM-030-SCFI-2006, se encuentran contempladas dentro de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, no se considera indispensable referirlas en esta norma.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios a este capítulo y decidieron no aceptarlos, debido a los siguientes motivos: Las Referencias normativas NOM-002-SCFI-2011, NOM-008-SCFI-2002, NOM-030-SCFI-2006, son indispensables para la correcta comprensión de esta Norma Oficial Mexicana. La Referencia normativa NOM-051-SCFI/SSA1-2010, únicamente implica que se debe observar lo establecido en esta Norma, pero se deben citar todas las Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas u otros instrumentos que ayuden a la correcta interpretación e implementación de esta Norma Oficial Mexicana.</p>

<b>2.1. NOM-002-SCFI-2011</b>			
Productos preenvasados – Contenido neto – Tolerancias y métodos de verificación, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 2012.			
<b>2.2. NOM-008-SCFI-2002</b>			
Sistema General de Unidades de Medida, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.			
<b>2.3. NOM-030-SCFI-2006</b>			
Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.			
<b>2.4. NOM-051-SCFI/SSA1-2010</b>			
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.			
	<b>Dirección General de Normas</b> Adicionar a Referencias normativas la NOM-025-STPS-2008		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado analizaron el comentario a este capítulo y decidieron aceptarlo, para adicionar la Referencia normativa NOM-025-STPS-2008.
<b>2.5. NMX-F-315-1978</b>			
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.			
<b>2.6. Acuerdo</b>			
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.			

<b>3. Términos y definiciones</b>			
<p>Para los propósitos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se aplican los términos, definiciones, los símbolos y las abreviaturas siguientes:</p>	<p><b>CANAINCA PROCESA PINSA</b></p> <p>Se considera innecesario colocar las siguientes definiciones: consumidor, embalaje, envase, etiqueta, país de origen y contenido neto, ya que están referidas y actualizadas en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, misma que se encuentra en referencias normativas.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios a este capítulo y decidieron no aceptarlos, debido a los siguientes motivos:</p> <p>La Referencia normativa NOM-051-SCFI/SSA1-2010, únicamente implica que se debe observar lo establecido en esta Norma, pero se deben describir todas las definiciones que se refieren en esta Norma Oficial Mexicana que ayuden a la correcta interpretación e implementación de esta Norma Oficial Mexicana.</p>
<b>3.1 atún o bonita preenvasados</b>			
<p>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 Referencia normativas), así como el medio de cobertura descrito en 4.4.</p>	<p><b>SIGMA</b></p> <p>son los productos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico dentro de su envase 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 Referencia normativas), así como el medio de cobertura descrito en 4.4.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos:</p> <p>Se considera que la preocupación respecto a la propuesta de texto " envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico dentro de su envase", se atiende en el objetivo y campo de aplicación y no es necesario repetirlo en todo el texto de esta Norma Oficial Mexicana.</p>
<b>3.2 consumidor</b>			
<p>persona física o moral que adquiere los productos de atún, bonita o preparados preenvasados como destinatario final.</p>			
<b>3.3 embalaje</b>			
<p>material que envuelve, contiene y protege los productos de atún y bonita preenvasados, para efectos de su almacenamiento y transporte.</p>			
<b>3.4 envase</b>			
<p>cualquier recipiente, o envoltura en el cual está contenido el producto preenvasado para su venta al consumidor.</p>			

<p><b>3.5 etiqueta</b></p>			
<p>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.</p>			
<p><b>3.6 masa drenada</b></p>			
<p>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).</p>			
<p><b>3.7 país de origen</b></p>			
<p>es aquél en el cual el producto fue fabricado, manufacturado o producido.</p>			
<p><b>3.8 preparado de atún o bonita</b></p>		<p><b>CNA</b> Se observa que no se trata de un concepto que deba incluirse en la denominación del producto, ya que respetando el orden cuantitativo decreciente de los ingredientes que contenga el Atún y Bonita preenvasados, en concordancia con el numeral 4.6 de esta norma, se da certeza y claridad al consumidor del producto que va a adquirir.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario recibido a este inciso y decidieron aceptarlo, para eliminar este inciso de la Norma Oficial Mexicana.</p>
<p>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.</p>	<p><b>SIGMA</b> producto envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico dentro de su envase 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.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos:  Se considera que la preocupación respecto a la propuesta de texto " envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico dentro de su envase", se atiende en el objetivo y campo de aplicación y no es necesario repetirlo en todo el texto de esta Norma Oficial Mexicana.</p>

<p><b>3.9 caldo vegetal</b></p> <p>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.</p>	<p><b>Asociación Mexicana Alimentos de Soya</b></p> <p>Fibra de soya: la fibra de soya se obtiene de la molienda de la cascarilla de frijol soya o se deriva del cotiledón de soya, se caracteriza por su capacidad de retención de agua, espesante, suspensión. Se emplea en: panificación, cárnicos, atún, lácteos, entre otros sectores. Los componentes principalmente son: celulosa, lignina y hemicelulosa.</p> <p>Características de la fibra de soya: polvo amarillo claro, de acuerdo al producto pueden cambiar la especificación fisicoquímicas pueden variar:</p> <p>Fibra dietética (60%), Proteína base seca (&lt; 26%), Humedad (&lt; 10%), Cenizas (&lt; 5%), Lípidos (&lt; 1%).</p> <p>La fibra dietética puede estar conformada por fibra insoluble o soluble según sea el caso, de acuerdo a la FAO</p>	<p><b>Asociación Mexicana Alimentos de Soya</b></p> <p>Las fibras de soya en el mercado, de acuerdo con la denominación se encuentran como "fibra de soya".</p> <p>Es importante considerar que de acuerdo a la información nutrimental pueden contener únicamente los dos tipos de fibra dietética, se hace la petición a que la denominación caldo vegetal pueda quedar de la siguiente manera: "fibra de soya"</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario recibido a este inciso y decidieron aceptarlo, para modificar la redacción de la siguiente forma y considerar únicamente a la soya como producto:</p> <p>"3.2 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, soya, lenteja, papa, perejil, pimienta, tomate, zanahoria, entre otros."</p>
<p><b>3.10 contenido neto</b></p> <p>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).</p>			
<p><b>3.11 medio de cobertura</b></p> <p>es aquel líquido (ver numeral 4.4) que ha sido adicionado al atún, bonita o preparados preenvasados en recipientes de cierre hermético.</p>	<p><b>SIGMA</b></p> <p>es aquel líquido (ver numeral 4.4) que ha sido adicionado al atún, bonita o preparados preenvasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico dentro de su envase.</p>	<p><b>SIGMA</b></p> <p>Para que quede completa técnicamente la redacción</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario recibido a este inciso y decidieron aceptarlo, para modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>"3.9 medio de cobertura es aquel líquido (ver inciso 4.3) que ha sido adicionado al atún o bonita preenvasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico dentro de su envase."</p>



	<p><b>Dirección General de Normas</b>                  Adicionar el siguiente inciso:                  3.12                  símbolos y términos abreviados                  Símbolo Significado                  cm Centímetro                  m/m Masa sobre masa                  mg Miligramo                  g Gramo                  % Por ciento</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario recibido a este inciso y decidieron aceptarlo, para modificar la redacción de la siguiente forma:                  3.12                  símbolos y términos abreviados                  Símbolo Significado                  cm Centímetro                  m/m Masa sobre masa                  mg Miligramo                  g Gramo                  % Por ciento</p>
<p><b>4. Denominación</b></p>	<p><b>CANAINCA</b>  <b>PINSA</b>  <b>PROCESA</b>                  4. De acuerdo con el contenido del Capítulo 4. Denominación, se solicita modificar su nombre con base al numeral 6.3.3 Especificaciones de la NMX-Z-013-2015 Guía para la estructuración y redacción de Normas, ya que la información dispuesta en dicho capítulo es considerada como cuantificable, por tal, se solicita que el Capítulo 4. Se llame Especificaciones.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este capítulo y decidieron aceptarlo, para modificar la redacción del nombre de este capítulo y quedar como sigue:                  "4. Especificaciones"</p>
<p><b>4.1 Atún y Bonita</b></p>			
<p>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.</p>	<p><b>WALMART</b>                  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.</p>	<p><b>WALMART</b>                  Consideramos que se debe diferenciar de manera clara, con el fin de brindar certeza de mercado y al consumidor, a aquellos productos que tengan un alto porcentaje de atún de los que no cumplan con dicho requisito por tener algunos otros componentes mezclados en altos porcentajes.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos, para modificar la redacción de la siguiente forma:                  "Las especies más comunes y afines de atún y bonita se establecen en la Tabla 1, de acuerdo con su nombre científico y nombre común con el que se comercializan."</p>
	<p><b>SIGMA</b>                  Las especies más comunes y afines de Atún y Bonita se establecen en la Tabla 1 en forma enunciativa más no limitativa, de acuerdo con su nombre científico y nombre común con el que se comercializan.</p>	<p><b>SIGMA</b>                  Se propone redacción, ya que faltan más especies afines conforme a lo que establece la FAO  <a href="http://www.fao.org/e/Y5852S09.htm">http://www.fao.org/e/Y5852S09.htm</a></p>	

<b>Tabla 1.- Especies de Atún y Bonita</b>			
<p>Nombre científico Nombre común  Thunnus albacares Atún aleta amarilla  Thunnus thynnus Atún aleta azul  Thunnus atlanticus Atún aleta negra  Thunnus orientalis Atún aleta azul  Thunnus maccoyii Atún aleta azul  Thunnus obesus Atún ojo grande  Thunnus alalunga Albacora o Atún Blanco  Sarda sarda Bonita  Sarda chilensis Bonita  Sarda orientalis Bonita  Auxis rochei Atún melva  Auxis maru Atún melva  Scomber rochei Atún melva  Auxis thazard Atún melva  Katsuwonus pelamis {sin. Euthynnus pelamis Atún Barrilete  Euthynnus affinis Atún Barrilete  Euthynnus alletteratus Atún Barrilete  Euthynnus lineatus Atún Barrilete negro  Thunnus tonggol Atún tongol</p>			
<b>4.2. Preparado de atún o bonita</b>	<p><b>SIGMA</b>  El preparado de Atún o preparado de Bonita puede contener una o más especies de las listadas en la Tabla 1 o especies afines reconocidas 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.</p>	<p><b>SIGMA</b>  En concordancia con lo que se solicitó anteriormente</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos, para eliminar este inciso de la Norma Oficial Mexicana.</p>
	<p><b>WALMART</b>  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.  En aquellos casos en los que el producto cuente con un mínimo de 80 % m/m de la masa drenada de pescado y con la adición de ingredientes hasta en un 20 % m/m de la masa drenada, conforme a lo descrito en el numeral 4.6, se entenderá como atún.</p>	<p><b>WALMART</b>  Consideramos que se debe diferenciar de manera clara, con el fin de brindar certeza de mercado y al consumidor, a aquellos productos que tengan un alto porcentaje de atún de los que no cumplan con dicho requisito por tener algunos otros componentes mezclados en altos porcentajes.</p>	

		<p><b>Suarcrem holding</b>          Para evitar que el consumidor imagine por su propia cuenta lo que puede ser un proceso de "preparación", recomendamos que dicho término no se utilice y simplemente se respete el orden cuantitativo y decreciente de los ingredientes.          Respetando el objetivo de que el público consumidor identifique claramente lo que está adquiriendo y no inducirlo a error o confusión.</p>	
	<p><b>CNA</b>          Eliminar</p>	<p><b>CNA</b>          Respetando el objetivo de que el público consumidor identifique claramente lo que está adquiriendo y no inducirlo a error o confusión.  <b>PROCESA</b>          En el numeral 4.2 del proyecto se propone la denominación de "Preparado de atún". Es importante mencionar que investigaciones realizadas a través de diferentes fabricantes de atún en el mundo, no encontramos ningún precedente, pasado o presente, internacional o extranjero, que utilice dicho término para denominar la mezcla de atún con otros ingredientes. Los productos que cuentan con un ingrediente o ingredientes adicionales al atún, se denominan "Atún con".</p>	
<p>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.</p>	<p><b>CANAINCA</b>  <b>PINSA</b>  <b>PROCESA</b>          Se propone la denominación de "Preparado de atún" sin embargo, no existe referencia internacional o extranjera que utilice dicho término, sino lo contrario, los productos que cuentan con un ingrediente o ingredientes adicionales al atún, se denominan "Atún con".</p>	<p><b>CANAINCA</b>  <b>PINSA</b>  <b>PROCESA</b>          Se puede visualizar que el término preparado es atípico al que utilizan en diferentes partes del mundo y que se pretende utilizar en esta regulación. Aunado a ello, el CODEX STAN 1-1985 menciona, como uno de sus principios generales que "los alimentos</p>	

		<p>preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran a –o sugieran, directa o indirectamente– cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal, que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto”. Por ende, se considera erróneo usar la denominación de preparado cuando, es claro el contenido del producto colocando el ingrediente mayoritario como principal “ATÚN O BONITA CON”, dando entendimiento al consumidor de lo que está adquiriendo, y en consecuencia proporcionando información clara y adecuada al consumidor respecto de las características del producto, acorde con lo que establece el artículo 1, Fracción III de la Ley Federal de Protección al Consumidor.</p>	
<b>4.3. Formas de presentación</b>			
La denominación de atún y de bonita preenvasados, tienen las siguientes formas de presentación:			
<b>Tabla 2.- Formas de presentación del atún y bonita preenvasados</b>	<p><b>SIGMA</b> Formas de presentación del atún y bonita preenvasados envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos al tratamiento térmico dentro de su envase</p>	<p><b>SIGMA</b> De conformidad con el objetivo y campo de aplicación</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos: Se considera que la preocupación respecto a la propuesta de texto " envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico dentro de su envase", se atiende en el objetivo y campo de aplicación y no es necesario repetirlo en todo el texto de esta Norma Oficial Mexicana.</p>

<p><b>Presentación Definición</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>			
<p><b>4.4. De los medios de cobertura</b></p>			
<p>Los medios de cobertura forman parte de las denominaciones de atún, bonita o preparados preenvasados y son los siguientes:</p>	<p><b>Suarcrem holding</b></p> <p>Se solicita la eliminación de las categorías de Aceite Vegetal y Agua con Aceite Vegetal, y se sustituyan por “En Aceite” y “Con Aceite”, esto, considerando que con dichas categorías es más sencillo para el consumidor distinguir la gradualidad y concentración del Aceite Vegetal como medio de cobertura, favoreciendo la claridad en la información del producto.</p> <p>Y evitar confundir al consumidor, respecto de la presencia de agua, considerando que el objetivo de un medio de cobertura que contenga aceite es brindar un sabor distinto al producto y que se distinga de aquellos que tengan como medio de cobertura al agua.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos:</p> <p>El consumidor tiene derecho a estar informado sobre la composición que tiene el medio de cobertura en el envase del atún o bonita preenvasados y si fabricante combina agua y aceite vegetal en este medio de cobertura lo debe de informar al consumidor para evitar inducir al engaño del mismo.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceite de oliva: se debe declarar este medio de cobertura, cuando exclusivamente los productos sean acompañados de aceite de oliva y mezclado con sazonadores 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.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceite vegetal: se debe declarar este medio de cobertura, cuando exclusivamente vayan acompañados de aceite vegetal, solo o mezclados, con sazonadores 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.</li> </ul>	<p><b>CANAINCA</b></p> <p>a) "En Aceite Vegetal": se debe declarar este medio de cobertura, cuando el contenido de Aceite Vegetal que integre la solución del medio de cobertura sea mayor al 80%.</p>	<p><b>CANAINCA</b></p> <p>Con la redacción sugerida se da oportunidad al consumidor de elegir la gradualidad o cantidad de aceite en el producto, y claridad en la distinción de precio con las diversas opciones que se ofrecen en el mercado, priorizando una adecuada información que no engañe al consumidor y que le proporcione con claridad las especificaciones correctas en cuanto a cantidad, características y composición del producto.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos:</p> <p>El consumidor tiene derecho a estar informado sobre la composición que tiene el medio de cobertura en el envase del atún o bonita preenvasados y si fabricante combina agua y aceite vegetal en este medio de cobertura lo debe de informar al consumidor para evitar inducir al engaño del mismo.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua: se debe declarar este medio de cobertura, cuando exclusivamente los productos vayan acompañados de agua o mezclado con sazonadores o esencias de hierbas, mezcla vitamínica o algún otro similar, considerando el uso de caldo vegetal como ingrediente.</li> </ul>	<p><b>CANAINCA</b> <b>PINSA</b> <b>PROCESA</b></p> <p>b) "Con Aceite Vegetal": se debe declarar este medio de cobertura, cuando en el contenido que integre la solución del medio de cobertura el porcentaje de Aceite Vegetal sea entre el 20% y el 80%, considerando el uso de caldo vegetal como ingrediente.</p>	<p><b>CANAINCA</b> <b>PINSA</b> <b>PROCESA</b></p> <p>Con la redacción sugerida se da oportunidad al consumidor de elegir la gradualidad o cantidad de aceite en el producto, y claridad en la distinción de precio con las diversas opciones que se ofrecen en el mercado, priorizando una adecuada información que no engañe al consumidor y que le proporcione con claridad las especificaciones correctas en cuanto a cantidad, características y composición del producto.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para adicionar un medio de cobertura y cambiar las redacciones de los medios de cobertura siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceite: se debe declarar este medio de cobertura cuando exclusivamente los productos sean acompañados de aceite vegetal y puede ser mezclado con sazonadores o esencias de hierbas, mezcla vitamínica o algún otro similar, considerando el agua que desprende el pescado naturalmente en el proceso térmico.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	<p><b>CANAINCA</b> <b>PINSA</b> <b>PROCESA</b></p> <p>Se solicita se realice una modificación en las categorías que corresponden al Aceite Vegetal, puesto que la proporción de dicho medio de cobertura debe</p>	<p><b>CANAINCA</b> <b>PINSA</b> <b>PROCESA</b></p> <p>Con el fin de facilitar al consumidor información adecuada y clara respecto de las especificaciones correctas de cantidad,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceite con agua: se debe declarar este medio de cobertura cuando exista una mezcla o combinación entre aceite vegetal y agua, y pueden ser mezclados con sazonadores o esencias de hierbas, mezcla vitamínica o algún otro similar, siendo el contenido de aceite vegetal mayor al 51 % del medio de cobertura</li> </ul>

	<p>establecerse de tal forma que no confunda al consumidor, sino que este pueda distinguir el nivel de concentración de Aceite Vegetal para que de acuerdo a las características que presente el producto tome una decisión de compra que se ajuste su preferencia de sabor y precio.</p> <p>En tal virtud, se solicita la eliminación de las categorías de Aceite Vegetal y Agua con Aceite Vegetal, y se sustituyan por "En Aceite" y "Con Aceite", esto, considerando que con dichas categorías es más sencillo para el consumidor distinguir la gradualidad y concentración del Aceite Vegetal como medio de cobertura, favoreciendo la claridad en la información del producto respecto de sus características y composición.</p>	<p>características y composición del producto, conforme lo establece el artículo 1, fracción III de la Ley Federal de Protección al Consumidor y el Inciso 6.1 de la NORMA INTERNACIONAL CXS 70-1981</p>	<p>en el envase.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua con aceite: se debe declarar este medio de cobertura cuando exista una mezcla o combinación entre agua y aceite vegetal, y pueden ser mezclados con sazónadores o esencias de hierbas, mezcla vitamínica o algún otro similar, siendo el contenido de agua mayor al 51 % del medio de cobertura en el envase.</li> </ul>
<p><b>4.5. Ingredientes para las denominaciones de atún y bonita preenvasados</b></p>			
<p>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).</p>	<p><b>SIGMA</b></p> <p>En la lista de ingredientes se debe indicar, además, el o los aditivos cuyo uso se permite según el Acuerdo (ver 2.6 Referencias normativas) y su declaración se debe ajustar a lo establecido en el mismo.</p>	<p><b>SIGMA</b></p> <p>No todos los aditivos para atún se mencionan en específico para estas especies, se sugiere una redacción más general.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>"En la lista de ingredientes se deben indicar, además, el o los aditivos cuyo uso se permite en el Acuerdo (ver 2.7 Referencias normativas)."</p>
<p>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).</p>	<p><b>CANAINCA PINS A PROCESA</b></p> <p>"Se puede usar el Caldo Vegetal en una cantidad en que sus ingredientes sólidos no excedan el 5 por ciento de la capacidad de volumen del recipiente."</p>	<p><b>CANAINCA PINS A PROCESA</b></p> <p>Es importante entender que dada la naturaleza del producto que se comercializa, el productor debe procurar que el producto a comercializar mantenga un sabor, olor y apariencia deseable para el consumidor, para lo cual, el uso de caldo de vegetal se integra como un ingrediente que aporta cualidades de sabor, olor y presentación al producto sin restar ninguna de sus cualidades nutrimentales.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>"Dentro de los ingredientes se puede usar el caldo vegetal, en una cantidad en que sus ingredientes sólidos no excedan el 5 % de la capacidad de volumen del envase."</p>

		Así, debe considerarse que en el proceso de producción el uso de caldo vegetal aporta beneficios al cuidado del producto, en tanto que, si su uso como disolución no se emplea en una cantidad suficiente para que los extractos sean capaces de disolverse en su totalidad, su consistencia se vería comprometida provocando la presencia de capas de gel en las paredes del envase y en la superficie del producto que afectarían las características y composición del producto de acuerdo a su naturaleza.	
<b>4.6. Ingredientes para las denominaciones de preparados de atún o preparados de bonita preenvasados</b>	<b>SIGMA</b> Ingredientes para las denominaciones de preparados de atún o preparados de bonita preenvasados envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico dentro de su envase		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma, considerando que se eliminó la denominación de producto "preparado de atún o preparado de bonita":
Los preparados de atún o preparados de bonita preenvasados, pueden contener los siguientes ingredientes y hasta en los siguientes porcentajes:	<b>SIGMA</b> Los preparados de atún o preparados de bonita preenvasados envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico dentro de su envase, pueden contener los siguientes ingredientes y hasta en los siguientes porcentajes:	<b>SIGMA</b> Conforme a lo establecido en el objetivo y campo de aplicación	"4.5 Ingredientes opcionales El atún o bonita preenvasados pueden contener hasta 50 % m/m de la masa drenada de los siguientes ingredientes opcionales:
	<b>CANAINCA</b> <b>PINSA</b> <b>PROCESA</b> Al respecto, se solicita se modifique la redacción para que en concordancia con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y el CODEX ALIMENTARIUS, se establezca que los porcentajes de los ingredientes utilizados se declaren en la lista de ingredientes, modificando el texto de la forma siguiente: "Los porcentajes presentes de dichos ingredientes pueden declararse al lado de la denominación o adyacente al ingrediente que corresponda en la lista		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soya.</li> <li>• Verdura.</li> <li>• Leguminosas.</li> <li>• Chile.</li> <li>• Mayonesa o aderezos.</li> <li>• Ensalada o mezcla de verduras.</li> <li>• Otros ingredientes.</li> </ul> <p>Nota 1: En el caso de emplear dos o más ingredientes opcionales, se pueden declarar términos genéricos o nombrar el de mayor contenido en la denominación del producto, siempre y cuando se declare el porcentaje total de ingredientes opcionales que contiene el envase.</p> <p>La verificación de la presencia de soya debe realizarse conforme a lo descrito en el Apéndice</p>



	de ingredientes."		B (Normativo)."
• Soya hasta 50 % m/m de la masa drenada.			<b>CANAINCA</b>
• Verdura, leguminosa u otro, hasta 50 % m/m de la masa drenada.			<b>PINSA</b>
• Verduras, leguminosas u otro, hasta 50 % m/m de la masa drenada y compuesto por dos ingredientes.			<b>PROCESA</b>
• Chile, hasta 50 % m/m de la masa drenada.			De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos:
• Mayonesa, hasta 50 % m/m de la masa drenada.			La lista de ingredientes tiene fines sanitarios por lo que es responsabilidad del responsable del producto informar al consumidor sobre el contenido real que contiene el envase denominado atún o bonita y el porcentaje de adición de ingredientes opcionales que se haga para evitar inducir al error del consumidor.
• 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 estos 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).			
<b>4.7. Relación masa drenada - contenido neto</b>	<p><b>CANAINCA</b>  <b>PINSA</b>  <b>PROCESA</b></p> <p>Se solicita una adición al numeral 4.7. en la que se incluya una tolerancia + 2%</p>	<p><b>CANAINCA</b>  <b>PINSA</b>  <b>PROCESA</b></p> <p>Conforme a la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-002-SCFI-2011 para fines de comprobación del contenido neto de los productos preenvasados es prudente establecer porcentajes de tolerancia, pues cualquier método de verificación y evaluación está sujeto a un margen de error en la medición que corresponda, y en consecuencia no se alcance la exactitud de los resultados que pueden surgir por errores de operadores, factores ambientales o</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos:</p> <p>La NOM-002-SCFI-2011 establece tolerancias en el contenido neto, más no en la masa drenada del producto y el fabricante puede considerar esa variación en la producción para garantizar un mínimo de 65 % de producto en masa drenada, ya que se trata de un valor mínimo que debe contener el envase y no se trata de un porcentaje exacto.</p>

		instrumentos de medida.	
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.	<p><b>WALMART</b> La relación debe ser como mínimo o igual al 65% m/m en todos los medios de cobertura</p> <p>Cuando se trate de productos en envase "pouch" (envase flexible), no aplica la relación masa drenada descrita en este numeral.</p>	<p><b>WALMART</b> Se solicita ajustar la relación de masa drenada a 65 % m/m para todos los medios de cobertura debido a que no hay una razón para tener % diferentes, la capacidad de la lata es la misma por lo que no existe justificación para tener diferencias en los porcentajes</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma: "4.6 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 al 65 % m/m como mínimo o igual en todos los medios de cobertura (excepto para envases flexibles retortables tipo pouch)."</p>
4.7.1. Cuando se trate de medio de cobertura en agua, la relación debe ser del 70 % m/m.	<p><b>CNA</b> <b>Marindustrias</b> 4.7.1. la relación de masa Drenada-contenido Neto debe ser del 65% m/m para cualquier presentación.</p>	<p><b>Marindustrias</b> Se propone dejar en una sola proporción del 65% para cualquier presentación, pero excluyendo los empaques flexibles (tipo Pouch), a los que no aplicaría el numeral 4.7.2. Así mismo, no se cuenta con ninguna referencia internacional que determine lo estipulado en este Proyecto de Norma, por ello, es muy importante considerar lo que actualmente existe en el mercado mexicano.</p>	
	<p><b>CANAINCA</b> <b>PINSA</b> <b>PROCESA</b> A través de las Cadenas de Autoservicio se tiene registro de esta relación de contenido, tomando en cuenta los productos que existen actualmente en el mercado y no dejarlos fuera de este registro, es necesario que se considere homologar la relación de masa drenada-contenido neto a un mínimo de 65% y que ningún producto pueda verse afectado por este cambio.</p>		
4.7.2. Para todos los otros medios de cobertura restantes, debe ser del 65 % m/m.	<p><b>CNA</b> <b>Marindustrias</b> 4.7.2. Cuando se trate de producto tipo "Pouch" (envase flexible), no aplica la</p>		

	relación descrita en este numeral.		
<b>4.7.3. Cuando se trate de productos en envase "pouch" (envase flexible), no aplica la relación masa drenada descrita en este numeral.</b>			
<b>5. Información comercial</b>	<p><b>CANAINCA</b> <b>PINSA</b></p> <p>Se propone modificar el nombre del numeral 5. Información comercial por Denominaciones ya que en este se establecen las características con las que debe cumplir las mismas.</p> <p>Aunado a lo anterior se solicita eliminar el término leyenda, ya que son denominaciones de los productos y no son leyendas como las conocidas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios a este inciso y decidieron no aceptarlos, debido a los siguientes motivos:</p> <p>Este capítulo contiene la información comercial específica que deben cumplir los productos denominados como atún o bonita preenvasados y no se limita a la denominación del producto.</p>
<p>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.</p>	<p><b>SIGMA</b></p> <p>La etiqueta de las denominaciones de atún, bonita y preparados preenvasados envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico dentro de su envase....</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos:</p> <p>Se considera que la preocupación respecto a la propuesta de texto " envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico dentro de su envase", se atiende en el objetivo y campo de aplicación y no es necesario repetirlo en todo el texto de esta Norma Oficial Mexicana.</p> <p>Se modifica la redacción de este inciso considerando que se eliminó la denominación de producto "preparado de atún y preparado de bonita":</p> <p>"Las etiquetas de atún o bonita preenvasados deben de cumplir con las disposiciones establecidas en las Referencias normativas 2.1, 2.2, 2.3 y 2.4, así como las siguientes disposiciones específicas de información</p>

			comercial."
<b>5.1. Denominación del producto, forma de presentación y medio de cobertura</b>	<p><b>CNA</b> <b>Marindustrias</b> Eliminar o la siguiente redacción: "5.1. ... Junto a la denominación pueden adicionarse las palabras o frases necesarias para evitar que se induzca al error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza del producto y que incluyan, pero no se limiten a:</p> <p>a) El tipo de medio de cobertura;</p> <p>b) La forma de presentación o su condición;</p> <p>c) En el caso de que haya sido objeto de algún tipo de tratamiento, se puede indicar el nombre de éste, con excepción de aquellos que de acuerdo con los ordenamientos correspondientes sean de carácter obligatorio."</p> <p>d) El porcentaje del ingrediente debe declararse en la lista de ingredientes.</p>	<p><b>CNA</b> Observando la regulación de los productos preenvasados, como también son el Atún y Bonita, se propone se respete lo dispuesto en el numeral 4.2.1.1 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, y no sobre regular los Atunes y Bonita preenvasados en la NOM-235-SE-2019. Es normal que los consumidores sí lean la información comercial y, por tanto, conozcan los productos e ingredientes que contiene el preenvasado que adquieren.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios a este inciso y decidieron no aceptarlos, debido a los siguientes motivos: Este capítulo contiene la información comercial específica que deben cumplir los productos denominados como atún o bonita preenvasados y la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 considera los elementos de información comercial y sanitaria que deben cumplir las etiquetas de todos los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados en términos generales.</p>
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.	<p><b>SIGMA</b> Adicionar el texto "envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico dentro de su envase"</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos: Se considera que la preocupación respecto a la propuesta de texto " envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico dentro de su envase", se atiende en el objetivo y campo de aplicación y no es necesario repetirlo en todo el texto de esta Norma Oficial Mexicana.</p>
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.	<p><b>CNA</b> <b>Maratún</b> <b>Martuna</b> 5.1.1. Para la denominación de atún y bonita preenvasados, no es obligatorio introducir el nombre común de la especie, precedido o seguido de la</p>	<p><b>Maratún</b> <b>Martuna</b> Simplificar, dejando sólo el nombre común de aquella especie que tenga la mayor cantidad proporcional dentro del contenido. Para la utilización del nombre usual</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma, considerando que se eliminó la</p>

	denominación. En caso de mezclas de especies de atunes y mezclas de especies de bonita, el nombre común o usual del producto podrá estar referido respecto de aquel que represente el mayor porcentaje de la masa drenada, no siendo obligatoria su declaración en la lista de ingredientes.	con el que el consumidor las conoce.	denominación de producto "preparado de atún y preparado de bonita": "5.1 Denominación del producto La denominación de producto para el atún o bonita preenvasados está compuesta por los siguientes elementos: a) Indicar si el producto se trata de Atún o Bonita usando la Tabla 1 como referencia. b) Indicar la forma de presentación conforme a la Tabla 2 y considerando lo descrito en los incisos 5.2.1 y 5.2.2 de esta Norma Oficial Mexicana. c) Indicar el medio de cobertura de conformidad con el inciso 4.3 y considerando lo descrito en los incisos 5.2.1 y 5.2.2 de esta Norma Oficial Mexicana. d) Indicar el porcentaje de ingredientes opcionales m/m de la masa drenada que contiene el atún o bonita preenvasados conforme al inciso 4.5. e) Es opcional indicar el nombre común conforme a la Tabla 1. Nota 2: 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 en el envase. 5.2 Uso de la denominación del producto en la etiqueta La denominación del producto se debe describir en la etiqueta del atún o bonita preenvasados conforme lo establecido en el inciso 5.1 de esta Norma Oficial Mexicana, dentro de la superficie principal de exhibición y cumplir con lo establecido en la Referencia normativa 2.4. Nota 3: Los elementos opcionales que no sean descritos en la denominación de producto se deben declarar en la lista de ingredientes, para informar al consumidor sobre la forma de presentación y el nombre común del atún o bonita, según corresponda. 5.2.1 Atún o bonita preenvasados sin uso de
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.	<b>SIGMA</b> Si se desea incluir la denominación específica, en caso de mezclas de especies ...	<b>SIGMA</b> La inclusión de las especies es opcional y solamente si se hace alguna declaración al respecto se vuelve obligatoria en el caso de las mezclas	
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.	<b>SIGMA</b> 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 siendo obligatoria la declaración el nombre común de la especie, ni la forma de presentación.	<b>SIGMA</b> Mejora de redacción	
	<b>CNA</b> 5.1.2. La denominación del producto, atún y bonita preenvasado debe ser conforme a lo descrito en el numeral 4.6, no debiendo declarar el nombre común de la especie, ni la forma de presentación, ni agregar la palabra "preparado".	<b>CNA</b> Con la finalidad de dar certeza en cuanto al uso de las especies en la denominación del atún preenvasado	
<b>5.2. Leyendas de denominación del producto en la etiqueta</b>			
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.	<b>SIGMA</b> La denominación comercial debe presentarse conforme a lo descrito en el numeral 5.1. en la superficie principal de exhibición de la etiqueta, en línea paralela a la base como se encuentra diseñado el producto y su tamaño debe ser igual o mayor al del dato cuantitativo del contenido neto.	<b>SIGMA</b> Homologando con la NOM-051	

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.	<b>SIGMA</b> Las letras de la denominación 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.		ingredientes opcionales. La denominación del producto se debe indicar en el siguiente orden: "Atún o Bonita _____ (indicar nombre común es opcional) en _____ (indicar forma de presentación) en _____ (indicar medio de cobertura)".
<b>5.2.1. Leyendas de denominación del producto para atún y bonita preenvasados</b>	<b>SIGMA</b> <b>Leyendas de denominación del producto para atún y bonita preenvasados envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico dentro de su envase</b>		Nota 4: Los elementos obligatorios de la denominación del producto en este inciso son: indicar si se trata de atún o bonita; indicar la forma de presentación e indicar el medio de cobertura. 5.2.2 Atún o bonita preenvasados con uso de ingredientes opcionales. La denominación del producto se debe indicar en el siguiente orden: "Atún o Bonita _____ (indicar nombre común es opcional) en _____ (indicar forma de presentación es opcional) con ___ (1 - 50) % _____ (indicar ingredientes opcionales que contiene el envase) en _____ (indicar medio de cobertura, en su caso)".
5.2.1.1 Para las denominaciones atún y bonita preenvasados en aceite de oliva, se debe de indicar la siguiente leyenda:			Nota 5: Los elementos obligatorios de la denominación del producto en este inciso son: indicar si se trata de atún o bonita; describir la palabra "con" e indicar en uno o dos dígitos el % de ingredientes opcionales que contiene el envase y describir el símbolo "%"; indicar los ingredientes opcionales utilizados y considerando lo establecido en la Nota 1, y el medio de cobertura en caso de presentarlo en el envase.
5.2.1.1 Para las denominaciones atún y bonita preenvasados en aceite de oliva, se debe de indicar la siguiente leyenda:			Nota 6: El uso de ingredientes sólidos del caldo vegetal mayor a 3 % debe ser declarado como ingrediente opcional en la denominación del producto.
<b>"Atún o Bonita (nombre común de la especie – opcional en cursiva) (forma de presentación) en aceite de oliva".</b>			
5.2.1.2. Para el atún y bonita preenvasados en agua, se debe de indicar la siguiente leyenda:			
<b>"Atún o Bonita (nombre común de la especie – opcional en cursiva) en (forma de presentación) en agua".</b>	<b>CANAINCA</b> <b>PINSA</b> <b>PROCESA</b> "Atún o Bonita con (número de 1 o 2 dígitos) % de (ingrediente utilizado) en agua" o "Atún o Bonita con (ingrediente utilizado) 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:			
<b>"Atún o Bonita (nombre común de la especie – opcional en cursiva) en (forma de presentación) en aceite vegetal (nombre del aceite vegetal - opcional)".</b>	<b>CANAINCA</b> <b>PINSA</b> <b>PROCESA</b> "Atún o Bonita con (número de 1 o 2 dígitos) % de (ingrediente utilizado) en aceite vegetal (nombre del aceite vegetal-opcional)" o " Atún o Bonita con (ingrediente utilizado) 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:			
<p><b>“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).</b></p>			
5.2.2. Leyendas de denominación del producto para preparado de atún o preparado de bonita preenvasado			
<p>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:</p>	<p><b>CANAINCA PINS PROCESA</b></p> <p>Se establece la obligación que los productos que contengan la combinación de dos o más ingredientes, hasta 50% m/m de la masa drenada, deberán indicar el porcentaje total utilizado en la Denominación del Producto, esto, no obstante que la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 que es la norma aplicable para regular la información comercial y el mismo CODEX Alimentarius no establecen dicha obligación, sino que establecen que el porcentaje de todos los ingredientes del producto debe declararse dentro de la lista de ingredientes.</p> <p>“5.2.2.1. Para la denominación de atún o bonita preenvasados con un ingrediente, se debe de indicar el ingrediente utilizado conforme a lo descrito en el numeral 4.6 y el medio de cobertura, indicando alguna de las siguientes leyendas según corresponda:</p>	<p><b>CANAINCA PINS</b></p> <p>En efecto, la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, menciona que “El porcentaje del ingrediente, por peso o volumen, según corresponda, se declarará en la etiqueta muy cerca de las palabras o imágenes o gráficos que enfatizan el ingrediente particular, o al lado del nombre común o denominación del alimento o bebida no alcohólica preenvasado, o adyacente al ingrediente que corresponda en la lista de ingredientes.”</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para eliminar los incisos referentes a la denominación de producto "preparado de atún y preparado de bonita".</p>

<p>“preparado de atún o preparado de bonita con (número de 1 o 2 dígitos) % de (ingrediente utilizado) en agua”.</p>	<p><b>Marindustrias</b> “ATÚN O BONITA CON”,</p>	<p><b>Marindustrias</b> El CODEX STAN 1-1985 menciona, como uno de sus principios generales que “los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran a –o sugieran, directa o indirectamente– cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal, que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto”.</p>
	<p><b>WALMART</b> “preparado de atún o preparado de bonita con (número de 1 o 2 dígitos) % de (ingrediente utilizado) (forma de presentación) en agua”.</p>	<p><b>WALMART</b> Con el fin de estandarizar el uso de leyendas para la denominación del producto, se propone incluir la forma de presentación tal como se especifica en la denominación de atún (numeral 5.2.1).</p>
	<p><b>Asociación Mexicana Alimentos de Soya</b> “atún o bonita (nombre común de la especie) con el ingrediente opcional y el porcentaje utilizado %”, medio de cobertura.</p>	<p><b>Asociación Mexicana Alimentos de Soya</b> Con el fin de tener un etiquetado más claro, evitando confusión al consumidor. Se pide la consideración a incluir la lista de porcentajes en el apartado de ingredientes, especificando las cantidades de los productos. Atún preparado con (1 o 2 ingredientes mayor empleados) Indicar en el espacio de ingredientes el porcentaje (%) empleado de las mezclas empleando las características en específico, en la tipografía y color pertinente. Para la denominación del alimento que cumpla con la definición del punto 3.8 1. Colocar en primera posición el nombre atún o bonita</p>



		<p>2. Hacer la distinción entre el producto añadido de otros ingredientes y el producto sin otros ingredientes empleando los términos: adicionado con, añadido de, con, mezclado con.</p> <p>Ejemplo:  Atún o bonita adicionado con  Atún o bonita añadido de  Atún o bonita con  Atún o bonita mezclado con</p>	
<p>“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)”.</p>	<p><b>WALMART</b>  “preparado de atún o preparado de bonita con (número de 1 o 2 dígitos) % de (ingrediente utilizado) (forma de presentación) en aceite vegetal (nombre del aceite vegetal - opcional)”.</p>	<p><b>WALMART</b>  Con el fin de estandarizar el uso de leyendas para la denominación del producto, se propone incluir la forma de presentación tal como se especifica en la denominación de atún (numeral 5.2.1).</p>	
<p>“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)”.</p>	<p><b>WALMART</b>  “preparado de atún o preparado de bonita con (número de 1 o 2 dígitos) % de (ingrediente utilizado) (forma de presentación) en agua con aceite vegetal (nombre del aceite vegetal – opcional)”.</p>	<p><b>WALMART</b>  Con el fin de estandarizar el uso de leyendas para la denominación del producto, se propone incluir la forma de presentación tal como se especifica en la denominación de atún (numeral 5.2.1).</p>	
<p>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:</p>	<p><b>CANAINCA</b>  <b>PINSA</b>  <b>PROCESA</b>  5.2.2.2. Para la denominación de atún o bonita preenvasados con la combinación de dos o más ingredientes, se deben indicar 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:</p>		
<p>“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”.</p>	<p><b>CANAINCA</b>  <b>PINSA</b>  <b>PROCESA</b>  “Atún o bonita con (número de 1 o 2 dígitos) % de (los dos ingredientes con mayor presencia en forma decreciente) en agua” o “Atún o Bonita con (los dos ingredientes con mayor presencia en forma decreciente) en agua”.</p>		

<p>“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)”.</p>	<p><b>CANAINCA Pinsa PROCESA</b></p> <p>" Atún o 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)" o " Atún o Bonita con (los dos ingredientes con mayor presencia en forma decreciente) en aceite vegetal (nombre del aceite vegetal-opcional)".</p>		
<p>“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)”.</p>			
<p>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:</p>	<p><b>CANAINCA Pinsa PROCESA</b></p> <p>5.2.2.3. Para la denominación de Atún o Bonita con la combinación de uno o más ingredientes y sin medio de cobertura, se debe indicar el ingrediente o en su caso, 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:</p>		
<p>“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)”.</p>	<p><b>CANAINCA Pinsa PROCESA</b></p> <p>" Atún o Bonita con (número de 1 o 2 dígitos) % del (o de los dos ingredientes con mayor presencia y en forma decreciente)" o " Atún o Bonita con (el o los dos ingredientes con mayor presencia y en forma decreciente)."</p>		
<p>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.</p>	<p><b>SIGMA</b> Eliminar</p>	<p><b>SIGMA</b> Ya se encuentra considerado dentro de la NOM-051</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario recibido a este inciso y decidieron aceptarlo para eliminar este inciso.</p>

<p>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.</p>			
<p>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.</p>			
	<p><b>Link Certify</b> 5.6 País de origen del producto En el caso de productos nacionales se debe indicar la leyenda "Producto de México" o "Hecho en México" y opcionalmente se podrá ostentar el logotipo "Hecho en México" en los términos del Acuerdo por el que se establecen las condiciones y requisitos para el otorgamiento de la autorización y el uso del emblema Hecho en México. En el caso de productos importados estos deberán de incluir la leyenda "Producto de ____" o "Hecho en ____" o cualquier leyenda análoga que permita identificar el país de origen del producto.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos: Esta información ya está considerada como parte de la información comercial descrita en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 que estos productos deben cumplir.</p>
	<p><b>Link Certify</b> 5.7 Datos del productor o importador Las etiquetas deberán de incluir la información referente al productor o importador, para ello deberán de incluir como mínimo: a) Nombre o razón social del fabricante, importador o responsable del producto b) Domicilio fiscal. c) Teléfono y/o correo electrónico de contacto.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos: Esta información ya está considerada como parte de la información comercial descrita en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 que estos productos deben cumplir.</p>

	<p><b>Link Certify</b></p> <p>5.8 Eco etiquetados</p> <p>Los productos nacionales que pretendan emplear emblemas, imágenes, etiquetas, o cualquier tipo de información gráfica o escrita relacionada con la pesca responsable y/o de protección a los delfines deberán de cumplir con lo indicado en la NOM-001-SAG/PESC-2013, asimismo deberán incluir en la etiqueta el permiso o concesión vigente de pesca comercial de túnidos asignado por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.</p> <p>En el caso de productos importados, estos deberán de mantener un expediente físico o electrónico con la información necesaria y su correspondiente traducción simple al español para corroborar los dichos o etiquetados, de forma enunciativa más no limitativa esto puede incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regulaciones de origen.</li> <li>• Certificados de origen.</li> <li>• Certificados, dictámenes e informes de evaluación de la conformidad conforme a las disposiciones locales.</li> <li>• Métodos de pesca.</li> <li>• Límite de Mortalidad de Delfines.</li> <li>• Permisos gubernamentales.</li> <li>• Entre otros.</li> </ul>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos:</p> <p>Los ecoetiquetados no están considerados dentro del objetivo y campo de aplicación de esta Norma Oficial Mexicana.</p>
<p><b>6. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)</b></p>	<p><b>Link Certify</b></p> <p>Eliminar las referencias a las UV y sustituirla por un Organismo de Certificación para que sea certificable.</p> <p>En general, eliminar las referencias a Dictámenes y hacer referencia a Certificados.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos:</p> <p>La información comercial descrita en las etiquetas del atún y bonita preenvasados no son certificables de conformidad a lo establecido en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p>

<p>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.</p>	<p><b>CANAINCA PROCESA Pinsa</b> La evaluación de la conformidad del Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-235-SE-2019, Atún, bonita y preparados preenvasados-Denominación-Información comercial y métodos de prueba, objeto del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, no es certificable y se puede llevar a cabo a través de un esquema voluntario, por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y su Reglamento, de acuerdo con lo descrito en este procedimiento.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma: "La evaluación de la conformidad de esta Norma Oficial Mexicana no es certificable y se puede llevar a cabo a través de un esquema voluntario por personas acreditadas y aprobadas, en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y su Reglamento, de acuerdo con lo descrito en este PEC."</p>
	<p><b>Sigma</b> La evaluación de la conformidad del atún o bonita y preparados preenvasados, objeto del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, puede llevarse a cabo y 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.</p>	<p><b>Sigma</b> Aclarar que el PEC es voluntario ya que la Norma no representa un riesgo alto hacia el consumidor y la Norma perse ya es de cumplimiento obligatorio</p>	
<p><b>6.1 Introducción</b></p>			
<p>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.</p>	<p><b>CANAINCA PROCESA Pinsa</b> El presente procedimiento establece las directrices que deben observar los productores y comercializadores que pretendan demostrar el cumplimiento con esta 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 6.3.2 Referencias Normativas).</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma: "6.1 Introducción El presente PEC establece las directrices que deben observar los fabricantes, responsables del producto o comercializadores, que de manera voluntaria pretendan demostrar el cumplimiento con esta Norma Oficial Mexicana.</p>

<p>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).</p>			<p>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 6.3.2 Referencias normativas de este PEC)."</p>
<p><b>6.2 Objetivo y campo de aplicación</b></p>			
<p>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.</p>	<p><b>CANAINCA PROCESA PINSA</b> Este Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, tiene por objeto establecer los requisitos que deben seguir las personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento, para evaluar el cumplimiento de la información comercial y en su caso, veracidad de información de la Presente Norma Oficial Mexicana de los productos preenvasados, de fabricación nacional y extranjera, destinados al consumidor final en el territorio nacional.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma: "6.2 Objetivo y campo de aplicación Este PEC tiene por objeto establecer los requisitos que deben seguir las personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la LFMN y su Reglamento, para determinar el grado de cumplimiento del atún o bonita preenvasados comercializados en territorio nacional con la presente Norma Oficial Mexicana."</p>
<p><b>6.3 Referencias normativas</b></p>			
<p>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:</p>			
<p>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.</p>			
<p>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.</p>			
<p>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.</p>			

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.	<b>CANAINCA PROCESA PINSÁ</b> 6.3.4 ISO/IEC 17020:2012, Evaluación de la conformidad: Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para adicionar la Referencia normativa ISO/IEC 17020:2012, Evaluación de la conformidad: Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección.
<b>6.4 Términos y definiciones</b> <b>Para los efectos de este Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad, se entiende por:</b>			
6.4.1 comercialización			
es la actividad de compra y venta del atún, bonita y preparados preenvasados dentro del territorio nacional.	<b>CANAINCA PROCESA PINSÁ</b> es la actividad de compra y venta del producto preenvasado de fabricación nacional y extranjera, dentro del territorio nacional.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma:
	<b>SIGMA</b> es la actividad de compra y venta del atún, bonita y preparados preenvasados envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico dentro de su envase dentro del territorio nacional		"6.4.1 Comercialización es la actividad de compra y venta del atún o bonita preenvasados de fabricación nacional o extranjera 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.	<b>CANAINCA PROCESA PINSÁ</b> documento que se emite a los importadores como resultado de la evaluación de la conformidad efectuada durante la visita de verificación realizada en sitio, en el que se evidencia el cumplimiento, no cumplimiento o no sujeto al cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Norma Oficial Mexicana, cuando sea aplicable de conformidad con el procedimiento establecido en el numeral 6 del Anexo 2.4.1 del Acuerdo por el que la Secretaría de Economía emite reglas y criterios de carácter general en materia de Comercio Exterior publicado en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 2012 y sus modificaciones.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma: "6.4.3 documentación técnica del atún o bonita preenvasados conjunto de documentos técnicos que resguardan la información del atún o bonita preenvasados para llevar a cabo la evaluación de la conformidad o verificación del producto. La documentación técnica debe estar en propiedad del responsable del producto."

	<p><b>CANAINCA</b> <b>PROCESA</b> <b>PINSA</b></p> <p>6.4.3 dictamen de veracidad de información</p> <p>documento que emite la unidad de verificación de producto, a petición de parte, como resultado de la evaluación del informe de resultados emitido por un laboratorio de prueba acreditado y aprobado, en cual se evalúan el Apéndice A y B.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos:</p> <p>La veracidad de la información es una obligación del responsable del producto y el dictamen de cumplimiento emitido por una Unidad de Verificación valida la información comercial contenida en una etiqueta.</p>
6.4.3 muestra para laboratorio	<p><b>CANAINCA</b> <b>PROCESA</b> <b>PINSA</b></p> <p>6.4.4 muestreo para el dictamen de información comercial</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma:</p>
porción de atún, bonita y preparados o sus mezclas para determinar la presencia de ingredientes.	<p><b>CANAINCA</b> <b>PROCESA</b> <b>PINSA</b></p> <p>unidades o piezas de producto preenvasado, para su dictamen de etiqueta de información comercial.</p>		<p>6.4.8</p> <p>muestra de atún o bonita para informe de resultados</p> <p>unidades o piezas de atún o bonita con o sin ingredientes opcionales preenvasados tomadas de un lote o partida que tiene por objeto evaluar lo establecido en los Apéndices A y B (normativos).</p>
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.	<p><b>Dirección General de Normas</b></p> <p>Eliminar esta definición, ya que no es utilizable para los fines del PEC.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para eliminar este inciso.</p>



6.4.5 prueba	<b>CANAINCA PROCESA PINSa</b> Eliminar		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos: No se elimina el inciso, se mejora la redacción derivado de otros comentarios recibidos en consulta pública
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	<b>CANAINCA PROCESA PINSa</b> Eliminar		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos: No se elimina el inciso, se mejora la redacción derivado de otros comentarios recibidos en consulta pública
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	<b>CANAINCA PROCESA PINSa</b> Eliminar		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos: No se elimina el inciso, se mejora la redacción derivado de otros comentarios recibidos en consulta pública

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.			
	<p><b>CANAINCA PROCESA PINSA</b> 6.4.9 constancia documento que se emite a los productores, fabricantes, importadores, comercializadores o prestadores de servicios como resultado de la evaluación de la conformidad realizada a una etiqueta en el que se evidencia el cumplimiento, no cumplimiento o no sujeto al cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Norma Oficial Mexicana, cuando sea aplicable de conformidad con el procedimiento establecido en el numeral 6 del Anexo 2.4.1 del Acuerdo por el que la Secretaría de Economía emite reglas y criterios de carácter general en materia de Comercio Exterior.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para adicionar el siguiente inciso: "6.4.2 constancia de conformidad o dictamen de cumplimiento documento que se emite a los fabricantes, responsables del producto o comercializadores, como resultado de la evaluación de la conformidad realizada a una etiqueta de atún o bonita preenvasado, en el que se evidencia el cumplimiento, no cumplimiento o no sujeto al cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Norma Oficial Mexicana, cuando sea aplicable de conformidad con el procedimiento establecido en el numeral 6 del Anexo 2.4.1 del Acuerdo por el que la Secretaría de Economía emite reglas y criterios de carácter general en materia de Comercio Exterior publicado en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 2012 y sus modificaciones."</p>
	<p><b>CANAINCA PROCESA PINSA</b> 6.4.10 muestra para laboratorio porción de atún, bonita y preparado de atún con soya para evaluar los Apéndices A y B.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para modificar la redacción y adicionar un inciso más de la siguiente forma: 6.4.8 muestra de atún o bonita para informe de resultados unidades o piezas de atún o bonita con o sin ingredientes opcionales preenvasados tomadas de un lote o partida que tiene por objeto evaluar lo establecido en los Apéndices A y B (normativos). 6.4.9 muestreo para el dictamen de cumplimiento unidades o piezas de atún o bonita preenvasado necesarias para emitir un dictamen de cumplimiento.</p>

	<p><b>CANAINCA</b>  <b>PROCESA</b>  <b>PINSA</b>          6.4.11 prueba          la realizada a una muestra para la detección de las especificaciones establecidas en los Apéndices A y B</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma:          6.4.10          prueba de atún o bonita para informe de resultados          El análisis de una muestra de atún y bonita para informe de resultados y determinar lo descrito en los Apéndices A y B (normativos).</p>
	<p><b>CANAINCA</b>  <b>PROCESA</b>  <b>PINSA</b>          6.4.12 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 los Apéndices A y B de la presente Norma Oficial Mexicana.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma:          6.4.5          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 al atún o bonita preenvasado conforme a lo descrito en los Apéndices A y B (normativos).</p>
	<p><b>CANAINCA</b>  <b>PROCESA</b>  <b>PINSA</b>          6.4.13 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.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma:          6.4.6          laboratorio de pruebas          LP          es la persona física o moral 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 y emitir informe de resultados.</p>

<p><b>6.5 Dictamen de cumplimiento de información comercial</b></p>	<p><b>Link Certify</b> 6.5 Certificado de cumplimiento</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos: La información comercial descrita en las etiquetas del atún y bonita preenvasados no son certificables de conformidad a lo establecido en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p>
	<p><b>CANAINCA PROCESA PINSA</b> 6.5 Constancia o Dictamen de cumplimiento de información comercial</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a este inciso y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma: "6.5 Constancia de conformidad o Dictamen de cumplimiento 6.5.1 Para emitir la constancia de conformidad o el dictamen de cumplimiento, la UV debe llevar a cabo la constatación ocular de los elementos descritos en el capítulo 5 de esta Norma Oficial Mexicana. Lo anterior, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes descritas en el capítulo 7 de esta Norma Oficial Mexicana."</p>
<p>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.</p>	<p><b>Link Certify</b> Para emitir el certificado de cumplimiento, El Organismo de Certificación acreditado y aprobado en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, debe llevar a cabo primeramente la constatación de la siguiente documentación: a) Poder notarial o acta constitutiva que compruebe la personalidad jurídica del solicitante. b) En el caso de productos nacionales, certificado o dictamen de cumplimiento con la NOM-001-SAG/PESC-2013, en el caso de productos importados, el expediente que contenga la información sobre la regulación de origen, su</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos: La información comercial descrita en las etiquetas del atún y bonita preenvasados no son certificables de conformidad a lo establecido en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p>

	<p>evaluación y cumplimiento.</p> <p>c) Informes de resultados o pruebas con una vigencia no mayor a 6 meses, emitidos por laboratorios acreditados en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización que permitan constatar el preparado del envasado y la forma de preservación de conformidad con lo establecido en los apéndices A y B así como la información de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.</p> <p>Concluido lo anterior, se debe proceder con la verificación de la información comercial correspondiente al capítulo 5 del presente proyecto de Norma Oficial Mexicana constatando que existe congruencia entre la información anterior y el etiquetado.</p> <p>Independiente de los resultados emitidos, las autoridades podrán realizar acciones de verificación y vigilancia de conformidad con sus facultades en cualquier momento.</p>		
<p>Lo anterior, sin menoscabo de las facultades de verificación y vigilancia de las autoridades competentes.</p>			
<p>6.5.2 Disposiciones generales</p>			
<p>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.</p>	<p><b>SIGMA</b></p> <p>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 envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico dentro de su envase que se vayan a comercializar en territorio nacional cumplan con el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron los comentarios recibidos a estos incisos y decidieron aceptarlos para modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>6.5.2 Disposiciones generales</p> <p>El responsable del producto puede solicitar a la UV los requisitos o la información necesaria para que sus productos preenvasados denominados como atún o bonita y que se vayan a comercializar en territorio nacional cumplan en su etiqueta con la presente Norma Oficial Mexicana.</p>
<p>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.</p>	<p><b>CANAINCA PROCESA PINSA</b></p> <p>6.5.3 El personal de la UV es el responsable de llevar a cabo el muestreo en el caso de dictamen de cumplimiento (ver 6.3.1 Referencias normativas del PEC y el inciso 6.4.4) y la constancia ocular en el caso de la constancia de conformidad para la</p>		<p>6.5.3 El personal de la UV es el responsable de llevar a cabo el muestreo (ver 6.3.1 Referencias normativas del PEC) y la constatación ocular, para validar el cumplimiento, no cumplimiento o no sujeto a cumplimiento y emitir la constancia de conformidad o dictamen de cumplimiento en</p>

	verificación de información comercial.		su caso.
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.			6.5.4 La UV para llevar a cabo las actividades de emisión de una constancia de conformidad o el dictamen de cumplimiento en la etiqueta del atún o bonita preenvasados, debe aplicar la Referencia normativa 2.4 y además las especificaciones contenidas en el capítulo 5 de la presente Norma Oficial Mexicana.
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.			6.5.5 Cuando los productos denominados como atún o bonita preenvasados cumplan con lo descrito en el inciso 6.5.4 de este PEC, se debe emitir la constancia de conformidad o el dictamen de cumplimiento por parte de la UV.
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.			
	<b>Dirección General de Normas</b> Adicionar las disposiciones generales para los Laboratorios de Prueba		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario recibido y decidieron aceptarlo para adicionar los siguientes incisos: 6.6 Informe de resultados de un LP 6.6.1 Para emitir un informe de resultados, el LP debe llevar a cabo la determinación descrita en los Apéndices A y B (normativos) de esta Norma Oficial Mexicana. 6.6.2 El responsable del producto interesado, puede solicitar a un LP los requisitos o la información necesaria para que sus productos preenvasados denominados atún o bonita y que se vayan a comercializar en territorio nacional, determine lo descrito en los Apéndices A y B (normativos). 6.6.3 El personal del LP es el responsable de llevar a cabo la toma de muestra de atún o bonita (ver Referencia normativa 6.3.3 de este PEC), para determinar lo descrito en los Apéndices A y B (normativos). 6.6.4 El personal del LP emitirá un informe de resultados con la determinación de la forma de presentación descrito en el Apéndice A (normativo) y la presencia de soya en el atún o

			bonita descrito en el Apéndice B (normativo).
<p>6.6 Vigilancia</p> <p>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.</p>	<p><b>Dirección General de Normas</b></p> <p>Ajustar la redacción para que sea la Secretaría de Economía quien vigile a las Unidades de Verificación y Laboratorios de Prueba como parte de la evaluación de la conformidad de esta Norma Oficial Mexicana y eliminar lo referente a las atribuciones de la PROFECO que tienen que ir dirigidas a la verificación y vigilancia de la Norma Oficial Mexicana en su capítulo 7.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario recibido y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma:</p> <p>La vigilancia de este procedimiento para la evaluación de la conformidad se llevará a cabo por parte de la Secretaría de Economía, a las UV y LP que presten sus servicios para evaluar la conformidad de esta Norma Oficial Mexicana.</p>
<p>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.</p>			
	<p><b>CANAINCA</b></p> <p><b>PROCESA</b></p> <p><b>PINSA</b></p> <p>6.6.2 Disposiciones generales para veracidad de información</p> <p>El productor o comercializador interesado puede solicitar a la UV de producto la emisión del dictamen de veracidad de información.</p>		<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos:</p>
	<p>6.6.3 A petición de parte, los productores y comercializadores, pueden solicitar a la UV de producto la emisión del dictamen de veracidad de la información el cual involucra la muestra para laboratorio de acuerdo con su plan de muestreo específico. La UV de producto realizará las visitas necesarias de verificación al domicilio que se marca en el formato solicitud para realizar la selección de muestras y el verificador determinará el lote de piezas del cual se</p>		<p>La veracidad de la información es una obligación del responsable del producto y la contancia de conformidad o el dictamen de cumplimiento emitido por una Unidad de Verificación valida la información comercial contenida en una etiqueta.</p>

	tomarán las muestras en forma aleatoria.		
	6.6.4 Una vez que el verificador selecciona las tres muestras, coloca un sello en el recipiente respectivo, en presencia de personas autorizadas que representen a todas las partes interesadas. El sello puede ser papel engomado y otro material que haga imposible violar el contenido de las muestras sin percatarse de ello, y deberá contar con la fecha de toma de muestra, nombre y número de acreditación de la unidad de verificación y firma o rúbrica del verificador, descripción general de la muestra y número de la misma.		
	6.6.5 La unidad de verificación de producto llenará el acta circunstanciada detallando el muestreo, firmado por la persona responsable de la obtención de las muestras y refrendado por los representantes de las partes interesadas, si están presentes. Este informe deberá proporcionar toda la información necesaria relativa al lote o partida.		
	6.6.6 La unidad de verificación de producto será la encargada de contratar al Laboratorio de pruebas (LP) acreditado y aprobado, en los términos establecidos por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento con aprobación previa del productor o comercializador.		
	6.6.7 Derivado del inciso 6.6.4 se obtendrán tres muestras del producto. De las muestras que se seleccionen, una muestra se enviará por la UV al Laboratorio de pruebas dentro de las 48 (cuarenta y ocho) horas siguientes a la hora en que se recogió para su análisis y las 2 (dos) muestras restantes se quedarán bajo la custodia del cliente, por si se requiere un análisis posterior. El cliente es responsable de mantener las muestras en buen estado y resguardo, así como mantenerlas en condiciones		



	óptimas para evitar su descomposición.		
	En el caso de que las muestras recabadas no cubran el volumen necesario para llevar a cabo las determinaciones analíticas correspondientes del apéndice A y B establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la unidad de verificación de producto deberá tomar piezas adicionales hasta completar la cantidad requerida.		
	<p>6.6.8 La manipulación y transporte de muestras al laboratorio de pruebas acreditado y aprobado, deberá observar lo siguiente o, en su defecto, se podrá utilizar un procedimiento análogo establecido en alguna Norma Oficial Mexicana específica:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se efectuará de tal manera que se impida su ruptura, alteración o contaminación y se asegure que la muestra examinada por el laboratorio es la misma recogida y documentada por el verificador que efectuó el muestreo.</li> <li>2. Se elegirán las condiciones ambientales que reduzcan al mínimo la posibilidad de cambio durante el almacenamiento y transporte de muestras.</li> <li>3. El laboratorio de pruebas acreditado y aprobado seleccionado recibirá las muestras o puede ir a recogerlas directamente, según sea acordado con el cliente, y las analizará por separado, determinando los parámetros especificados en el Apéndice A y B del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.</li> <li>4. Dicho laboratorio expedirá un informe de resultados y lo enviará directamente</li> </ol>		

	a la unidad de verificación de producto.		
	<p>6.6.9 La Unidad de Verificación de producto integrará al dictamen de veracidad de información el informe de resultados proporcionados por el LP que se entregará o enviará según lo determine el cliente. El cual se denominará de la siguiente forma según corresponda:</p> <p>A) Dictamen de veracidad de información en cumplimiento, en el caso de que la información cumpla con los apéndices A y B la Norma Oficial Mexicana.</p> <p>B) Dictamen de veracidad de información en no cumplimiento, en el caso de que la información no cumpla con los apéndices A y B Norma Oficial Mexicana.</p> <p>C) Dichos documentos deberán ser notificados al cliente dentro de un plazo de 3 (tres) días hábiles siguientes a la fecha en que la unidad de verificación reciba el informe del laboratorio de pruebas acreditado y aprobado.</p>		
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).			
<b>6.8 Bibliografía del procedimiento de evaluación de la conformidad</b>	<b>Dirección General de Normas</b> Adicionar las referencias bibliográficas que sean necesarias en el PEC		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario recibido y decidieron aceptarlo para
6.8.1 ISO/IEC 17020:2012, Evaluación de la conformidad: Requisitos para el funcionamiento de			

diferentes tipos de organismos que realizan la inspección.			adicionar los siguientes incisos:
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.			6.9 Bibliografía del procedimiento de evaluación de la conformidad 6.9.1 ISO/IEC 17020:2012, Evaluación de la conformidad: Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección. 6.9.2 NMX-EC-17020-IMNC-2014, Evaluación de la conformidad – Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de unidades (organismos) que realizan la verificación (inspección), declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 2014. 6.9.3 ISO/IEC 17025: 2017, Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración 6.9.4 NMX-EC-17025-IMNC-2018, Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 2018.
	<b>Link Certify</b> 6.8 Contenido del Certificado Los Certificados de cumplimiento emitidos por las unidades de verificación deben contener cuando menos: a) Fecha de expedición del dictamen de cumplimiento. b) Productos verificados, indicando el contenido del enlatado. c) Nombre o razón social del solicitante. d) Domicilio fiscal del solicitante. e) Citar el cumplimiento con la presente NOM. f) En el caso de productos importados, incluir las especificaciones del eco etiquetado del producto y la regulación de origen con la que cumple. g) Firma del personal autorizado. h) Vigencia		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos: La información comercial descrita en las etiquetas del atún y bonita preenvasados no son certificables de conformidad a lo establecido en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.
	<b>Link Certify</b> 6.9 Vigencia del certificado Los certificados de cumplimiento tendrán una vigencia de 1 año y cuando el solicitante demuestre tener un sistema de gestión de la calidad ISO 9001:2015 o su equivalente nacional aplicado a su línea de producción y sistema de pesca, dicho dictamen podrá tener una vigencia		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos: La información comercial descrita en las etiquetas del atún y bonita preenvasados no son

	de hasta 2 años.		certificables de conformidad a lo establecido en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.
<b>7. Verificación y Vigilancia</b>			
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.	<b>Dirección General de Normas</b> en la Norma Oficial Mexicana		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario recibido y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma: 7. Verificación y vigilancia La verificación y vigilancia de la presente 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 atún o bonita, con o sin ingredientes opcionales, empacado en envase flexible retortable (pouch), cuando exista un incumplimiento en la forma de presentación, se debe validar el cumplimiento con producto en resguardo del fabricante o responsable del producto
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.			
<b>8. Concordancias con normas internacionales</b>			
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.	<b>Dirección General de Normas</b> Ajustar la redacción para considerar los cambios en la Norma Oficial Mexicana		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario recibido y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma: 8. Concordancias con normas internacionales Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es modificado (MOD), con respecto a la norma internacional del Codex Alimentarius CXS 70-1981 Norma para el atún y el bonito en conserva, en los siguientes capítulos: • Objetivo y campo de aplicación, se distingue entre atún o bonita preenvasados con o sin ingredientes opcionales. • Especificaciones, las formas de presentación del atún o bonita preenvasados y medios de cobertura para incorporar las combinaciones entre agua y aceite vegetal. • información comercial, se determina una denominación de producto distinta para aquellos

			productos denominados como atún o bonita sin ingredientes opcionales y con ingredientes opcionales.
<b>9. Bibliografía</b>			
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.			
<b>APÉNDICE A</b>			
<b>(Normativo)</b>			
<b>DETERMINACIÓN DE LA PRESENTACIÓN</b>			
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>Dirección General de Normas</b> Revisar las referencias normativas y modificar redacciones según sea el caso.		De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario recibido y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma: a) Abrir el bote y escurrir el contenido, utilizar el procedimiento señalado en la Referencia normativa 2.6 de esta Norma Oficial Mexicana.
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".			
<b>Cálculos</b>			
a) Expresar el peso del atún compacto o sólido retenido en la criba mediante una resta y expresarlo como porcentaje (%) del peso masa drenada.			
$\% \text{ Atún compacto o sólido} = (\text{Peso del atún compacto o sólido} \times 100) / (\text{Peso masa drenada})$			
b) Expresar el peso del atún en trozos o tronchos retenido en la criba mediante una resta y exprésese como porcentaje del peso masa drenada.			
$\% \text{ Atún en trozos o tronchos} = (\text{Peso del atún trozos o tronchos} \times 100) / (\text{Peso masa drenada})$			
c) Expresar el peso del atún en hojuelas como porcentaje (%) de la masa drenada.			
$\% \text{ Atún hojuelas} = (\text{Peso de las hojuelas} \times 100) / (\text{Peso masa drenada})$			
d) Expresar el peso del atún desmenuzado como porcentaje (%) de la masa drenada.			

<p>% Atún desmenuzado=(Peso atún desmenuzado x 100)/(Peso masa drenada)</p>			
<p><b>APÉNDICE B</b> <b>(Normativo)</b></p>			
<p><b>DETERMINACIÓN DE LA PRESENCIA DE SOYA</b></p>	<p><b>WALMART</b>  <b>APENDICE B</b>  <b>(NORMATIVO)</b>  <b>DETERMINACIÓN DE LA PRESENCIA DE SOYA</b>          La presencia de soya se determina a través de organismos certificadores autorizados por la Dirección General de Normas.</p>	<p><b>WALMART</b>          Se propone que la determinación de la presencia de soya se realice a través de organismos certificadores con el fin de robustecer método y brindar certeza respecto al contenido del producto final.</p>	<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) y 33 del Reglamento de la LFMN, el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario a este inciso y decidieron no aceptarlo, debido a los siguientes motivos:          La información comercial descrita en las etiquetas del atún y bonita preenvasados no son certificables de conformidad a lo establecido en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.</p>
<p>La presencia de soya se determina mediante el procedimiento siguiente:</p>			
<p>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.</p>			<p>De conformidad con el artículo 47, fracciones II y III y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN), el CCONNSE y su Grupo de Trabajo instalado, analizaron el comentario recibido y decidieron aceptarlo para modificar la redacción de la siguiente forma:</p>
<p>b) Abrir el bote y escurrir el contenido, aplicándose el procedimiento señalado en la NMX-F-315-1978 (ver 2.5 Referencias normativas);</p>	<p><b>Dirección General de Normas</b>          Revisar las referencias normativas y modificar redacciones según sea el caso.</p>		<p>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 Referencia normativa 2.5 de esta Norma Oficial Mexicana.          b) Abrir el bote y escurrir el contenido, aplicándose el procedimiento señalado en la NMX-F-315-1978 (ver 2.6 Referencias normativas);</p>
<p>c) La masa drenada obtenida deberá de colocarse sobre un plato plano extendido de un diámetro mínimo de 20cm. 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.</p>			
<p>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</p>			

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;			
<b>Cálculos</b>			
El cálculo para determinar el porcentaje de participación de soya texturizada en el producto se hará de la siguiente manera:			
$\% \text{ soya texturizada} = (\text{Peso de la soya texturizada separada} \times 100) / (\text{Peso masa drenada})$			
<b>Porcentaje de tolerancia del método de prueba (+-)</b>			
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 6 de julio 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.