

NORMA Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.

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

NORMA OFICIAL MEXICANA, NOM-235-SE-2020, ATÚN Y BONITA PREENVASADOS-DENOMINACIÓN-ESPECIFICACIONES-INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.

ALFONSO GUATI ROJO SÁNCHEZ, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en el artículo 34 fracciones II, VIII, XIII y XXXIII, de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 38 fracciones II y IX, 39 fracción V, 40 fracción XII, 47 fracciones III y IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 19 fracciones I y III de la Ley Federal de Protección al Consumidor; 34 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 36 fracciones I, IX y X del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía.

CONSIDERANDO

Que es facultad de la Secretaría de Economía procurar las medidas que sean necesarias para garantizar que los productos que se comercialicen en el territorio nacional contengan los requisitos necesarios con el fin de garantizar los aspectos de información comercial para lograr una efectiva protección del consumidor;

Que con fecha 18 de diciembre de 2019, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE) aprobó la publicación del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-235-SE-2019, Atún, bonita y preparados preenvasados-Denominación-Información comercial y métodos de prueba, la cual se realizó en el Diario Oficial de la Federación el 23 de marzo de 2020, con objeto de que los interesados presentaran sus comentarios.

Que durante el plazo de 60 días naturales contados a partir de la fecha de publicación de dicho Proyecto de Norma Oficial Mexicana, el Análisis de Impacto Regulatorio a que se refiere el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, estuvo a disposición del público en general para su consulta; y que dentro del mismo plazo, los interesados presentaron comentarios sobre el contenido del citado Proyecto de Norma Oficial Mexicana, mismos que fueron analizados y estudiados por un grupo de trabajo aprobado e instalado por el CCONNSE, realizándose las modificaciones conducentes al Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

Que con fecha 6 de julio de 2020, el CCONNSE aprobó la Norma Oficial Mexicana, NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.

Que el Análisis de Impacto Regulatorio a que hace referencia el Capítulo III, del Título Tercero de la Ley General de Mejora Regulatoria, fue sometido a la consideración de la Comisión Nacional de Mejora Regulatoria, emitiéndose el Dictamen Final por parte de dicha Comisión el 9 de julio de 2020, a través del oficio No. CONAMER/20/2677.

Que la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que las Normas Oficiales Mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para determinar la información comercial que deben cumplir las etiquetas de los productos y dar información veraz al consumidor, por consiguiente, se expide la siguiente Norma Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.

Ciudad México, a 14 de septiembre 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.

Prefacio

En la elaboración de la presente Norma Oficial Mexicana participaron de manera voluntaria las siguientes entidades:

- Asociación Mexicana de Alimentos de Soya, A. C.
- Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias (CANAINCA).
- Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos (CONCAMIN).
- Consejo Nacional Agropecuario (CNA).
- Dupont México.

- El Poder del Consumidor A. C.
- Food Proteins Corporation S.A. de C. V.
- Grupo Herdez, S. A. de C. V.
- Industrial de Alimentos S.A.
- Industrial de Oleaginosas S.A. de C.V.
- Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán.
- Marindustrias, S. A. de C. V.
- Normalización y Certificación NYCE, S.C.
- Pescados Industrializados, S. A. de C. V. (PINSa).
- Procesamiento Especializado de Alimentos, S. A. P. I. de C. V.
- Secretaría de Economía.
 - Dirección General de Normas.
- o 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).
 - o Facultad de Química.
- Walmart de México y Centroamérica.

Con el objeto de dar cumplimiento a los artículos 6, 7, fracciones I, IV y V, 8, fracciones I y II, y 78 de la Ley General de Mejora Regulatoria, relativos a la mejora regulatoria y reducción de costos para los particulares, y a fin de dar cumplimiento al requerimiento de simplificación regulatoria establecido en el artículo Quinto del Acuerdo Presidencial, la Secretaría de Economía presenta la derogación de las acciones regulatorias siguientes:

Acciones regulatorias
Transparencia
Índice de refracción

Con lo anterior, se da cumplimiento a los preceptos de simplificación regulatoria.

ÍNDICE

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

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

NORMA OFICIAL MEXICANA, NOM-235-SE-2020, ATÚN Y BONITA PREENVASADOS-DENOMINACIÓN-ESPECIFICACIONES-INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.**1. Objetivo y campo de aplicación**

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.

Esta Norma es aplicable a los productos de fabricación nacional o extranjera que se comercialicen en el territorio nacional.

2. Referencias normativas

Esta Norma Oficial Mexicana se complementa con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes, sus modificaciones o aquellas que las sustituyan:

- | | |
|------------------------------------|---|
| 2.1. NOM-002-SCFI-2011 | Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 2012. |
| 2.2. NOM-008-SCFI-2002 | Sistema general de unidades de medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002. |
| 2.3. NOM-030-SCFI- 2006 | Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006. |
| 2.4. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 | Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010. |
| 2.5. NOM-025-STPS-2008 | Condiciones de iluminación en los centros de trabajo, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 30 de diciembre de 2008. |
| 2.6. 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. |
| 2.7. 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. |

3. Términos y definiciones

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

3.1 atún o bonita preenvasados

son los productos elaborados con la carne procedente de cualquiera de las especies de atún o bonita y que se encuentran descritas en la Tabla 1 del numeral 4.1 y con los aditivos permitidos en el Acuerdo (ver 2.7 Referencia normativas), con o sin medio de cobertura conforme a lo descrito en el inciso 4.3.

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.

3.3 consumidor o consumidor final

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

3.4 contenido neto

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

3.5 embalaje

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

3.6 envase

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

3.7 etiqueta

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

3.8 masa drenada

cantidad de atún o bonita e ingredientes opcionales que representa el contenido de un envase después de que el líquido ha sido removido por un método prescrito (ver 2.6 Referencias normativas).

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.

3.10 país de origen

es aquél en el cual el atún o bonita preenvasado fue fabricado, manufacturado o producido.

3.11 responsable del producto

persona física o moral que importe o que elabore atún o bonita preenvasados o que haya ordenado su elaboración total o parcial a un tercero.

3.12 símbolos y términos abreviados**Símbolo Significado**

cm	Centímetro
m/m	Masa sobre masa
mg	Miligramo
g	Gramo
%	Por ciento

4. Especificaciones**4.1 Atún y Bonita**

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.

Tabla 1.- Especies de Atún y Bonita

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

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

4.2 Formas de presentación

El atún o bonita preenvasados tienen las siguientes formas de presentación:

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

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

4.3 De los medios de cobertura

Los medios de cobertura forman parte de la denominación del producto de atún o bonita preenvasados y son los siguientes:

- Aceite de oliva: se debe declarar este medio de cobertura cuando exclusivamente los productos sean acompañados de aceite de oliva y puede ser mezclado con sazónadores o esencias de hierbas, mezcla vitamínica o algún otro similar, sin mezclar con otros aceites vegetales, considerando el agua que desprende el pescado naturalmente en el proceso térmico.
- Aceite: se debe declarar este medio de cobertura cuando exclusivamente los productos sean acompañados de aceite vegetal y puede ser mezclado con sazónadores o esencias de hierbas, mezcla vitamínica o algún otro similar, considerando el agua que desprende el pescado naturalmente en el proceso térmico.

- 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 sazónadores o esencias de hierbas, mezcla vitamínica o algún otro similar, siendo el contenido de aceite vegetal mayor al 51% del medio de cobertura en el envase.
- 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.
- Agua: se debe declarar este medio de cobertura cuando exclusivamente los productos vayan acompañados de agua y pueden ser mezclados con sazónadores o esencias de hierbas, mezcla vitamínica o algún otro similar.

4.4 Ingredientes

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).

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.

4.5 Ingredientes opcionales

El atún o bonita preenvasados pueden contener hasta 50% m/m de la masa drenada de los siguientes ingredientes opcionales:

- Soya.
- Verdura.
- Leguminosas.
- Chile.
- Mayonesa o aderezos.
- Ensalada o mezcla de verduras.
- Otros ingredientes.

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.

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

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).

5. Información comercial

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 comercial.

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 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)”.

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)”.

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.

Nota 6: El uso de ingredientes sólidos del caldo vegetal mayor a 3% debe ser declarado como ingrediente opcional en la denominación del producto.

5.3 Color del producto

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

5.4 Veracidad de la información

El atún o bonita preenvasados no deben contener imágenes en la etiqueta con una forma de presentación que no corresponda a la forma de presentación que contiene realmente el envase del producto a comercializar, así como cualquier otra información en la etiqueta que induzcan un engaño al consumidor.

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

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.

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.

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).

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 los 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.

6.3 Referencias normativas

Es indispensable la aplicación de los documentos vigentes siguientes, sus modificaciones o los que los sustituyan, para las finalidades del presente PEC, en los términos en que son referidas:

- 6.3.1** NMX-Z-012/2-1987, Muestreo para la inspección por atributos-Parte 2: Métodos de muestreo, tablas y gráficas, declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.
- 6.3.2** NMX-EC-17020-IMNC-2014, Evaluación de la conformidad-Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de unidades (organismos) que realizan la verificación (inspección), declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de junio de 2014.
- 6.3.3** 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.
- 6.3.4** Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992, y sus reformas.
- 6.3.5** Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1999, y sus reformas.

6.4 Términos y definiciones

Para los efectos de este PEC se entiende por:

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 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

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.

6.4.4 evaluación de la conformidad EC

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

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).

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.

6.4.7 lote

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

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.

6.4.10 prueba de atún o bonita para informe de resultados

el análisis de una muestra de atún o bonita para informe de resultados y determinar lo descrito en los Apéndices A y B (normativos).

6.4.11 unidad de verificación UV

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

6.5 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.

6.5.2 Disposiciones generales

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.

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 su caso.

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 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.

6.6 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).

6.7 Vigilancia de este Procedimiento

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.

6.8 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) y la ISO/IEC 17025: 2017, Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración y NMX-EC-17025-IMNC-2018, Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.

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.

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.

8. Concordancias con normas internacionales

Esta Norma Oficial Mexicana es modificada (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.

APENDICE A**(NORMATIVO)****DETERMINACIÓN DE LA PRESENTACIÓN**

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

- a) Abrir el bote y escurrir el contenido, utilizar el procedimiento señalado en la 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".

Cálculos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La presencia de soya se determina mediante el procedimiento siguiente:

- a) El lugar de trabajo para desarrollar el método, debe contar con una iluminación de 750 Luxes como parámetro estándar, con el fin de asegurar la correcta segregación de las partículas de soya texturizada de acuerdo con la 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);
- c) La masa drenada obtenida deberá de colocarse sobre un plato plano extendido de un diámetro mínimo de 20 cm. La separación de la soya deberá realizarse por porciones (hacerlo poco a poco) asegurando que todas las partículas adheridas a la malla sean retiradas e incorporadas al plato. Se recomienda que el plato sea de color claro.
- d) Separar el atún con una espátula, procurando no destruir la configuración de los trozos. Asegurarse de que los trozos más pequeños de atún se coloquen sobre las aberturas de la malla de manera que puedan caer dentro de la vasija recolectora. La separación de la soya texturizada se debe efectuar con la ayuda de una espátula o un instrumento con punta.
- e) Separar el material de la vasija si se identifica soya;
 1. **Identificación de soya tipo esponja:** Tocar con una espátula, ejerciendo una ligera presión sobre aquello que se sospecha pudiera ser soya, ésta deberá regresar a su forma original al eliminar la presión (ejemplo: comportamiento de una gomita).

No obstante, si al tocar ejerciendo una presión mayor se inserta en la pinza o en la espátula sin romperse el producto, esto indica que se trata de soya. Pueden existir diferentes tonos, algunos similares al atún y otros de color rosado que resalta;
 2. **Identificación de soya tipo hebra:** Al separar con una espátula el producto, la carne de atún se separa en varias fibras homogéneas, mientras que la soya se parte en el punto donde se ejerce presión, quedando fibrosa en pedazos muy pequeños;
- f) Registrar el peso de la soya. Restar el peso de la criba para determinar el peso de la soya en la masa drenada;

Cálculos

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

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

Porcentaje de tolerancia del método de prueba (+-)

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

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%

9. Bibliografía

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

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

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

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

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

PRIMERO. La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor el 1 de abril de 2021, y con ello se cancela la Norma Oficial Mexicana NOM-084-SCFI-1994, Información comercial-Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de septiembre de 1995 y su modificación del 11 de marzo de 2011.

SEGUNDO. A partir del 1 de abril de 2021, las etiquetas de los productos preenvasados objeto de esta Norma Oficial Mexicana que sean destinados en punto de venta al consumidor final, de fabricación nacional o extranjera y comercializados en territorio nacional, deberán tener incluida la información comercial prevista en esta Norma Oficial Mexicana.

TERCERO. Se podrán comercializar productos que cumplan con esta Norma Oficial Mexicana antes del 1 de abril de 2021, sin que las autoridades competentes estimen infracción alguna.

CUARTO. A partir del 1 de abril de 2021, las autoridades competentes en el ámbito de sus atribuciones deberán verificar el cumplimiento de esta Norma Oficial Mexicana en punto de venta al consumidor final, y en su caso, deberán sancionar a los responsables del producto de conformidad a lo establecido en la Ley Federal de Protección al Consumidor y la Ley de Infraestructura de la Calidad en sus artículos 139 al 158.

QUINTO. Se podrán usar medios adheribles sobre la etiqueta original de los productos importados para dar cumplimiento a todos los elementos de información comercial previstos en esta Norma Oficial Mexicana, así como en otros ordenamientos jurídicos aplicables.

Ciudad de México, a 14 de septiembre 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.

