

**MODIFICACION de los numerales 2, 3, 5.1.1, 5.1.3.15, 7 y 8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.**

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

MIGUEL ANGEL TOSCANO VELASCO, Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3 fracción XXIV, 13 apartado A fracción I y II, 17 bis fracción III, 194 fracción I, 195, 197, 199, 201, 210, 212, 213, 214 y 215 de la Ley General de Salud; 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 1 fracción III, 60, 61, 67 y 70 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 2 literal C fracción X del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud; 3 fracciones I, inciso c y II, y 10 fracción VIII del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, y

**CONSIDERANDO**

Que el 11 de julio de 2005, se publicó en el Diario Oficial de la Federación la Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba;

Que en el apartado de vigencia de la Norma Oficial Mexicana indica que ésta entró en vigor a los 60 días naturales contados a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación lo cual se llevó a cabo el 9 de septiembre de 2005;

Que el segundo párrafo del artículo 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización permite la modificación de las normas oficiales mexicanas sin seguir el procedimiento para su elaboración, siempre que no se creen nuevos requisitos o procedimientos o bien se incorporen especificaciones más estrictas;

Que derivado de la publicación en el Diario Oficial de la Federación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, el pasado 5 de abril de 2010, se ha detectado la necesidad de efectuar algunas modificaciones respecto a los numerales 2, 3, 5.1.1, 5.1.3.15, 7 y 8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, respecto a las referencias, definiciones, especificaciones sanitarias y etiquetado en la norma;

Que el 4 de octubre de 2010, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario aprobó la modificación de los numerales 2, 3, 5.1.1, 5.1.3.15, 7 y 8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de julio de 2005;

Que el anteproyecto de modificación se sometió al procedimiento de mejora regulatoria de conformidad con lo dispuesto por la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; indicando que dicha modificación no afecta a la industria actualmente establecida, obteniéndose la exención de presentación de la manifestación de impacto regulatorio por parte de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria el 13 de octubre de 2010; por lo que he tenido a bien expedir y ordenar la publicación en el Diario Oficial de la Federación de la siguiente:

**MODIFICACION DE LOS NUMERALES 2, 3, 5.1.1, 5.1.3.15, 7 Y 8 DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-213-SSA1-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA**

**UNICO.-** Se modifican los numerales 2, 3, 5.1.1, 5.1.3.15, 7 y 8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, para quedar como sigue:

1...

**2. Referencias**

Esta norma se complementa con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas o las que las sustituyan:

**2.1** Norma Oficial Mexicana NOM-026-STPS-2008, Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías.

**2.2** Norma Oficial Mexicana NOM-030-ZOO-1995, Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria.

**2.3** Norma Oficial Mexicana NOM-040-SSA1-1993, Productos y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.

**2.4** Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.

**2.5** Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

**2.6** Norma Oficial Mexicana NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.

**2.7** Norma Oficial Mexicana NOM-112-SSA1-1994, Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.

**2.8** Norma Oficial Mexicana NOM-114-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la determinación de salmonella en alimentos.

**2.9** Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.

**2.10** Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

**2.11** Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.

**2.12** Norma Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2000, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.

**2.13** Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### **3. Definiciones**

...

#### **3.1 a 3.4 ...**

**3.5 Centro térmico**, al área en torno al centro geométrico de la pieza donde se unen los ejes longitudinal y transversal.

**3.6 Curación**, al procedimiento por medio del cual se agregan por vía seca o vía húmeda, sal, azúcares, nitratos, nitritos o ambos.

**3.7 Desinfección**, al conjunto de procedimientos que tienen por objeto la reducción del número de microorganismos.

**3.8 Distribuidora**, al establecimiento donde se reciben, conservan, manipulan o expenden las materias primas de origen animal o los productos objeto de esta norma y cuyo destino es un establecimiento productor de productos cárnicos o un punto de venta.

**3.9 Embalaje**, al material que envuelve, contiene y protege los productos envasados para efectos de su almacenamiento y transporte.

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

**3.11 Envase múltiple o colectivo**, cualquier recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más unidades de producto preenvasado iguales o diferentes, destinadas para su venta al consumidor en dicha presentación.

**3.12 Establecimientos productores de productos cárnicos**, a las plantas donde se llevan a cabo las operaciones de transformación de la materia prima en los productos objeto de esta norma.

**3.13 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 del producto preenvasado o, cuando no sea posible por las características del producto al embalaje.

**3.14 Fecha de caducidad**, fecha límite en que se considera que las características sanitarias y de calidad que debe reunir para su consumo un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el responsable del producto, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.

**3.15 Inocuo**, a aquello que no hace o no causa daño a la salud.

**3.16 Límite máximo**, a la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides que no se debe exceder en un alimento, bebida o materia prima.

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

**3.18 Materia extraña**, a cualquier sustancia, resto, desecho o material que se presenta en el producto pero que no forma parte de la composición normal de éste.

**3.19 Método de prueba**, al procedimiento analítico utilizado para comprobar que un producto satisface las especificaciones que establece la norma.

**3.20 Prácticas de Higiene**, las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos.

**3.21 Proceso**, al conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de los productos.

**3.22 Productos cárnicos cocidos**, a los elaborados con carne, vísceras, sangre o sus mezclas, curados o no, que son sometidos a proceso térmico. Pueden presentarse enteros, en cortes, emulsionados o troceados.

**3.23 Productos cárnicos crudos**, a los elaborados con carne, vísceras o sus mezclas, que pueden ser o no curados o madurados, y que no son sometidos a algún tratamiento térmico.

**3.24 Productos cárnicos curados**, a los que se agregan por vía húmeda o seca, sal o azúcares, nitratos o nitritos, independientemente de que sean sometidos a algún tratamiento térmico, a maduración o se manejen crudos.

**3.25 Productos cárnicos desecados, secos o salados**, a los sometidos a reducción de la humedad por medio de aire, calor o sal hasta llegar a un valor no mayor de 25%.

**3.26 Productos cárnicos empanados o rebozados congelados**, a los elaborados con carne molida o picada o en piezas, con adición o no de tejido graso, subproductos y aditivos, que pueden recibir un tratamiento térmico durante su elaboración, pero que necesitan ser cocinados para consumirlos.

**3.27 Productos cárnicos fritos**, a los elaborados a partir de carne o piel y que son sometidos a freído en aceite o grasa, con o sin sal, curados o no.

**3.28 Productos cárnicos madurados**, a los que son sometidos a deshidratación parcial, pudiendo ser ahumados o no, sometidos durante cierto tiempo a la acción de cultivos microbianos o enzimas o microorganismos propios de la carne y su acción sobre azúcares añadidos o no. Pueden ser en cortes enteros o troceados.

**3.29 Productos cárnicos marinados o en salmuera**, a los adicionados de sal u otros aditivos por vía seca o húmeda, excepto nitratos o nitritos, pudiendo ser cocidos o no.

**3.30 Productos cárnicos procesados**, a los elaborados a partir de carne, vísceras, estructuras anatómicas, sangre o sus mezclas, provenientes de mamíferos o aves, que pueden someterse a ahumado, cocción, curación, desecación, maduración, salado, entre otros.

**3.31 Punto de venta**, al lugar donde se reciben, almacenan, exhiben, manipulan y expenden los productos objeto de esta norma.

4 ...

## 5. Especificaciones sanitarias

5.1 ...

### 5.1.1 Generales

Además de cumplir con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, citada en el apartado de referencias, los establecimientos productores de productos cárnicos y los puntos de venta deben cumplir con lo siguiente:

#### 5.1.1.1 a 5.1.3.14 ...

**5.1.3.15** La sal que se utilice para la elaboración de los productos objeto de esta norma, debe cumplir con las especificaciones establecidas en la NOM-040-SSA1-1993, citada en el apartado de referencias.

#### 5.1.3.16 a 6.2.2 ...

## 7. Métodos de prueba

Para la verificación oficial de las especificaciones sanitarias que se establecen en esta norma, se deben aplicar los métodos de prueba señalados a continuación. Durante el análisis de las muestras se deberán incorporar controles para evaluar el desempeño del analista y de la técnica, tales como blancos, duplicados de análisis, control positivo y muestra adicionada con el analito de interés para evaluar el porcentaje de recuperación.

**7.1** Para la determinación de mesófilos aerobios, el método de prueba establecido en la NOM-092-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias.

**7.2** Para la determinación de *Salmonella spp.*, el método de prueba establecido en la NOM-114-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias.

**7.3** Para la determinación de cisticercos, coliformes fecales, y *Trichinella spiralis*, los métodos de prueba establecidos en la NOM-194-SSA1-2004, citada en el apartado de referencias.

**7.4** Determinación de nitratos y nitritos.

**7.4.1 Preparación de la muestra.**

Pasar rápidamente 3 veces a través de un molino de alimentos con placas de aproximadamente 3 mm de abertura, mezclar perfectamente después de cada molienda y comenzar la determinación lo más rápido posible.

**7.4.2 Determinación de nitritos (método colorimétrico).****7.4.2.1 Principio (fundamento del método).**

Este método se basa en la reacción del analito en medio ácido para formar una sal diazonio que acoplada a aminas aromáticas produce un colorante azo (diazotización de Griess). Esta reacción de color es monitoreada fácilmente por medio de espectrofotometría.

**7.4.2.2 Equipo.**

Balanza analítica con sensibilidad de 0,1 mg.

Espectrofotómetro de ultravioleta visible.

Baño de vapor.

**7.4.2.3 Materiales.**

Matraz volumétrico de 250 mL

Tubos de Nessler de 50 mL

Pipetas volumétricas de 2 mL

Pipetas graduadas de 10 mL

Vaso de precipitados de 50 mL

**7.4.2.4 a 7.4.5.4.6.2 ...****8. Etiquetado****8.1 Productos preenvasados.**

**8.1.1** Además de lo que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, citada en el apartado de referencias, la etiqueta de los productos preenvasados objeto de esta norma, debe sujetarse a lo siguiente:

**8.1.2** En la lista de ingredientes debe emplearse el nombre específico de los mismos, incluyendo la especie o especies.

**8.1.3** Deben declarar fecha de caducidad los siguientes productos: cárnicos cocidos y crudos con un porcentaje de humedad igual o mayor de 35%, productos que se deban conservar en refrigeración o en congelación.

**8.1.4** Cuando se trate de productos con modificaciones en su composición, referentes a menor contenido de sodio, grasa, grasa saturada, colesterol, calorías o adicionados, deben ostentar las denominaciones establecidas en la NOM-086-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias.

**8.1.5 Leyendas****8.1.5.1 Leyendas de conservación**

**8.1.5.1.1** En el caso de los productos cárnicos cocidos y crudos con un porcentaje de humedad igual o mayor de 35%, debe aparecer la leyenda: "consérvese en refrigeración o congelación", según sea el caso.

**8.1.5.1.2** Para el caso de los productos congelados, debe aparecer la leyenda: "Una vez descongelado, no debe volverse a congelar".

**8.1.5.2 Leyendas precautorias.**

**8.1.5.2.1** En el caso de los productos cárnicos crudos, debe aparecer la leyenda: "este producto debe consumirse bien cocido" o leyenda equivalente.

**8.2 Productos envasados en punto de venta**

Los productos envasados en punto de venta deben ostentar la siguiente información:

**8.2.1 Nombre o denominación del producto.****8.2.2 Fecha de envasado y en su caso, de caducidad**

**8.2.3** Cualquier indicador que permita la rastreabilidad del producto, si no está considerado en los datos del numeral 8.2.2.

**9. a 13 ...****TRANSITORIO**

**UNICO.-** La presente modificación entrará en vigor el 1 de enero de 2011.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 26 de noviembre de 2010.- El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Miguel Angel Toscano Velasco**.- Rúbrica.