

Norma Oficial Mexicana (NOM)

Título NOM-084-SCFI-1994 ATUN Y BONITA PREENVASADOS (INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA)

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

Las secretarías de Comercio y Fomento Industrial y de Salud, por conducto de las direcciones generales de Normas y de Control Sanitario de Bienes y Servicios, con fundamento en los Arts. 34 y 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 38 fraccs. II y VII, 39 fracc. V, 40 fracc. XII y 47 fracc. IV y último párrafo de la LFSMN; 194 fracc. I de la Ley General de Salud; **19** fracc. I del Reglamento Interior de la SE; 2 fracc. III, inciso "d", 52, 53, 55, 58, 511, 513, 583 del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios; 8 fracc. IV y 13 fracc. I del Reglamento Interior de la SSA; 5o. fracc. XIII inciso a) del Acuerdo que adscribe Orgánicamente Unidades Administrativas y Delega Facultades en los Subsecretarios, Oficial Mayor, Jefes de Unidad, Directores Generales, Coordinar General y otros subalternos de la SECOFI, publicado el 29/III/1994 y reformado el 14 de septiembre del mismo año, y

CONSIDERANDO

Que es necesario adecuar el marco regulador de la actividad económica nacional; Que siendo responsabilidad del Gobierno Federal procurar las medidas que sean necesarias para garantizar que los productos y servicios que se comercialicen en territorio nacional ostenten la información comercial necesaria para que los consumidores y usuarios puedan tomar adecuadamente sus decisiones de compra y usar y disfrutar plenamente los productos y servicios que adquieren; Que la LFSMN establece que las normas oficiales mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para la prosecución de estos objetivos, se expide la siguiente:

NOM-084-SCFI-1994, INFORMACION COMERCIAL - ESPECIFICACIONES DE INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA PARA PRODUCTOS DE ATUN Y BONITA PREENVASADOS

1. Objetivo y campo de aplicación

Esta NOM establece los requisitos de información comercial y sanitaria que deben exhibir en su presentación comercial los productos de atún y bonita preenvasados, tanto de procedencia nacional como extranjera que se comercialicen al público en territorio nacional, con objeto de proporcionar al consumidor información clara y suficiente que le permita tomar la decisión de compra más adecuada a sus necesidades.

Esta Norma se aplica a todo el atún y bonita distribuido y comercializado en el territorio nacional, no es aplicable a productos especializados o preparados cuyo contenido de pescado es menor del 50% m/m del contenido.

2. Referencias

Esta Norma **Mexicana** se complementa con las siguientes normas oficiales mexicanas y **normas mexicanas** vigentes:

NOM-002-SCFI-1993 (**Actual NOM-002-SCFI-2011**) Productos preenvasados.- Contenido neto.- Tolerancias y métodos de verificación, **publicada el 13/X/1993.**

NOM-008-SCFI-2002 Sistema general de unidades de medida, **publicada el 27/XI/2002.**

NOM-028-SSA1-1993 Información comercial.- Declaración de cantidad en la etiqueta.- Especificaciones, **publicada el 3/III/1995.**

NOM-030-SCFI-2006 Bienes y servicios.- Productos de la pesca.- Pescado en conserva.- Especificaciones sanitarias, **publicada el 6/XI/2006.**

NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5/IV/2010.

3. Definiciones

Para los fines de esta NOM se establecen las siguientes definiciones:

3.1 Atún y bonita preenvasados.- Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de cualquiera de las especies mencionadas a continuación, envasados en recipientes cerrados herméticamente y listo para la venta al por menor.

Thunnus alalunga (blanco)	Euthynnus affinis (Barrilete o bacoreta oriental)
Thunnus albacares (aleta amarilla)	Euthynnus alleteratus (Barrilete o bacoreta)
Thunnus atlanticus (aleta negra)	Euthynnus lineatus (Barrilete o bacoreta negra)
Thunnus maccoyii (aleta azul)	Katsuwonus pelamis {sin. Euthynnus pelamis}
Thunnus obesus (Patudo)	(Barrilete)
Thunnus thynnus (aleta azul)	Sarda chilensis (chilena)
Thunnus tonggol (tongol)	Sarda orientalis (oriental)
	Sarda sarda (Bonita)

3.2 Ingrediente.- Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se empleen en la fabricación, **elaboración**, preparación o **tratamiento** de un alimento o bebida no alcohólica y esté **presente** en el producto final, transformado o no.

3.3 Consumidor.- Persona física que adquiere o disfruta como destinatario final los productos **de atún y bonita preenvasados**.

3.4 Embalaje.- **Material que envuelve**, contiene y protege **los productos de atún y bonita preenvasados, para efectos de su almacenamiento y transporte**.

3.5 Envase.- Cualquier recipiente, o envoltura en el cual está contenido el producto **preenvasado** para su venta **al consumidor**.

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

3.7 Masa drenada.- Cantidad de producto sólido o semisólido que presenta el contenido de un envase después de que el líquido ha sido removido por un método previamente establecido.

3.8 País de origen.- Es aquel en el cual el producto fue fabricado, manufacturado o producido

4. Información comercial que deben contener los productos de atún y bonita preenvasados

Las etiquetas de los productos objeto de esta norma deben 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, indicadas en el apartado de referencias, así como con las siguientes disposiciones específicas de información:

4.1 Nombre del producto

El nombre del producto declarado en la presentación comercial debe ser "atún" o "bonita" y debe ir precedido o seguido por el nombre común o usual de la especie, de manera que no induzca al consumidor a engaños, de acuerdo a la clasificación referida en el punto 3.1 de la presente Norma.

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

4.1.2 Del atún

Sólo podrá denominarse "atún" a las especies de Thunnus alalunga (Atún blanco), Thunnus albacares (Atún aleta amarilla), Thunnus atlanticus (Atún aleta negra), Thunnus maccoyii (Atún aleta azul), Thunnus obesus (Atún patudo) Thunnus thynnus (Atún aleta azul), Thunnus tonggol (Atún tongol), Euthynnus affinis (Barrilete, bacoreta oriental), Euthynnus alleteratus (Barrilete, bacoreta), Euthynnus lineatus (Barrilete, bacoreta negra), Katsuwonus pelamis {sin. Euthynnus pelamis} (Barrilete, bacoreta).

4.1.3 De la bonita

Sólo podrá denominarse "bonita" a las especies: Sarda chilensis (Bonita chilena), Sarda orientalis (Bonita oriental), Sarda sarda (Bonita).

4.1.4 Del medio de cobertura

El nombre del medio de cobertura formará parte del nombre del alimento. Por ejemplo, si el medio de cobertura es aceite, entonces, el nombre del alimento será Atún o bonita (nombre común de la especie)

en aceite.

4.2 En la lista de ingredientes se debe indicar el o los aditivos cuyo uso se permite para atún y bonita preenvasados, su declaración se debe ajustar a lo establecido en la **NOM-028-SSA1-1993**.

4.3 Identificación del lote

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la **NOM-028-SSA1-1993**

4.4 Color del producto

De optarse por calificar al producto con un término descriptivo del color, éste debe calificar al producto de "blanco", exclusivamente cuando se utilice para la especie *Thunnus alalunga* (atún blanco); y los calificativos "claro" y "oscuro" se utilicen para las demás especies de atún y bonita.

5. Presentación del producto

La presentación del producto debe ser declarada en la etiqueta conforme a las siguientes especificaciones:

5.1 Compacto o sólido (con o sin piel): El pescado estará cortado en segmentos transversales. La proporción de hojuelas o trozos sueltos no rebasará el 18% de la masa drenada del envase.

5.2 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 rebasará el 30% de la masa drenada.

5.3 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.

5.4 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.

5.5 Otras presentaciones. Se permitirá cualquier otra presentación siempre y cuando sea suficientemente distinta de las presentaciones estipuladas en la presente Norma, satisfaga todos los requisitos de la presente Norma y se describa adecuadamente en la información comercial, de tal manera que no induzca al consumidor a errores ni engaños.

5.6 Verificación. La verificación de las presentaciones referidas en los anteriores incisos se determinará siguiendo el procedimiento establecido en el apéndice **A** normativo de esta Norma.

6. Verificación y Vigilancia

La **verificación y vigilancia** de esta NOM estará a cargo de la PROFECO y la **COFEPRIS en el ámbito de sus respectivas competencias, de acuerdo con la Ley Federal de Protección al Consumidor, la Ley General de Salud y demás ordenamientos jurídicos aplicables. (Considerando que la SE ha emitido esta NOM específica de producto, que contempla disposiciones particulares en materia de información comercial, sin que excluya explícitamente del cumplimiento de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, se concede un plazo hasta el 1/junio/2011 al producto sujeto a esta NOM, para fines de verificación y vigilancia del cumplimiento de las especificaciones de información comercial, previstas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria", Art. Único Aviso DOF 13/XII/2010).**

7. Bibliografía

7.1 Norma del Codex para el atún y bonita en conserva CODEX-STAN-70-81 revisada en mayo de 1994, en Bergen, Noruega.

7.2 Secretaría de Salud. 1991. Ley General de Salud. DOF. México, D.F. (7/II/1984).

7.3 Secretaría de Salud. 1988. Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios. Diario Oficial de la Federación. México, D. F. (18/I/1988).

7.4 Proyecto de NOM-050-SCFI-1994 (**Actual NOM-050-SCFI-2004**).- Información comercial. Disposiciones generales para productos.

7.5 Proyecto de NOM-051-SCFI-1994 (**Actual NOM-051-SCFI/SSA1-2010**).- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

7.6 NMX-F-220-1982.- Norma Mexicana de etiquetado de atún

8. Concordancias con normas internacionales

Esta Norma concuerda con la norma internacional CODEX-STAN-70-81 en los apartados de información comercial y presentación.

Para estos efectos, esta NOM entrará en vigor 180 días después de su publicación en el DOF.

México, D.F., a 13 de septiembre de 1995.- La Directora General de Normas, Ma. Eugenia Bracho González.- Rúbrica.- El Director General de Control Sanitario de Bienes y Servicios, José Meljem Moctezuma.- Rúbrica.

APENDICE "A"

Determinación de la Presentación

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

- a) Abrir el bote y escurrir el contenido, aplicándose el procedimiento indicado en la NOM-002-SCFI-1993, Productos preenvasados - contenido neto tolerancia y métodos de verificación;
- b) Extráigase el contenido y colóquese en una criba de malla con agujeros de 1,2 cm de lado equipada con una vasija recolectora;
- c) Sepárese el atún con una espátula procurando no destruir la configuración de los trozos. Asegúrese 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) Sepárese el material de la vasija según esté en forma de hojuelas, desmenuzadas o de pasta y pásese cada porción a fin de determinar el peso de cada componente;
- e) Si se ha declarado que el producto se presenta en "trozos", pésese la criba con el pescado retenido y regístrese el peso. Réstese 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", extráiganse los trozos y pésese nuevamente. Réstese el peso de la criba para determinar el peso del atún "compacto".

Cálculos.

- a) Exprésese el peso del atún en hojuelas, desmenuzado o en forma de pasta como porcentaje del peso escurrido total.

Peso de las hojuelas

$$\text{hojuelas} = \text{-----} \times 100$$

Peso total de atún escurrido

- b) Calcúlese el peso del atún compacto y en trozos retenido en la criba mediante una resta y exprésese como porcentaje del peso escurrido y total del atún.

Peso del atún compacto y en trozos

$$\% \text{ Atún compacto y en trozos} = \text{-----} \times 100$$

Peso total del atún escurrido

- c) Calcúlese el peso del atún compacto retenido en la criba mediante una resta y exprésese como porcentaje del peso escurrido total del atún.

Peso del atún compacto

$$\% \text{ Atún compacto} = \text{-----} \times 100$$

Peso total del atún escurrido