

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

DECLARATORIA de vigencia de las normas mexicanas NMX-F-514-SCFI-2011, NMX-F-515-SCFI-2011, NMX-F-524-SCFI-2011 y NMX-FF-003-SCFI-2011.

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

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LAS NORMAS MEXICANAS: NMX-F-514-SCFI-2011 PRODUCTOS DE LA PESCA-CAMARONES A LA RANCHERA ENLATADOS-ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-F-514-1995-SCFI); NMX-F-515-SCFI-2011 PRODUCTOS DE LA PESCA-ENSALADA DE ATUN A LA JARDINERA ENLATADA-ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-F-515-1995-SCFI); NMX-F-524-SCFI-2011 PRODUCTOS DE LA PESCA-ATUN EMPACADO EN ENVASES FLEXIBLES RETORTABLES-ESPECIFICACIONES; Y NMX-FF-003-SCFI-2011 PRODUCTOS DE LA PESCA-CALAMAR FRESCO-CONGELADO-ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-FF-003-SCFI-1994)

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 51-A, 51-B y 54 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 45 y 46 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 19 fracciones I y XIV del Reglamento Interior de esta Secretaría y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la ley de la materia para estos efectos, expide la declaratoria de vigencia de las normas mexicanas que se enlistan a continuación, mismas que han sido elaboradas y aprobadas por el Comité Técnico de Normalización Nacional de Productos de la Pesca lo que se hace del conocimiento de los productores, distribuidores, consumidores y del público en general. El texto completo de las normas que se indican pueden ser adquiridas gratuitamente en la biblioteca de la Dirección General de Normas de esta Secretaría, ubicada en Puente de Tecamachalco número 6, Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México o en el catálogo electrónico de la Dirección General de Normas: <http://www.economia-nmx.gob.mx/normasmx/index.nmx>

La presente norma mexicana entrará en vigor 60 días naturales después de la publicación de esta declaratoria de vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

CLAVE O CODIGO	TITULO DE LA NORMA
NMX-F-514-SCFI-2011	PRODUCTOS DE LA PESCA-CAMARONES A LA RANCHERA ENLATADOS-ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-F-514-1995-SCFI)
Objetivo y Campo de aplicación Esta norma mexicana tiene como objetivo establecer las especificaciones mínimas de calidad y aspectos comerciales del producto denominado Camarones en Salsa Ranchera Enlatados, para garantizar que sea apto para el consumo humano. La presente norma mexicana se aplica únicamente a los Camarones en Salsa Ranchera Enlatados que se comercializan en territorio nacional.	
Concordancia con normas internacionales Esta norma mexicana no coincide con la norma internacional "NORMA DEL CODEX PARA LOS CAMARONES EN CONSERVA CODEX STAN 37-1981, Rev. 1-1995" ya que no es posible concordar con el concepto internacional por las razones siguientes: • La Norma Mexicana sólo contempla la lista de aditivos permitidos por la Secretaría de Salud. • El muestreo se remplaza por lo establecido en las normas mexicanas NMX-Z-012-1-1987, NMX-Z-012-2-1987 y NMX-Z-012-3-1987 debido a que la muestra de la norma internacional en la mayoría de las ocasiones es muy grande, lo que en ocasiones afecta al productor, si el producto final es caro (ejemplo abulón). • La Norma Mexicana determina el grado de calidad por el método de deducción de puntos y por la cantidad global se acepta y rechaza el producto, la norma internacional no contempla.	
Bibliografía - Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios. Secretaría de Salud. 1988. México, D. F. - Secretaría de Salud. 1989. Manual de Técnicas y Procedimientos de Análisis Microbiológico y Alimentos Enlatados. Dirección General de Epidemiología, Laboratorio Nacional de Salud Pública. México, D.F. - CODEX STAN 37-1981 Norma del Codex para los Camarones en conserva 1981, Rev. 1-1995. - NOM-028-SSA1-1993 Bienes y servicios. Productos de la Pesca. Pescado en Conserva. Especificaciones Sanitarias. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de marzo de 1995.	

- NOM-030-SSA1-1993 Bienes y servicios. Productos de la Pesca. Crustáceos en conserva. Especificaciones Sanitarias. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 1995.
- NOM-008-SCFI-2002 "Sistema General de Unidades de Medida". Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.
- NMX-F-363-SCFI-2001 Productos de la Pesca-Camarones Enlatados en Salmuera-Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de julio de 2001.
- Calidad Sanitaria de Alimentos Disponibles al Público de Ciudad Obregón, Sonora, México. Anacleto Félix-Fuentes, Olga Nydia Campas-Baypoli y Mercedes Meza-Montenegro. Departamento de Biotecnología y Ciencias Alimentarias, Instituto Tecnológico de Sonora (Sonora, México). Volumen 6 No. 3 Julio-Septiembre 2005
- Catálogo de Peces Marinos Mexicanos (1976). Secretaría de Industria y Comercio. Subsecretaría de Pesca. Instituto Nacional de la Pesca.
- Diccionario de la lengua española. 22a. EDICION (2001)
- El océano y Sus Recursos. X. Pesquerías. Juan Luis Cifuentes Lemus; Pilar Torres García; Marcela Frías M. 2a. Edición 1997. México, D F.
- Pesquerías Relevantes de México. 1996. Secretaría de Medio Ambiente Recursos Naturales y Pesca. Instituto Nacional de la Pesca. México, D.F.
- Seguridad Alimentaria y Nueva Tecnología. 2004. IFIC (International Food Information Council).

CLAVE O CODIGO	TITULO DE LA NORMA
NMX-F-515-SCFI-2011	PRODUCTOS DE LA PESCA-ENSALADA DE ATUN A LA JARDINERA ENLATADA-ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-F-515-1995-SCFI)
Objetivo y Campo de aplicación Esta norma mexicana tiene como objetivo establecer las especificaciones mínimas de calidad y aspectos comerciales que debe cumplir el producto denominado ensalada de atún a la jardinera enlatada, para garantizar que sea apto para el consumo humano. La presente norma mexicana se aplica únicamente a la ensalada de atún a la jardinera enlatada que se comercializa en territorio nacional.	
Concordancia con normas internacionales Esta norma mexicana no coincide con la norma internacional "NORMA DEL CODEX PARA EL ATUN Y EL BONITO EN CONSERVA CODEX STAN 70-1981" ya que no es posible concordar con el concepto internacional por las razones siguientes: • La Norma Mexicana sólo contempla la lista de aditivos permitidos por la Secretaría de Salud. • El muestreo se remplaza por lo establecido en las normas mexicanas NMX-Z-012-1-1987, NMX-Z-012-2-1987 y NMX-Z-012-3-1987 debido a que la muestra de la norma internacional en la mayoría de las ocasiones es muy grande, lo que en ocasiones afecta al productor, si el producto final es caro (ejemplo abulón). • La Norma Mexicana determina el grado de calidad por el método de deducción de puntos y por la cantidad global se acepta y rechaza el producto, la norma internacional no contempla.	
Bibliografía - Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Fecha de publicación en el DOF 18 de enero de 1988. - Secretaría de Salud. 1989. Manual de Técnicas y Procedimientos de Análisis Microbiológico y Alimentos Enlatados. Dirección General de Epidemiología, Laboratorio Nacional de Salud Pública. México, D.F. - CODEX STAN-70-1981 Norma del Codex para Atún y el Bonito en conserva, Rev. 1-1995. - NOM-030-SSA1-1993 Bienes y servicios. Productos de la Pesca. Crustáceos en conserva. Especificaciones Sanitarias. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 1995. - NOM-127-SSA1-1994 Modificación a la 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, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de noviembre de 2000.	

- NOM-008-SCFI-2002 "Sistema General de Unidades de Medida". Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.
- NMX-F-363-SCFI-2001 Productos de la Pesca-Camarones Enlatados en Salmuera-Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de julio de 2001.
- Codex Stan 119-1981 Norma Internacional del CODEX para Pescados en conserva.
- CX 5/35.2, CL-1991 Codex Alimentarius CL 1991/20 FFP. Sep. 1991, Roma.
- Calidad Sanitaria de Alimentos Disponibles al Público de Ciudad Obregón, Sonora, México. Anacleto Félix-Fuentes, Olga Nydia Campas-Baypoli y Mercedes Meza-Montenegro. Departamento de Biotecnología y Ciencias Alimentarias, Instituto Tecnológico de Sonora (Sonora, México).
- Catálogo de Peces Marinos Mexicanos (1976). Secretaría de Industria y Comercio. Subsecretaría de Pesca. Instituto Nacional de la Pesca.
- Seguridad Alimentaria y Nueva Tecnología. 2004. IFIC (International Food information Council).

CLAVE O CODIGO	TITULO DE LA NORMA
NMX-F-524-SCFI-2011	PRODUCTOS DE LA PESCA-ATUN EMPACADO EN ENVASES FLEXIBLES RETORTABLES-ESPECIFICACIONES
Objetivo y Campo de aplicación Esta norma mexicana tiene como finalidad, establecer las especificaciones sanitarias y de información comercial aplicable al atún, en cualquiera de sus presentaciones, empacado en envases flexibles retortables, producido en territorio nacional para garantizar que es apto para consumo humano. La presente norma mexicana es aplicable al atún, en cualquiera de sus presentaciones, empacado en envases flexibles retortables, producido en territorio nacional, destinado al consumidor en territorio nacional.	
Concordancia con normas internacionales Esta norma mexicana no coincide con la norma internacional "NORMA DEL CODEX PARA EL ATUN Y EL BONITO EN CONSERVA CODEX STAN 70-1981" ya que no es posible concordar con el concepto internacional por las razones siguientes: • La Norma Mexicana sólo contempla la lista de aditivos permitidos por la Secretaría de Salud. • El muestreo se remplaza por lo establecido en las normas mexicanas NMX-Z-012-1-1987, NMX-Z-012-2-1987 y NMX-Z-012-3-1987 debido a que la muestra de la norma internacional en la mayoría de las ocasiones es muy grande, lo que en ocasiones afecta al productor, si el producto final es caro (ejemplo abulón). • La Norma Mexicana determina el grado de calidad por el método de deducción de puntos y por la cantidad global se acepta y rechaza el producto, la norma internacional no contempla. • La Norma Mexicana no aplica la determinación del peso escurrido, peso escurrido lavado y de la presentación debido a que este producto no está sumergido en un líquido de cobertura.	
Bibliografía - Secretaría de Salud. 1999. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. México. - Secretaría de Salud. 1989. Manual de Técnicas y Procedimientos de Análisis Microbiológico y Alimentos Enlatados. Dirección General de Epidemiología, Laboratorio Nacional de Salud Pública. México, D.F. - Dictamen de reforma al segundo párrafo del Artículo 212 de la Ley General de Salud para que las etiquetas de alimentos y bebidas no alcohólicas incluyan datos sobre su valor nutricional, contenido de grasas saturadas y trans (Cámara de Diputados 1o. de abril de 2008). - REGLAMENTO (CE) No 1441/2007 DE LA COMISION de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. - CODEX STAN-70-1981 Norma del Codex para Atún y el bonito en conserva, Rev. 1-1995. - MODIFICACION A LA NOM-127-SSA1-1994 Modificación a la 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, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de noviembre de 2000.	

- NMX-F-220-1982 Productos alimenticios para uso humano-pesca-atún y pescados similares en aceite enlatados. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 8 de junio de 1982.
- Canadian Food Inspection Agency. Flexible Retort Pouch Defects. Identification and Classification, 2002.
- U.S. Food & Drug Administration. Center for Food Safety & Applied Nutrition. Bacteriological Analytical Manual Online. January 2001. Chapter 22C. Examination of containers for integrity.

CLAVE O CODIGO	TITULO DE LA NORMA
NMX-FF-003-SCFI-2011	PRODUCTOS DE LA PESCA-CALAMAR FRESCO-CONGELADO-ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-FF-003-SCFI-1994)
Objetivo y Campo de aplicación Esta norma mexicana tiene como fin establecer los aspectos comerciales de calidad del producto calamar fresco-congelado, que se ofrecen para el consumo humano directo. La presente norma mexicana se aplica únicamente en territorio nacional a las presentaciones de calamar fresco-congelado, que se ofrecen para el consumo humano directo.	
Concordancia con normas internacionales Esta norma mexicana no coincide con la norma internacional "NORMA DEL CODEX PARA LOS CALAMARES CONGELADOS RAPIDAMENTE CODEX STAN 191-1995" ya que no es posible concordar con el concepto internacional por las razones siguientes: • La Norma Mexicana no contempla el proceso de "congelación rápida" debido a que los industriales en México no cuentan con el equipo de congelación rápida. • El muestreo se remplaza por lo establecido en las normas mexicanas NMX-Z-012-1-1987, NMX-Z-012-2-1987 y NMX-Z-012-3-1987 debido a que la muestra de la norma internacional en la mayoría de las ocasiones es muy grande, lo que en ocasiones afecta al productor, sí el producto final es caro (ejemplo abulón). • La Norma Mexicana determina el grado de calidad por el método de deducción de puntos y por la cantidad global se acepta y rechaza el producto, la norma internacional no contempla.	
Bibliografía - Secretaría de Salud. 1999. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. México. - SENASA. 2007. Reglamento de Límites Máximos Microbiológicos y de Residuos para Productos y Subproductos de la Pesca y de Acuicultura destinados al consumo humano. Versión 4. 17 de octubre de 2007. - NOM-008-SCFI-2002 "Sistema General de Unidades de Medida", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002. - CODEX STAN 191-1995 Norma de Codex para los Calamares Congelados Rápidamente. - NMX-FF-003-1994-SCFI Productos de la Pesca- Calamar fresco-congelado rápidamente-Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de abril de 1994. - NMX-Z-009-1978 Emblema denominado "Hecho en México". Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 8 de marzo de 1978. - Díaz, J. M, N. Ardila y A García. 2000. Calamares y Pulpos (Mollusca: Cephalopoda) del Caribe Colombiano. Biota Colombiana I (002) pp. 195-201. - Canadian Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, Volume 63, Number 3, 1 March 2006, pp. 669-710 (12). - Fischer, W.; Krupp, F.; W.; Sommer, C.; Carpenter, K. E.; Niem, V. H. Guía FAO para la Identificación de las especies para los fines de la Pesca Pacífico Centro- Oriental. Plantas e Invertebrados. Roma, FAO, 1995, Vol. I: 1-646p - SAGARPA. 2001."Sustentabilidad y Pesca Responsable en México". Evaluación y Manejo. I.N.P (1999-2000). México. 916-938 p.	