

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

RESOLUCIÓN por la que se declara el inicio del examen de vigencia de la cuota compensatoria impuesta a las importaciones de sosa cáustica líquida, originarias de los Estados Unidos de América, independientemente del país de procedencia. Esta mercancía ingresa por la fracción arancelaria 2815.12.01 de la Tarifa de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación.

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

RESOLUCIÓN POR LA QUE SE DECLARA EL INICIO DEL EXAMEN DE VIGENCIA DE LA CUOTA COMPENSATORIA IMPUESTA A LAS IMPORTACIONES DE SOSA CÁUSTICA LÍQUIDA, ORIGINARIAS DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, INDEPENDIENTEMENTE DEL PAÍS DE PROCEDENCIA. ESTA MERCANCÍA INGRESA POR LA FRACCIÓN ARANCELARIA 2815.12.01 DE LA TARIFA DE LA LEY DE LOS IMPUESTOS GENERALES DE IMPORTACIÓN Y DE EXPORTACIÓN.

Visto para resolver en la etapa de inicio el expediente administrativo E.C. 12/15 radicado en la Unidad de Prácticas Comerciales Internacionales (UPCI) de la Secretaría de Economía (la "Secretaría"), se emite la presente Resolución de conformidad con los siguientes

RESULTANDOS

A. Resolución final de la investigación antidumping

1. El 12 de julio de 1995 se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) la Resolución final de la investigación antidumping sobre las importaciones de sosa cáustica líquida, originarias de los Estados Unidos de América (los "Estados Unidos"), independientemente del país de procedencia.

2. Mediante esta Resolución, la Secretaría determinó imponer una cuota compensatoria a las importaciones cuyos precios fueran inferiores al precio de referencia de 147.43 dólares de los Estados Unidos ("dólares") por tonelada métrica, equivalente a la diferencia entre el precio de exportación de la mercancía y al precio de referencia. El monto de la cuota compensatoria no podía rebasar el margen de discriminación de precios de 38.89 dólares por tonelada métrica, equivalente a 35.83%.

B. Exámenes de vigencia previos

3. El 6 de junio de 2003 se publicó en el DOF la Resolución final del primer examen de vigencia. Se determinó continuar la vigencia de la cuota compensatoria por cinco años más, contados a partir del 13 de julio de 2000.

4. El 6 de junio de 2006 se publicó en el DOF la Resolución final del segundo examen de vigencia. Se determinó continuar la vigencia de la cuota compensatoria por cinco años más, contados a partir del 13 de julio de 2005. La cuota compensatoria era aplicable a las importaciones cuyos precios fueran inferiores al precio de referencia de 192.67 dólares por tonelada métrica, equivalente a la diferencia entre el precio de exportación de la mercancía y el precio de referencia. El monto de la cuota compensatoria no podía rebasar el margen de discriminación de precios de 44.09%.

5. El 3 de enero de 2012 se publicó en el DOF la Resolución final del tercer examen de vigencia y de la revisión de la cuota compensatoria. Se determinó continuar la vigencia de la cuota compensatoria por cinco años más, contados a partir del 13 de julio de 2010. La cuota compensatoria era aplicable a las importaciones cuyos precios fueran inferiores al precio de referencia de 288.71 dólares por tonelada métrica, equivalente a la diferencia entre el precio de exportación de la mercancía y el precio de referencia. El monto de la cuota compensatoria no podía rebasar el margen de discriminación de precios de 54.79%.

C. Aclaración de resoluciones

6. El 2 de julio de 2013 se publicó en el DOF la Resolución por la que se aclararon las resoluciones relativas a la cuota compensatoria impuesta a las importaciones de sosa cáustica líquida, originarias de los Estados Unidos, concluyendo lo siguiente:

- a. La cuota compensatoria corresponde únicamente a las importaciones de sosa cáustica líquida que ingresan por la fracción arancelaria 2815.12.01 de la Tarifa de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación (TIGIE).
- b. El precio de referencia utilizado en la determinación del pago de la cuota compensatoria corresponde al precio de la sosa cáustica en estado seco o al 100% de concentración.
- c. El análisis para el establecimiento de la cuota compensatoria consideró a la sosa cáustica sobre una base seca (al 100% de concentración).

- d. Para la determinación y el cobro de la cuota compensatoria debe considerarse el precio de exportación ex-works de la mercancía importada, en dólares de los Estados Unidos y por tonelada métrica en estado seco o al 100% de concentración.
- e. Si el precio de exportación de la mercancía en cuestión excede el precio de referencia aplicable, dichas importaciones no estarán sujetas al pago de cuotas compensatorias.

D. Aviso sobre la vigencia de cuotas compensatorias

7. El 4 de noviembre de 2014 se publicó en el DOF el Aviso sobre la vigencia de cuotas compensatorias. Por este medio se comunicó a los productores nacionales y a cualquier persona que tuviera interés jurídico, que las cuotas compensatorias definitivas impuestas a los productos listados en dicho Aviso se eliminarían a partir de la fecha de vencimiento que se señaló en el mismo para cada uno, salvo que, cuando menos un productor nacional interesado, manifestara por escrito su interés en que se iniciara un procedimiento de examen. El listado incluyó la sosa cáustica líquida, originaria de los Estados Unidos, objeto de este examen.

E. Manifestación de interés

8. El 4 de junio de 2015 Industria Química del Istmo, S.A. de C.V. ("Iquisa"), Mexichem Derivados, S.A. de C.V. ("Mexichem") y Petroquímica Mexicana de Vinilo, S.A. de C.V. ("PMV"), manifestaron su interés en que la Secretaría inicie el examen de vigencia de la cuota compensatoria impuesta a las importaciones de sosa cáustica líquida, originarias de los Estados Unidos. Propusieron como periodo de examen el comprendido del 1 de enero al 31 de diciembre de 2014.

9. Iquisa, Mexichem y PMV son empresas constituidas conforme a las leyes mexicanas. Señalaron ser productoras nacionales del producto objeto de examen. Para acreditar su calidad como productores nacionales, presentaron una carta de la Asociación Nacional de la Industria Química, A.C., en la que se les señala como productores de sosa cáustica.

F. Producto objeto de examen

1. Descripción del producto

10. El producto objeto de examen se denomina comercialmente sosa cáustica líquida (hidróxido de sodio en disolución acuosa). Es un producto de uso genérico ampliamente utilizado en el medio químico. Se presenta como una solución de tacto jabonoso, sumamente corrosiva, poco soluble en alcohol, la cual forma sales con todos los ácidos y reacciona con las soluciones de sales metálicas precipitando el hidróxido de metal. Dicho producto se identifica por las siguientes propiedades: su punto de ebullición es de 145°C, la presión de vapor es de 6.3 milímetros Hg a 40°C, tiene una densidad de vapor de 2.12 a 4°C, es soluble en agua al 100% y su gravedad específica es de 1.53 kilogramos por litro.

11. La sosa cáustica y el cloro son coproductos que se obtienen mediante la conversión electroquímica de una solución de sal industrial (cloruro de sodio). No puede producirse uno de dichos productos sin que se obtenga el otro, en virtud de que están ligados indisolublemente tanto en la materia prima como en el proceso productivo.

2. Tratamiento arancelario

12. El producto objeto de examen ingresa por la fracción arancelaria 2815.12.01 de la TIGIE, cuya descripción es la siguiente:

Tabla 1. Descripción arancelaria

Código arancelario	Descripción
28	Productos químicos inorgánicos; compuestos inorgánicos u orgánicos de metal precioso, de elementos radiactivos, de metales de las tierras raras o de isótopos.
2815	Hidróxido de sodio (sosa o soda cáustica); hidróxido de potasio (potasacáustica); peróxidos de sodio o de potasio.
2815.12	-- En disolución acuosa (lejía de sosa o soda cáustica).
2815.12.01	En disolución acuosa (lejía de sosa o soda cáustica).

Fuente: Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI).

13. La unidad de medida que utiliza la TIGIE es el kilogramo.

14. De acuerdo con el SIAVI, las importaciones del producto objeto de examen están exentas de arancel.

3. Proceso productivo

15. El proceso productivo de la sosa cáustica líquida comienza cuando la sal industrial se disuelve en agua hasta formar una solución (salmuera) con una concentración de 300 a 320 gramos por litro. Dicha solución es tratada químicamente con el fin de eliminar impurezas y posteriormente se envía a celdas electrolíticas en donde se produce la disociación de la molécula de cloruro de sodio por medio del paso de corriente eléctrica directa, de tal forma que los productos resultantes se dirigen al ánodo o al cátodo. El resultado del proceso químico descrito se conoce como "unidad electrolítica", que está constituida por 53% de sosa cáustica y 47% de cloro.

16. La naturaleza de la reacción catódica depende del proceso específico que se utilice. Para la producción electrolítica de cloro-sosa cáustica existen los procesos denominados celda de mercurio, celda de diafragma y celda de membrana, cuyas diferencias consisten básicamente en la forma de separar la molécula de cloro de la del sodio. El proceso de celda de mercurio es el más antiguo de estos métodos. Actualmente la mayor parte de las plantas que se construyen utilizan el proceso de membrana, por ser el menos contaminante, no necesariamente porque implique una disminución de costos.

17. En el proceso de celda de mercurio, éste actúa como cátodo en el cual se produce una amalgama con sodio y en el ánodo se depositan iones de cloro. Además, se desprende cloro en estado gaseoso. Posteriormente, en un reactor separado llamado descompositor o desgregador, la amalgama de sodio reacciona con agua y se produce hidrógeno en estado gaseoso y solución de sosa cáustica al 50% con poco contenido de cloruro de sodio. Dicha solución se enfría y filtra para remover el grafito y mercurio, para luego enviarse a los tanques de almacenamiento. La solución de cloruro de sodio se recircula después de concentrarse con sal sódica adicional, hasta alcanzar la concentración necesaria, y entonces se declorina y purifica mediante un proceso de precipitación y filtración.

18. En el proceso de celda de diafragma, el área de la celda electrolítica en donde se encuentra el ánodo está separada de la del cátodo mediante un diafragma de asbesto permeable. La solución de cloruro de sodio se introduce al compartimiento donde está el ánodo, desde el cual fluyen iones de sodio, de cloruro de sodio y poca agua hacia el cátodo a través del diafragma, mientras que en el ánodo se depositan iones de cloro, a la vez que se producen cloro e hidrógeno en estado gaseoso.

19. Una vez obtenida la solución de sosa cáustica y cloruro de sodio, se retiran de la celda y posteriormente la sal que contiene se elimina mediante evaporación, para obtener sosa cáustica líquida al 50% con un peso máximo de cloruro de sodio de 1%. La sal que se separa de la solución de sosa cáustica se utiliza para saturar la solución diluida de cloruro de sodio o para preparar nueva solución de este producto.

20. En el proceso de celda de membrana, el ánodo y el cátodo están separados por una membrana renovable de catión-ion permeable, por la cual solamente pasan iones de sodio y un poco de agua hacia el cátodo, depositándose en el ánodo iones de cloro y se liberan cloro e hidrógeno en estado gaseoso. La sosa cáustica que se obtiene por este proceso tiene una concentración de 30% a 35%, con un contenido de cloruro tan bajo como el que se obtiene en el proceso de mercurio, en razón de lo cual debe concentrarse una vez que se retira de la celda electrolítica. La solución de cloruro de sodio gastada se recircula una vez que se le agregó sal sódica para alcanzar la concentración necesaria, se declorina y se purifica.

21. El resultado de los procesos de producción descritos es una solución de sosa cáustica al 50% y agua en la misma proporción, que es lo que se conoce como sosa cáustica líquida y de la cual, mediante evaporación, se obtiene la sosa cáustica sólida, misma que se enfría y solidifica para obtenerla en forma de escama, perla o bloque.

4. Usos y funciones

22. La sosa cáustica líquida se utiliza en la fabricación de productos químicos para controlar el pH (el número de iones de hidrógeno libres en una solución para determinar su grado de acidez o alcalinidad), neutralizar ácidos y como catalizador y limpiador de gas, así como en la producción de pulpa y papel, jabón, detergentes, productos de limpieza, celulósicos, tales como rayón, celofán y éteres de celulosa; en la mercerización y limpieza del algodón; en la industria del petróleo y gas natural como removedor de contaminantes ácidos del proceso de aceite y gas; en el procesamiento de alimentos, textiles, metales y aluminio; en la elaboración de cristal; en la refinación de aceites vegetales; en la recuperación de hule; para desengrasado de metales; en preparaciones de adhesivos; como removedor de pintura; como desinfectante; en el lavado de botellas de vidrio, y como estabilizador de hule látex e hipoclorito de sodio.

23. Es una práctica común cotizar la sosa cáustica líquida sobre una base del 100% de concentración y entregarla en una mezcla diluida al 50% para su aplicación como insumo en usos finales, ya que así es más fácil de almacenar y transportar, por lo que se comercializa ampliamente por todo el mundo, principalmente en estado líquido.

G. Partes interesadas

24. Las partes interesadas de que la Secretaría tiene conocimiento son las siguientes:

1. Productoras nacionales

Industria Química del Istmo, S.A. de C.V.
Mexichem Derivados, S.A. de C.V.
Petroquímica Mexicana de Vinilo, S.A. de C.V.
Río Duero No.31
Col. Cuauhtémoc
C.P. 06500, México, Distrito Federal

2. Importadoras

Cámara Nacional de la Industria de Aceites, Grasas, Jabones y Detergentes
Córdoba No. 10
Col. Roma
C.P. 06700, México, Distrito Federal

Petrocel, S.A. de C.V.
Carretera Tampico-Mante Altamira Km 17.5
C.P. 89600, Altamira, Tamaulipas

Productora de Tereftalatos de Altamira, S.A. de C.V.
Blvd. Petrocel Km 1
Corredor Industrial de Altamira
C.P. 89603, Altamira, Tamaulipas

Transmerquim de México, S.A. de C.V.
Av. Sor Juana Inés de la Cruz, No. 344, piso 2
Col. Tlalnepantla Centro
C.P. 54000, Tlalnepantla, Estado de México

3. Gobierno

Embajada de los Estados Unidos en México
Paseo de la Reforma No. 305
Col. Cuauhtémoc
C.P. 06500, México, Distrito Federal

CONSIDERANDOS

A. Competencia

25. La Secretaría es competente para emitir la presente Resolución, conforme a lo dispuesto en los artículos 16 y 34 fracciones V y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1, 2 apartado B fracción V y 15 fracción I del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía; 11.3, 12.1 y 12.3 del Acuerdo relativo a la Aplicación del Artículo VI del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio de 1994 (el "Acuerdo Antidumping"), y 5 fracción VII, 70 fracción II, 70 B y 89 F de la Ley de Comercio Exterior (LCE).

B. Legislación aplicable

26. Para efectos de este procedimiento son aplicables el Acuerdo Antidumping, la LCE, el Reglamento de la Ley de Comercio Exterior (RLCE), el Código Fiscal de la Federación, la Ley Federal de Procedimiento Contencioso Administrativo y el Código Federal de Procedimientos Civiles, estos tres últimos de aplicación supletoria.

C. Protección de la información confidencial

27. La Secretaría no puede revelar públicamente la información confidencial que las partes interesadas le presenten, ni la información confidencial de que ella misma se allegue, de conformidad con los artículos 6.5 del Acuerdo Antidumping, 80 de la LCE y 152 y 158 del RLCE. No obstante, las partes interesadas podrán obtener el acceso a la información confidencial, siempre y cuando satisfagan los requisitos establecidos en los artículos 159 y 160 del RLCE.

D. Legitimación para el inicio del examen de vigencia de cuotas

28. Conforme a los artículos 11.3 del Acuerdo Antidumping, 70 fracción II y 70 B de la LCE, las cuotas compensatorias definitivas se eliminarán en un plazo de cinco años contados a partir de su entrada en vigor, a menos que la Secretaría haya iniciado, antes de concluir dicho plazo, un examen de vigencia derivado de la manifestación de interés de uno o más productores nacionales.

29. En el presente caso, Iquisa, Mexichem y PMV, en su calidad de productoras nacionales del producto objeto de examen, manifestaron en tiempo y forma su interés en que se inicie el examen de vigencia de la cuota compensatoria impuesta a las importaciones de sosa cáustica líquida, originarias de los Estados Unidos, por lo que se actualizan los supuestos previstos en la legislación de la materia y, en consecuencia, procede iniciarlo.

E. Periodo de examen y de análisis

30. La Secretaría determina fijar como periodo de examen el propuesto por Iquisa, Mexichem y PMV, que comprende del 1 de enero al 31 de diciembre de 2014 y como periodo de análisis el comprendido del 1 de enero de 2010 al 31 de diciembre de 2014, toda vez que éste se apega a lo previsto en el artículo 76 del RLCE y a la recomendación del Comité de Prácticas Antidumping de la Organización Mundial del Comercio (documento G/ADP/6 adoptado el 5 de mayo de 2000), en el sentido de que el periodo de recopilación de datos debe ser normalmente de doce meses y terminar lo más cercano posible a la fecha de inicio de la investigación.

31. Por lo expuesto, con fundamento en los artículos 11.1 y 11.3 del Acuerdo Antidumping; 67, 70 fracción II, 70 B y 89 F de la LCE, se emite la siguiente

RESOLUCIÓN

32. Se declara el inicio del examen de vigencia de la cuota compensatoria impuesta a las importaciones de sosa cáustica líquida, originarias de los Estados Unidos, independientemente del país de procedencia, que ingresan a través de la fracción arancelaria 2815.12.01 de la TIGIE, o por cualquier otra.

33. Se fija como periodo de examen el comprendido del 1 de enero al 31 de diciembre de 2014 y como periodo de análisis el comprendido del 1 de enero de 2010 al 31 de diciembre de 2014.

34. Conforme a lo establecido en los artículos 11.3 del Acuerdo Antidumping y 70 fracción II y 89 F de la LCE, la cuota compensatoria a que se refiere el punto 5 de la presente Resolución, continuará vigente mientras se tramita el presente procedimiento de examen de vigencia.

35. De conformidad con los artículos 6.1 y 11.4 del Acuerdo Antidumping y 3 último párrafo y 89 F de la LCE, los productores nacionales, importadores, exportadores, personas morales extranjeras o cualquiera persona que acredite tener interés jurídico en el resultado de este procedimiento de examen, contarán con un plazo de veintiocho días hábiles para presentar la respuesta al formulario oficial establecido para tal efecto, los argumentos y las pruebas que estimen pertinentes. El plazo de veintiocho días hábiles se contará a partir del día siguiente de la publicación en el DOF de la presente Resolución y concluirá a las 14:00 horas del día de su vencimiento.

36. El formulario oficial a que se refiere el punto anterior, se podrá obtener en la oficialía de partes de la UPCI, sita en Insurgentes Sur 1940, planta baja, colonia Florida, código postal 01030, en México, Distrito Federal, de lunes a viernes de 9:00 a 14:00 horas. También se encuentra disponible en el sitio de Internet <http://www.economia.gob.mx>.

37. Notifíquese la presente Resolución a las partes interesadas de que se tenga conocimiento.

38. Comuníquese esta Resolución al Servicio de Administración Tributaria, para los efectos legales correspondientes.

39. La presente Resolución entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el DOF.

México, D.F., a 18 de junio de 2015.- El Secretario de Economía, **Ildefonso Guajardo Villarreal**.- Rúbrica.

DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-595-SCFI-2015.

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 LA NORMA MEXICANA NMX-F-595-SCFI-2015 ALIMENTOS HALAL

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal (LOAPF); 3 fracción X, 51-A, 51-B y 54 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 45 y 46 de su Reglamento (RLFMN) y 21 fracciones I, IX y XXI del Reglamento Interior de esta Secretaría (RISE) y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la Ley de la materia para estos efectos, expide la declaratoria de vigencia de la norma mexicana que se enlista a continuación, misma que ha sido elaborada y aprobada por el Comité Técnico de Normalización Nacional de Industrias Diversas, lo que se hace del conocimiento de los productores, distribuidores, consumidores y del público en general. El texto completo de la norma que se indica puede ser adquirido gratuitamente en la biblioteca de la Dirección General de Normas de esta Secretaría, ubicada en Puente de Tecamachalco número 6, colonia 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 NMX-F-595-SCFI-2015 entrará en vigor 60 días naturales después de la publicación de esta declaratoria de vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DE LA NORMA MEXICANA
NMX-F-595-SCFI-2015	ALIMENTOS HALAL
<p style="text-align: center;">Objetivo y campo de aplicación</p> <p>La presente norma establece las disposiciones referentes a procedimientos y controles para los alimentos etiquetados con el sello Halal, desde el momento de la producción de la materia prima hasta el punto de venta minorista, y constituye un Código Nacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales aplicables a la cadena productiva de alimentos-que debe ser adoptado por los diferentes organismos y entidades encargados de la certificación de alimentos aptos para el consumo de los musulmanes, así como por los diferentes entes gubernamentales encargados de la normalización, vigilancia y control de los componentes de la cadena productiva.</p>	
<p style="text-align: center;">Concordancia con normas internacionales</p> <p>Esta norma mexicana no coincide con las normas internacionales siguientes, no es posible concordar con el concepto internacional por las siguientes razones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norma General del CODEX para los Aditivos Alimentarios CODEX STAN 192-1995, únicamente coincide en la codificación. • Directrices Generales para el uso del término "halal" CAC/GL 24-1997, la norma mexicana sobrepasa los alcances de la directriz. • Compendio de Normas del CODEX ALIMENTARIUS: Producción de Alimentos de Origen Animal (2da. Edición), la presente norma mexicana no contempla a los porcinos. • Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su Aplicación Anexo al CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3 (1997), se apega totalmente a la metodología de este sistema. 	
<p style="text-align: center;">Bibliografía</p> <ul style="list-style-type: none"> • Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos CAC/RCP 57-2004 • Norma general para los aditivos alimentarios CODEX STAN 192-1995 • Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo CAC/RCP 15-1976 • Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos CAC/GL 71-2009 • Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos CAC/RCP 61-2005. • Código de prácticas para reducir la aflatoxina b1 presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche CAC/RCP 45-1997 	

- Glosario de términos y definiciones (para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos) CAC/MISC 5-1993
- Contaminación de los cereales por micotoxinas, con anexos sobre la ocratoxina a, la zearalenona, las fumonisinas y los tricotecenos CAC/RCP 51-2003.
- Código de prácticas para reducir la Aflatoxina b1 presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche CAC/RCP 45-1997
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la Contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas CAC/RCP 59-2005
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la Contaminación del maní (cacahuete) por aflatoxinas CAC/RCP 55-2004
- Código de prácticas para prevenir y reducir la Contaminación por aflatoxinas en los higos secos CAC/RCP 65-2008
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la Contaminación por ocratoxina A en el vino CAC/RCP 63-2007
- Código de prácticas para prevenir y reducir la Contaminación de ocratoxina A en el café CAC/RCP 69-2009
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la Contaminación por patulina del zumo (jugo) de manzana e ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas CAC/RCP 50-2003
- Prevención/reducción de la contaminación con los metales pesados presencia de plomo en los alimentos CAC/RCP 56-2004
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la Contaminación por estaño en los alimentos enlatados CAC/RCP 60-2005
- Prevención/reducción de la contaminación con las sustancias químicas medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas CAC/RCP 49-2001
- Código de prácticas para reducir el Contenido de acrilamida en los alimentos CAC/RCP 67-2009
- Código de Prácticas para Prevenir y Reducir la Contaminación en alimentos y piensos por dioxinas y BPC análogos a las dioxinas CAC/RCP 62-2006
- Código de prácticas para prevenir y reducir el Contenido de carbamato de etilo en destilados de frutas de hueso CAC/RCP 70-2011
- 3-MCPD Durante la producción de PVH-ácido y productos que contienen PVH-ácido CAC/RCP 64-2008
- Código de prácticas para reducir la Contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo CAC/RCP 68-2009
- Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos CAC/GL 21-1997
- Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos CAC/GL 30-1999
- Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (grm) CAC/GL 63-2007
- Norma general del CODEX para los alimentos irradiados CODEX STAN 106-1983. REV. 1-2003
- Código de prácticas para el tratamiento de los alimentos por irradiación CAC/RCP 19-1979
- Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de listeria monocytogenes en los alimentos CAC/GL 61-2007
- Norma del Codex para el arroz CODEX STAN 198-1995
- Norma del Codex para la avena CODEX STAN 201-1995
- Norma del Codex para el cuscús CODEX STAN 202-1995
- Norma del Codex para determinadas legumbres CODEX STAN 171-1989
- Norma del Codex para el gari CODEX STAN 151-1989
- Norma del Codex para la harina de mijo perla CODEX STAN 170-1989
- Norma del Codex para la harina de sorgo CODEX STAN 173-1989

- Norma del Codex para la harina de trigo CODEX STAN 152-1985
- Norma del Codex para la harina de yuca comestible CODEX STAN 176-1989
- Norma del Codex para la harina integral de maíz CODEX STAN 154-1985
- Norma del Codex para la harina y la sémola de maíz sin germen CODEX STAN 155-1985
- Norma del Codex para el maíz CODEX STAN 153-1985
- Norma del Codex para el maní CODEX STAN 200-1995
- Norma del Codex para el mijo perla en grano entero y decortinado CODEX STAN 169-1989
- Norma del Codex para la sémola y la harina de trigo duro CODEX STAN 178-1991
- Norma del Codex para el sorgo en grano CODEX STAN 172-1989
- Norma del Codex para el trigo y el trigo duro CODEX STAN 199-1995
- Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas, con anexos sobre la ocratoxina A, la zearalenona, las fumonisinas y los tricotecenos CAC/RCP 51-2003
- Norma del Codex para los fideos instantáneos CODEX STAN 249-2006
- Norma del Codex para productos de proteína de trigo incluido el gluten de trigo CODEX STAN 163-1987
- Norma del codex para productos proteínicos de soja CODEX STAN 175-1989
- Norma general del codex para los productos proteínicos vegetales CODEX STAN 174-1989
- Directrices generales del Codex para la utilización de productos proteínicos vegetales en los alimentos CAC/GL 4-1989
- Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados CODEX STAN 1-1985
- Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales CODEX STAN 107-1981
- Norma general para el etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales CODEX STAN 146-1985
- Directrices generales sobre declaraciones de propiedades CAC/GL 1-1979
- Directrices sobre etiquetado nutricional CAC/GL 2-1985
- Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables CAC/GL 23-1997
- Directrices generales para el uso del término "halal" CAC/GL 24-1997
- Norma del codex para las Leches en polvo y la nata (crema) en polvo CODEX STAN 207-1999
- Norma del codex para Leches fermentadas CODEX STAN 243-2003
- Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal CODEX STAN 250-2006
- Norma para Mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo CODEX STAN 251-2006
- Norma del codex para Mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal CODEX STAN 252-2006
- Norma del codex para Materias grasas lácteas para untar CODEX STAN 253-2006
- Norma del codex para la Mantequilla (manteca) CODEX STAN 279-1971
- Norma del codex para los Productos a base de grasa de la leche CODEX STAN 280-1973
- Norma del codex para las Leches evaporadas CODEX STAN 281-1971
- Norma del codex para las Leches condensadas CODEX STAN 282-1971
- Norma del codex para las Natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas CODEX STAN 288-1976
- Norma del codex para Sueros en polvo CODEX STAN 289-1995
- Norma para los Productos a base de caseína alimentaria CODEX STAN 290-1995
- Norma de grupo del codex para Queso en salmuera CODEX STAN 208-1999
- Norma de grupo del codex para el Queso no madurado, incluido el queso fresco CODEX STAN 221-2001

- Norma para el Queso extra duro para rallar CODEX STAN 278-1978
- Norma general del codex para el queso CODEX STAN 283-1978
- Norma del codex para los Quesos de suero CODEX STAN 284-1971
- Norma del codex para la Mozzarella CODEX STAN 262-2006
- Norma del codex para el Cheddar CODEX STAN 263-1966
- Norma del codex para el Danbo CODEX STAN 264-1966
- Norma del codex para el Edam CODEX STAN 265-1966
- Norma del codex para el Gouda CODEX STAN 266-1966
- Norma del codex para el Havarti CODEX STAN 267-1966
- Norma del codex para el Samsø CODEX STAN 268-1966
- Norma del codex para el Emmental CODEX STAN 269-1967
- Norma del codex para el Tilsiter CODEX STAN 270-1968
- Norma del codex para el Saint-paulin CODEX STAN 271-1968
- Norma del codex para el Provolone CODEX STAN 272-1968
- Norma del codex para el Queso cottage CODEX STAN 273-1968
- Norma del codex para el Coulommiers CODEX STAN 274-1969
- Norma del codex para el Queso crema (queso de nata, "Cream Cheese") CODEX STAN 275-1973
- Norma del codex para el Camembert CODEX STAN 276-1973
- Norma del codex para el Brie CODEX STAN 277-1973
- Norma general del codex para el uso de términos lecheros CODEX STAN 206-1999.
- Directrices para la conservación de la leche cruda mediante la aplicación del sistema de la lactoperoxidasa CAC/GL 13-1991
- Modelo de certificado de exportación para la leche y los productos lácteos CAC/GL 67-2008.
- Aashur, I. (s.f.). At-Tajitit wat-Tanuir. Makitaba Ash-Shamila. waqfeya.
- Abi Dawud, I. (1999). Sunan Abi Dawud. Riyadh: Dar-us-Salam.
- Abu Khalil, S. (2002). Atlas As-Siratu An-Nabawia. Damasco: Dar Al-Fikr.
- Al-Arbuli, A. B.-A. (2000). Al-Kalam 'alal-Agdiya. Granada: Arraez Editores.
- Al-'Asakir, I. (s.f.). Tarikh Dimashq. Makitaba Ash-Shamila. Waqfeya.
- Al-Asqalani, I. H. (2004). Bulug Al-Maram min Adala al-Ahkam. Riyadh: Dar-us-Salam.
- Al-Bagdadi, A.-Q. (s.f.). Khizana al-Adab. Makitaba Ash-Shamila. Waqfeya.
- Al-Dumayri, M. b. (2010). Al-Hayat al-Haiyawan al-Kubra. Beirut: Dar Al-Kutub Al-Ilmiyah.
- Al-Hakim, M. T. (2006). Código de Jurisprudencia para Musulmanes en Occidente. Beirut: Biblioteca Islámica Uhl Al-Bait.
- Al-Harbi, I. (s.f.). Garib Al-Hadiz. Maquitaba Ash-Shamila. Waqfeya.
- Al-Khudrawi, D. (2004). Diccionario de Términos islámicos. Damasco: Al-Yamamah.
- Al-Qairawani, I. A. (1999). La Risala. Palma de Mayorca, España: Editorial Kutubia Mayurqa.
- Al-Qalaqshandi. (s.f.). Subaja Al-A'ashi. Makitaba As-Shamila. Waqfeya.
- Al-Qaradawy, Y. (2005). Lo lícito e ilícito en el Islam. Argentina: Oficina de Cultura y Difusión islámica.
- Al-Qurtubi, M. (1994). Yama'a al Ahkam al Qur'an. El Cairo: Dar Al-Hadith.
- Al-Siwati. (s.f.). Bida'a az-Zuhur fi Waqa'a ad-Duhur. Makitaba Ash-Shamila. waqfeya.
- Al-Tabari, A. Y. (2000). Yama'a al Bian fi Tawail al Qur'an. Riyadh: Ar-Risala.
- Al-Tawjidi, A. j. (s.f.). Al-Imtá'a wal-Muánasa. Makitaba Ash-Shamila. Waqfeya.
- Al-Wardi, I. (s.f.). Kharida al-'Aya'ib wa-Farida al-Fara'ib. Makitaba Ash-Shamila. Waqfeya.
- Al-Yajiz. (s.f.). Al-Jayawan. Makitaba As-Shamila. Waqfeya.

- Al-Yaziri, '.-R. (2008). Al-Faqah 'ala al Mudajib al-Arba'a. El Cairo: Dar at-Taqua.
- Asociación de Geógrafos Españoles. (s.f.). AGE. Recuperado el 29 de Junio de 2011, de Temas de Actualidad: <http://age.ieg.csic.es/temas/imagen/PlagaLangosta/Figura%204.JPG>.
- As-Safadi. (s.f.). A'ayan al-'Asr wa-A'awan an-Nasr. Makitaba Ash-Shamila. Waqfeya.
- As-Safadi. (s.f.). Al-Wafi bil-Wafiat. Makitaba Ash-Shamila. Waqfeya.
- Az-Zamakhshari. (s.f.). Al-Faiq Fi Garib al-Hadiz wal-Azar.
- Barnett, J., Croning, G., & Scott, P. (2007). Veterinary Record. Recuperado el 22 de Marzo de 2011, de Papers and Articles- Behavioural responses of poultry during kosher slaughter and their implications for the birds' welfare: <http://veterinaryrecord.bmj.com/content/160/2/45>
- Bin Ahmad, A.-K. (s.f.). Al-'Ain. Makitaba Ash-Shamila. Waqfeya.
- Bin Ahmad, K. (s.f.). Al-'Ain. Makitaba Ash-Shamila. Waqfeya.
- Bukhari, I. A. (2005). Sahih. Damasco: Makitaba Al-'Ilm Al-Hadith.
- Chambers, P., & Temple, G. (2001). Directrices para el Manejo, Transporte y Sacrificio Humanitario del Ganado. Bangkok, Tailandia: FAO.
- Daraaqutni. (s.f.). Sunan Al-Daraaqutni. makitaba Ash-Shamila. al-Waqfeya.
- Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM). (2004). Malaysian Standard MS 15000:2004 Halal Food -Production, Preparation, Handling and storage. General Guidelines (First Revision). Obtenido de Department of Islamic Development Malaysia: http://www.dld.go.th/certify/certify/page/page_law/data_law/s3/3_2/halal/HALAL%20FOOD%20MALAYSIAN%20STANDARD.pdf?GID=585
- Dharmananda, S. (s.f.). Institute for Traditional Medicine. Recuperado el 2011 de Julio de 11, de Sea Cucumber: Food and Medicine: <http://www.itmonline.org/arts/seacucumber.htm>
- Encarta. (2009). Enciclopedia Encarta Premium.
- Enciclopedia Británica. (2009). Enciclopedia Británica. Chicago, Illinois, Estados Unidos.
- FAO. (1997). Estructura y Funcionamiento de Mataderos Medianos en Países en Desarrollo. Roma: FAO.
- FAO. (1997). Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias-Anexo al CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3 (1997). Recuperado el 23 de Marzo de 2011, de Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su Aplicación: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/005/Y1579S/Y1579s.pdf>
- FAO. (2005). Estudio FAO: Alimentación y Nutrición. En FAO, Biotoxinas Marinas (pág. 278). Roma: FAO.
- Grandin, T. (2010). Grandin.com. Recuperado el 22 de 3 de 2011, de Kosher Box Operation, Design, and Cutting Technique will Affect the Time Required for Cattle to Lose Sensibility (Updated December 2010): <http://www.grandin.com/ritual/kosher.box.variables.time.lose.sensibility.html>
- Gregory, N. (2010). Relationships Between Pathology and Pain Severities.
- Gregory, N. (2010). Time to collapse following slaughter without stunning. Meat Science.
- Gregory, N., & Wotton, S. (1984). Time to loss of brain responsiveness following exsanguination in calves.
- Gutierrez, G., Reines, H., & Wulf-Gutierrez, M. (2008). Clinical Review: Hematologic Shock- Critical Care.
- Ibn Al-Baytar, D. A.-D.-I.-A. (s.f.). Al-Yama'a Limufradat Al-Aduiah wal-Agdiah. Beirut: Dar Sadr.
- Ibn Battuta, A. A.-L. (2005). Rihla. Madrid: Alianza Editorial.
- Ibn Hanbal, I. A. (1993). Al-Musnad. Beirut: Dar al-Kutub Al-'ilmiah.
- Ibn Kazir, A. A.-F. (7o. edición). Al Bidaya wal-Nihaya. Damasco: Makitaba Al-Iman.
- Ibn Khaldún, A. R. (1971). Tarikh Ibn Khaldún. Beirut: Makitaba Al-Alami.
- Ibn Masud, A. B. (s.f.). Bada'a al-Sana'a fi Tartib al-Shara'a. Makitaba Ash-Shamila. Al-waqfeya.
- Ibn Maya, A. '.-I. (1999). Sunan Ibn Maya. Riyadh: Dar-us-Salam.

- Ibn Qayyim Al-Jauziyah, M. I. (2003). *Sanando con la Medicina del Profeta*. Riyadh: Dar-us-Salam.
- Ibn Ruzain, A.-T. (1981). *Fan At-tabakh fil-Andalus wal- Magrib fi Bidaiya al-'Asar Bani Mirin*. abat: Universidad Muhammad V.
- Islamic Fiq Academy of India. (2009). *Juristic decisions on some contemporary issues*. Beirut, Libano: Dar Al-Kotob Al-Ilmiyah.
- Kallweit, E., Ellendorf, F., Daly, C., & Smid, D. (1989). *Physiological reactions during slaughther of cattle and sheep with and without stunning*.
- Kotula, A., & Helbacka, N. (1966a). *Blood retained by chicken carcasses and cut-up parts as influencied by slaughther method*.
- Kotula, A., & Helbacka, N. (1966b). *Blood Volumen of Live Chickens and Influence of Slaughter Technique on Blood Loss*.
- Ministry of Awqaf and Islamic Affairs of State of Kuwait. (s.f.). *Jurisprudence Encyclopedia*. Recuperado el 2011 de Julio de 9, de Ministry of Awqaf and Islamic Affairs of State of Kuwait: http://www.islam.gov.kw/eng/books_lib/list.php?cat=1
- Muslim, A. A.-H. (2000). *Sahih Muslim*. Riad- Arabia Saudita: Dar Ash-Shalam.
- Najeebabadi, A. S. (2000). *The History of islam*. Riyadh: Darussalam.
- Organización de Estados Interamericanos (2010). *Código Sanitario para los Animales Terrestres*. Buenos Aires: Organización de Estados Interamericanos.
- Organización Mundial de la Salud; Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2007). *Codex Alimentarius*. En OMS & FAO *Producción de Alimentos de origen Animal* (pág. 217). Roma: División de Comunicaciones FAO.
- Organización Mundial de la Salud; Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2009). *Codex Alimentarius*. En OMS & FAO *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros* (pág. 162). Roma: División de Comunicaciones FAO.
- Organización Mundial de la Salud; Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2010). *Codex Alimentarius*. En OMS, & FAO, *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros Revisión 2010* (pág. 136). Roma: División de Comunicaciones FAO.
- Palla, P. S. (1776). *Reise_durch_verschiedene_Provinzen_des_russischen_Reichs* (8 Edition). Alemania: ISBN 1120024307.
- Ramos Fernández, F. (22 de Octubre de 2004). *Gran Enciclopedia de los Alimentos*. Recuperado el 2011 de Julio de 3, de Repertorio en Torno a las Especialidades Alimentarias más Utilizadas en España- R. P. I. No. M-007567/2004: <http://www.historiacocina.com/especiales/diccionario/index.htm>
- Riaz, M., & Chaudry, M. (2004). *Halal Food production*. Boca Ratón, Florida: CRC Press.
- Ríos, F., & Acosta, D. (2008). *Universidad Autónoma de Sinaloa-Proyecto Nacameh*. Recuperado el 21 de Marzo de 2011, de *Sacrificio Humanitario de Ganado Bovino e Inocuidad de la Carne*: http://cbs.izt.uam.mx/nacameh/v2n2/Nacameh_v2n2_106RinconRios.pdf
- Shafi'i, M. I. (s.f.). *Fatawá al-Faquiha al-Kubra*.
- Springer, M. S., Stanhope, M. J., Madsen, O., & Jong, W. W. (6 de Mayo de 2004). *Molecules Consolidate The Placental*. Recuperado el 2011 de Julio de 13, de *Phylogenetics Series*: http://www.zi.ku.dk/evolbiology/courses/me04/7_9/springer200-phyl.pdf
- U.S. Departament of Agriculture. (Septiembre de 1999). *USDA*. Recuperado el 23 de Marzo de 2011, de *Modelo HACCP General para el Sacrificio de Reses*: http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/nis/outreach/models/HACCP-13_SP.pdf
- Von Holleben, K., Von Wenzlawowicz, M., Gregory, N., Anil, H., Velarde, A., Rodríguez, P., y otros. (Febrero de 2010). *Report on Good and Adverse Practices- Animal Welfare Concerns in Relation to Slaughter Practices from Viewpoint of Veterinary Sciences*. Recuperado el 15 de Marzo de 2011, de *DIALREL- Religion, Legislation and Animal Welfare: Conflicting Standards*: <http://www.dialrel.eu/images/veterinary-concerns.pdf>
- Warriss, P. D., & Rhodes, D. N. (1977). *Haemoglobin Concentrations in Beef*. *N.Journal of the Science of Food & Agriculture* No. 28.

DECLARATORIA de cancelación de las normas mexicanas que se indican.

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 CANCELACIÓN DE LAS NORMAS MEXICANAS QUE SE INDICAN

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal (LOAPF); 3 fracción X, 51-A último párrafo, y 54 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN); 45 y 46 fracción V de su Reglamento (RLFMN) y 21 fracciones I, IX y XXI 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 cancelación de las normas mexicanas que se enlistan a continuación, mismas que se encuentran dentro de la competencia del Organismo Nacional de Normalización denominado "Centro de Normalización y Certificación de Productos, A.C." (CNCP).

La cancelación de las presentes normas mexicanas, surtirá efecto al día siguiente de su publicación de esta declaratoria de cancelación en el Diario Oficial de la Federación (DOF).

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DE LA NORMA
NMX-K-222-1971	MÉTODO DE PRUEBA PARA LA DETERMINACIÓN DE LA PUREZA DE GLICERINA.
Objetivo y campo de aplicación	
La presente Norma establece el método para la determinación de la pureza de glicerina y otros polialcoholes que contengan tres o más grupos hidróxilo adyacentes.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	
NMX-K-288-1971	MÉTODO DE PRUEBA PARA LA DETERMINACIÓN DE ÁCIDOS GRASOS Y ÉSTERES EN GLICERINA.
Objetivo y campo de aplicación	
La presente Norma establece el método para la determinación de ácidos grasos y ésteres en glicerina.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	
NMX-K-299-1972	MÉTODO DE PRUEBA PARA LA DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE TITER EN ÁCIDOS GRASOS.
Objetivo y campo de aplicación	
La presente Norma establece el método para la determinación del punto de solidificación en ácidos grasos.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	
NMX-K-304-1972	MÉTODO DE PRUEBA PARA LA DETERMINACIÓN DE CENIZAS EN ACEITES, GRASAS Y ÁCIDOS GRASOS.
Objetivo y campo de aplicación	
La presente Norma establece el método para la determinación de Cenizas en aceites, grasas y ácidos grasos, bajo las condiciones que se especifican.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	
NMX-K-310-1971	MÉTODO DE PRUEBA PARA LA DETERMINACIÓN DE CLORUROS EN GLICERINA.
Objetivo y campo de aplicación	
La presente Norma establece el método para la determinación de cloruros en glicerina.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	
NMX-K-314-1971	MÉTODO DE PRUEBA PARA LA DETERMINACIÓN DE SUBSTANCIAS FÁCILMENTE CARBONIZABLES, EN GLICERINA.
Objetivo y campo de aplicación	
La presente Norma establece el método para la determinación de sustancias fácilmente carbonizables, en glicerina.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	

NMX-K-334-1972	MÉTODO DE PRUEBA PARA LA DETERMINACIÓN DEL CALOR DE ÁCIDOS GRASOS DESPUÉS DE LA SAPONIFICACIÓN.
Objetivo y campo de aplicación	
La presente Norma establece el método para la determinación del color de los ácidos grasos después de la saponificación.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	
NMX-K-349-1972	MÉTODO DE PRUEBA PARA LA DETERMINACIÓN DEL COLOR DE LOS ÁCIDOS GRASOS DESPUÉS DEL CALENTAMIENTO.
Objetivo y campo de aplicación	
La presente Norma establece el método para la determinación del color de los ácidos grasos después del calentamiento.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	
NMX-K-395-1972	MÉTODO DE PRUEBA PARA LA DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE ÉSTER EN ACEITES Y GRASAS VEGETALES O ANIMALES.
Objetivo y campo de aplicación	
La presente Norma establece el método para la determinación del índice de éster en los aceites y grasas vegetales o animales, que mide las sustancias grasas que permanecen combinadas como glicéridos y otros ésteres.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	
NMX-K-476-S-1981	BLANQUEADORES DE ROPA-DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HIPOCLORITO DE CALCIO.
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma Mexicana establece el método de prueba para la determinación del contenido Hipoclorito de Calcio (como cloro libre), en % en masa, de los blanqueadores de ropa a base de hipocloritos que se usan en el blanqueo de ropa, telas y fibras.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	
NMX-K-509-1980	ACEITE-DETERMINACIÓN DEL PUNTO DE ENTURBIAMIENTO.
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma establece el método de prueba para determinar el punto de enturbiamiento en grasas y aceites.	
Concordancia con normas internacionales	
Esta Norma no concuerda con ninguna norma internacional.	
NMX-K-519-S-1981	JABONES-DETERMINACIÓN DE HUMEDAD-MÉTODO DE DESTILACIÓN.
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma Mexicana establece el procedimiento para determinar la humedad por destilación con un solvente inmiscible, de jabones, excepto aquellos jabones que contienen sustancias volátiles miscibles en agua.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	
NMX-K-520-S-1981	JABONES-DETERMINACIÓN DE MATERIA INSOLUBLE EN ALCOHOL.
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma Mexicana establece el procedimiento para determinar la Materia Insoluble en alcohol (Sales alcalinas, carbonatos, boratos, sulfatos y almidón) de jabones, incluyendo aquellos que contienen detergentes sintéticos.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	
NMX-K-521-S-1981	JABONES-DETERMINACIÓN DE ÁCIDO LIBRE Y ÁLCALI LIBRE.
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma Mexicana establece el procedimiento para determinar el ácido libre o el álcali libre en jabones.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	

NMX-K-522-S-1981	JABONES-DETERMINACIÓN DEL JABÓN-TOTAL ANHIDRO.
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma Mexicana establece el procedimiento para determinar el Jabón Total Anhidro de jabones incluyendo aquellos productos de Jabón que contienen detergentes sintéticos.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	
NMX-K-523-S-1981	JABONES-DETERMINACIÓN DE MATERIA INSAPONIFICABLE.
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma Mexicana establece el procedimiento para determinar la materia insaponificable como alcoholes alifáticos de cadena larga, esteroides, pigmentos e hidrocarburos en jabones y productos de jabón.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	
NMX-K-524-S-1981	JABONES-DETERMINACIÓN DE CLORUROS.
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma Mexicana establece el procedimiento para determinar los cloruros en jabones.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	
NMX-K-555-1981	ACEITES Y ÁCIDOS-ACEITES SECANTES, ÁCIDOS GRASOS Y ÁCIDOS GRASOS POLIMERIZADOS-DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE SAPONIFICACIÓN.
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma establece el método de prueba para determinar el índice de saponificación de aceites secantes, ácidos grasos y ácidos grasos polimerizados.	
Concordancia con normas internacionales	
Esta Norma no concuerda con ninguna norma internacional, por no haber sobre el tema.	
NMX-Q-029-1980	PRODUCTOS PARA EL ASEO DEL HOGAR-TERMINOLOGÍA Y CLASIFICACIÓN.
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma Mexicana establece la terminología y clasificación de los productos para el aseo del hogar.	
Concordancia con normas internacionales	
No existe.	
NMX-Q-033-S-1980	CERA PARA PISOS.
Objetivo y campo de aplicación	
La presente Norma establece las especificaciones que deben cumplir las ceras para pisos que se usan para proteger y asear a los pisos (que se indican en el punto 4), contra los deterioros por rayadura bajo condiciones normales de uso, y para darles un aspecto brillante e higiénico; así como los métodos de prueba y de muestreo correspondientes.	
Concordancia con normas internacionales	
Esta Norma no concuerda con ninguna norma internacional por no existir sobre el tema.	
NMX-Q-054-1990	PRODUCTOS PARA EL ASEO DEL HOGAR-LIMPIADORES LÍQUIDOS BIOLÓGICOS PARA LA ROPA.
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma Mexicana establece las especificaciones mínimas de calidad que deben tener los limpiadores líquidos biológicos para ropa, así como los métodos de prueba correspondientes.	
Concordancia con normas internacionales	
No se puede establecer concordancia por no existir referencia al momento de la elaboración de la presente.	

Atentamente

México, D.F., a 29 de abril de 2015.- El Director General de Normas y Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

AVISO de consulta pública de los proyectos de normas mexicanas PROY-NMX-F-753-COFOCALEC-2013, PROY-NMX-F-754-COFOCALEC-2013, PROY-NMX-F-755-COFOCALEC-2013, PROY-NMX-F-756-COFOCALEC-2013 y PROY-NMX-F-759-COFOCALEC-2013.

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.

AVISO DE CONSULTA PÚBLICA DE LOS PROYECTOS DE NORMAS MEXICANAS: PROY-NMX-F-753-COFOCALEC-2013 SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO SUIZO-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELARÁ A LA NMX-F-470-1985); PROY-NMX-F-754-COFOCALEC-2013 SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO CREMA Y QUESO DOBLE CREMA-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA; PROY-NMX-F-755-COFOCALEC-2013 SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO ADOBERA-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA; PROY-NMX-F-756-COFOCALEC-2013 SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO ASADERO-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA; PROY-NMX-F-759-COFOCALEC-2013 SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO RANCHERO-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 3 fracción X, 51-A y 54 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 43, 44 y 46 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 21 fracciones I, IX y XXI del Reglamento Interior de esta Secretaría, publica el aviso de consulta pública de los proyectos de normas mexicanas que se enlistan a continuación, mismos que han sido elaborados y aprobados por el Organismo Nacional de Normalización denominado Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A.C. (COFOCALEC).

De conformidad con el artículo 51-A de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, estos proyectos de normas mexicanas, se publican para consulta pública a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante el Organismo Nacional de Normalización denominado Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A.C. (COFOCALEC), que los propuso, ubicado en calle Simón Bolívar número 446, 2o. piso, colonia Americana, código postal 44160, Guadalajara, Jalisco, o a los correos electrónicos: normalizacion@cofocalec.org.mx y direcciongral@cofocalec.org.mx.

El texto completo del documento puede ser consultado en la Dirección General de Normas de esta Secretaría, ubicada en Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, código postal 53950, Naucalpan de Juárez, Estado de México.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DEL PROYECTO DE NORMA MEXICANA
PROY-NMX-F-753-COFOCALEC-2013	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO SUIZO-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELARÁ A LA NMX-F-470-1985).
Síntesis	
Este proyecto de norma mexicana establece las especificaciones que aplican al producto denominado queso Suizo y los métodos de prueba usados para su evaluación.	
CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DEL PROYECTO DE NORMA MEXICANA
PROY-NMX-F-754-COFOCALEC-2013	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO CREMA Y QUESO DOBLE CREMA-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
Síntesis	
Este proyecto de norma mexicana establece las especificaciones que aplican a los productos denominados queso crema y queso doble crema y los métodos de prueba usados para su evaluación.	
CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DEL PROYECTO DE NORMA MEXICANA
PROY-NMX-F-755-COFOCALEC-2013	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO ADOBERA-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
Síntesis	
Este proyecto de norma mexicana establece las especificaciones que aplican al producto denominado queso Adobera y los métodos de prueba usados para su evaluación.	

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DEL PROYECTO DE NORMA MEXICANA
PROY-NMX-F-756-COFOCALEC-2013	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO ASADERO-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
Síntesis	
Este proyecto de norma mexicana establece las especificaciones que aplican al producto denominado queso Asadero y los métodos de prueba usados para su evaluación.	
CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DEL PROYECTO DE NORMA MEXICANA
PROY-NMX-F-759-COFOCALEC-2013	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO RANCHERO-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
Síntesis	
Este proyecto de norma mexicana establece las especificaciones que aplican al producto denominado queso Ranchero y los métodos de prueba usados para su evaluación.	

México, D.F., a 5 de marzo de 2015.- El Director General de Normas y Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

AVISO de consulta pública del Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-FF-123-SCFI-2014.

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.

AVISO DE CONSULTA PÚBLICA DEL PROYECTO DE NORMA MEXICANA PROY-NMX-FF-123-SCFI-2014, SILO METÁLICO HERMÉTICO-PROCESO DE FABRICACIÓN-TÉCNICA DE REFERENCIA BÁSICA.

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 3 fracción X, 51-A, 51-B y 54 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 43, 44 y 46 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 21 fracciones I, IX y XXI del Reglamento Interior de esta Secretaría, publica el aviso de consulta pública del proyecto de norma mexicana que se enlista a continuación, mismo que ha sido elaborado y aprobado por el Comité Técnico de Normalización Nacional de Productos Agrícolas y Pecuarios (CTNNPAP).

De conformidad con el artículo 51-A de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, este proyecto de norma mexicana, se publica para consulta pública a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante el seno del Comité que lo propuso, ubicado en Avenida Municipio Libre número 377, piso 2 Ala "B", colonia Santa Cruz Atoyac, Delegación Benito Juárez, código postal 03310, México, D.F., teléfono (55) 3871 1000 ext. 34056 o a los correos electrónicos: gjimenez.dgvd@sgarpa.gob.mx y roberto.chacon@sgarpa.gob.mx.

El texto completo del documento puede ser consultado gratuitamente en la Dirección General de Normas de esta Secretaría, ubicada en Avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, código postal 53950, Naucalpan de Juárez, Estado de México, o en el Catálogo Mexicano de Normas que se encuentra en la página de Internet de la Dirección General de Normas cuya dirección es <http://www.economia-nmx.gob.mx/normasmx/index.nmx>.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DEL PROYECTO DE NORMA MEXICANA
PROY-NMX-FF-123-SCFI-2014	SILO METÁLICO HERMÉTICO-PROCESO DE FABRICACIÓN-TÉCNICA DE REFERENCIA BÁSICA.
Síntesis	
El presente proyecto de norma mexicana establece las especificaciones para asegurar el correcto funcionamiento de los silos metálicos herméticos con capacidad hasta de dos toneladas, destinados al almacenamiento y conservación de granos que se comercializan en el territorio nacional así como la descripción del método de ensayo (prueba) que permitan verificar su hermeticidad.	

México, D.F., a 6 de marzo de 2015.- El Director General de Normas y Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.