

09-22-95 NORMA Oficial Mexicana NOM-084-SCFI-1994, Información comercial-Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.

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

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

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 artículos 34 y 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 38 fracciones II y VII, 39 fracción V, 40 fracción XII y 47 fracción IV y último párrafo de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 194 fracción I de la Ley General de Salud; 9o. y 17 fracción I del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial; 2 fracción 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 fracción IV y 13 fracción I del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud; 5o. fracción 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 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el 29 de marzo de 1994 y reformado por decreto publicado en el mismo medio informativo de 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 Ley Federal sobre Metrología y Normalización 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.

Para estos efectos, esta Norma Oficial Mexicana entrará en vigor 180 días después de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**.

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.

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 Norma Oficial Mexicana 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	Productos preenvasados. Contenido Neto, Tolerancias y Métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1993.
NOM-008-SCFI-2002	Sistema general de unidades de medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.
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-SCFI- 2006	Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta- Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010.

[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]

3. Definiciones

Para los fines de esta Norma Oficial Mexicana 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.

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

3.2 Ingrediente

Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación, elaboración, preparación o tratamiento de un alimento o bebida no alcohólica y esté presente en el producto final, transformado o no. **[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]**

3.3 Consumidor

Persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final los productos de atún y bonita preenvasados. **[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]**

3.4 Embalaje

Material que envuelve, contiene y protege los productos de atún y bonita preenvasados, para efectos de su almacenamiento y transporte. **[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]**

3.5 Envase

Cualquier recipiente, o envoltura en el cual está contenido el producto preenvasado para su venta al consumidor. **[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]**

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 del producto preenvasado o, cuando no sea posible por las características del producto, al embalaje. **[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]**

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:

[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]

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.

[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]

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.

[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]

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 tonggol), *Euthynnus affinis* (Barrilete, bacoreta oriental), *Euthynnus alleteratus* (Barrilete, bacoreta), *Euthynnus lineatus* (Barrilete, bacoreta negra), *Katsuwonus pelamis* (sin. *Euthynnus pelamis*) (Barrilete, bacoreta).

[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]

4.1.3 De la bonita

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

[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]

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.

[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]

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.

[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]

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.

[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]

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.

[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]

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.

[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]

6. Verificación y Vigilancia

La verificación y vigilancia de la presente Norma Oficial Mexicana se llevará a cabo por la Procuraduría Federal del Consumidor y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, 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.

[Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]

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. **Diario Oficial de la Federación**. México, D.F. (7 de febrero de 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 de enero de 1988).

7.4 Proyecto de Norma Oficial Mexicana.- NOM-050-SCFI-1994.- Información comercial. Disposiciones generales para productos.

7.5 Proyecto de Norma Oficial Mexicana.- NOM-051-SCFI-1994.- 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.

APENDICE "A" [Modificación publicada en el DOF el 11 de marzo de 2011]

DETERMINACION DE LA PRESENTACION

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.

$$\text{hojuelas} = \frac{\text{Peso de las hojuelas}}{\text{Peso total de atún escurrido}} \times 100$$

- 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.

$$\% \text{ Atún compacto y } = \frac{\text{Peso del atún compacto y en trozos}}{\text{Peso total de atún escurrido}} \times 100$$

en trozos

Peso total del atún escurrido

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

Peso del atún compacto

% Atún compacto =-----x 100

Peso total del atún escurrido

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.