

SECRETARIA DE SALUD

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

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

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

CONSIDERANDO

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

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

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

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

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

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

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

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

1...

2. Referencias

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Definiciones

...

3.1 a 3.4 ...

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

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

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

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

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

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

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

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

3.13 Etiqueta, cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida, sobrepuesta o fijada al envase del producto preenvasado o, cuando no sea posible por las características del producto al embalaje.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4 ...

5. Especificaciones sanitarias

5.1 ...

5.1.1 Generales

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

5.1.1.1 a 5.1.3.14 ...

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

5.1.3.16 a 6.2.2 ...

7. Métodos de prueba

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

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

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

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

7.4 Determinación de nitratos y nitritos.

7.4.1 Preparación de la muestra.

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

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

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

7.4.2.2 Equipo.

Balanza analítica con sensibilidad de 0,1 mg.

Espectrofotómetro de ultravioleta visible.

Baño de vapor.

7.4.2.3 Materiales.

Matraz volumétrico de 250 mL

Tubos de Nessler de 50 mL

Pipetas volumétricas de 2 mL

Pipetas graduadas de 10 mL

Vaso de precipitados de 50 mL

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

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

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

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

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

8.1.5 Leyendas**8.1.5.1 Leyendas de conservación**

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

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

8.1.5.2 Leyendas precautorias.

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

8.2 Productos envasados en punto de venta

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

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

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

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

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

Sufragio Efectivo. No Reelección.

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