



EAA - CPR  
B001202671

Mazatlán, Sinaloa a 28 de Mayo del 2012.

**LIC. ALFONSO CARBALLO PEREZ**  
TITULAR DE LA COMISION FEDERAL  
DE MEJORA REGULATORIA  
SECRETARIA DE ECONOMIA

Por este conducto me permito exponer mis comentarios en lo que se refiere al ramo pesquero con respecto al proyecto de norma NOM-187-SCFI-2012 "Información comercial sobre la calidad de los productos agropecuarios y pesqueros", actualmente en periodo de consulta pública.

- Algunas de las referencias de las normas o especificaciones técnicas que se mencionan en el punto 4.2.3.1, ya fueron derogadas: NOM-120, NOM-129, etc.
- En el numeral 4.2.3 grado de clasificación o calidad se menciona un grado de clasificación para poder declarar "categoría extra", "México 1", "Primera"; en el caso de aleta de atún fresca refrigerada NMX-F-569.SCFI-2000, las especificaciones de designación no corresponden al atún, son para tiburón y por lo tanto no es práctica, pues como máximo el lóbulo de atún alcanza en promedio 1 pulgada.
- El término "Fresco" para productos congelados que se menciona para algunos alimentos, está incorrecto, ejemplo: Aletas de atún frescas refrigeradas, gónadas de atún frescas congeladas, Lomo de atún fresco congelado, lo correcto debe ser: Aletas de atún crudas refrigeradas, gónadas de atún crudas congeladas, Lomo de atún crudo congelado.

Definiciones, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española:

Fresco: Reciente, acabado de hacer, de coger, etc.

Crudo: Que no está preparado por medio de la acción del fuego, o que no lo está hasta el punto conveniente.

En espera de que nuestros comentarios sean tomados en cuenta, quedo a sus órdenes.

ATENTAMENTE,

**BIOL. ARMANDO TORRES AVILA**  
**JEFE DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**