



NORMA MEXICANA

NMX-F-538-SCFI-2009

**PRODUCTOS DE LA PESCA – LONJAS DE BONITO EN
PIPERRODA ENLATADO – ESPECIFICACIONES.**

**FISH PRODUCTS – CANNED BONITO STRIPS IN PIPERRODA -
SPECIFICATIONS**



PREFACIO

En la elaboración de la presente norma, participaron las siguientes empresas e instituciones:

- CÁMARA NACIONAL DE LAS INDUSTRIAS PESQUERA Y ACUÍCOLA.

- COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD ACUÍCOLA E INOCUIDAD DE BAJA CALIFORNIA, A. C. (CESAIBC, A. C.).

- COMITÉ TÉCNICO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

- INSTITUTO TECNOLÓGICO DE BOCA DEL RÍO, VER.

- SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN.
- INSTITUTO NACIONAL DE PESCA.
Dirección General de Investigación Pesquera en el Atlántico.
Dirección General de Investigación Pesquera en el Pacífico Norte.
Centro Regional de Investigación Pesquera de Ensenada, B. C.
Dirección General de Investigación Pesquera en el Pacífico Sur.
Centro Regional de Investigación Pesquera de Salina Cruz, Oax.

- SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO DE VERACRUZ.

ÍNDICE

Número de capítulo	Página
0 INTRODUCCIÓN	1
1 OBJETIVO	1
2 CAMPO DE APLICACIÓN	2
3 REFERENCIAS	2
4 DEFINICIONES	6
5 CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN	8
6 ESPECIFICACIONES	8
7 MUESTREO	11
8 MÉTODO DE PRUEBA	11
9 ENVASE, EMBALAJE, ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	14
10 VIGENCIA	15
11 BIBLIOGRAFÍA	15
12 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES	16



NORMA MEXICANA

NMX-F-538-SCFI-2009

PRODUCTOS DE LA PESCA – LONJAS DE BONITO EN PIPERRODA ENLATADO – ESPECIFICACIONES.

FISH PRODUCTS – CANNED BONITO STRIPS IN PIPERRODA - SPECIFICATIONS

0 INTRODUCCIÓN

Entre los productos pesqueros se encuentra el bonito, pez semejante a los atunes, se caracteriza por su cuerpo alargado, ligeramente comprimido, este grupo se integra por cinco especies biológicas, dos del género *Sarda*, dos del género *Auxis* y el restante del género *Orcynopsis*; su carne es muy apreciada por su alta calidad, se comercializa fresco, congelado y en conserva.

Las especificaciones que se establecen en esta norma, sólo se satisfacen cuando en la elaboración del producto, se utilicen materias primas de calidad sanitaria, se apliquen buenas prácticas de manufactura, se realicen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas que aseguren que el producto es inocuo y apto para el consumo humano, de acuerdo con la legislación sanitaria vigente establecida por la Secretaría de Salud

1 OBJETIVO

Esta norma mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones de calidad y comerciales del producto denominado lonjas de bonito en piperroda enlatada.

La Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía aprobó la presente norma, cuya declaratoria de vigencia fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el:

2 CAMPO DE APLICACIÓN

La presente norma mexicana se aplica al producto denominado lonjas de bonito en piperroda enlatado que se comercializa en territorio nacional.

3 REFERENCIAS

La presente norma mexicana se complementa con las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes:

- | | |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOM-001-STPS-1993 | Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de noviembre de 2008. |
| 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-027-SSA1-1993 | Bienes y servicios. Productos de la Pesca. Pescados frescos – refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de marzo de 1995. |
| NOM-030-SCFI-2006 | Información comercial – Declaración de la cantidad de la etiqueta – Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de noviembre de 2006. |
| NOM-040-SSA1-1993 | Modificación de la NOM Productos y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de mayo de 2000. |
| NOM-051-SCFI-1994 | Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de enero de 1996. |

- NOM-092-SSA1-1994 Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de septiembre de 1994.
- NOM-109-SSA1-1994 Bienes y servicios. Procedimientos para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológico, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 19 de octubre de 1995.
- NOM-110-SSA1-1994 Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de octubre de 1995.
- NOM-111-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de septiembre de 1994.
- NOM-112-SSA1-1994 Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes – Técnicas del número más probable, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de noviembre de 1995.
- NOM-113-SSA1-1994 Bienes y servicios. Métodos para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de agosto de 1995.
- NOM-114-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la determinación de *Salmonella* en alimentos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de septiembre de 1995.
- NOM-115-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la determinación de *Staphylococcus aureus* en alimentos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de septiembre de 1995.
- NOM-116-SSA1-1994 Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 1995.

- NOM-117-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio, en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de agosto de 1995.
- NOM-120-SSA1-1994 Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de agosto de 1995.
- NOM-128-SSA1-1994 Bienes y servicios. Que establece la aplicación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (ARICPC) en la planta industrial procesadora de productos de la pesca, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de junio de 1996.
- NOM-129-SSA1-1995 Bienes y servicios. Productos de la pesca: secos-salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos - refrigerados y congelados. Disposiciones especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de diciembre de 1997.
- NOM-130-SSA1-1995 Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de noviembre de 1997.
- NMX-F-088-1964 Método de prueba para la determinación de microorganismos. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de diciembre de 1964.
- NMX-F-144-1978 Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de marzo de 1978.

NMX-F-304-1977	Método general de Investigación de Salmonella en alimentos. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 8 de marzo de 1977.
NMX-F-314-1977	Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de marzo de 1978.
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de febrero de 1978.
NMX-F-317-S-1978	Determinación de pH en alimentos. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de mayo de 1978.
NMX-F-358-S-1981	Alimentos para humanos – Alimentos envasados - Análisis microbiológicos. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de diciembre de 1981.
NMX-F-359-S-1980	Productos de la pesca - Reacción de Eber - Gas sulfhídrico. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de agosto de 1980.
NMX-F-360-1981	Alimentos para humano – Determinación de cloruros como cloruro de sodio (Método de Volhard). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de noviembre de 1981.
NMX-F-361-S-1981	Alimentos para humanos - Productos de la pesca - Determinación de Indol. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de abril de 1981.

- NMX-Z-012/1-1987 Muestreo para la inspección por atributos – Parte 1. Información general y aplicaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.
- NMX-Z-012/2-1987 Muestreo para la inspección por atributos - Parte 2. Método de muestreo, tablas y gráficas. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.
- NMX-Z-012/3-1987 Muestreo para la inspección por atributos - Parte 3. Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.

4 DEFINICIONES

Para los efectos de esta norma se establecen las siguientes definiciones:

4.1 Aditivo alimenticio:

Es cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento ni se usa como un ingrediente característico del alimento, que tiene o no valor nutritivo y cuya adición intencional al producto tiene un fin tecnológico con el objeto de proporcionar o intensificar el aroma, el color o el sabor para mejorar su estabilidad o conservación.

4.2 Agua potable:

Se denomina al agua dulce apta para consumo humano que cumple con las especificaciones sanitarias establecidas en las normas oficiales mexicanas y por la Organización Mundial de la Salud.

4.3 Bonito:

Es un pez semejante a los atunes que se caracteriza por su cuerpo alargado, ligeramente comprimido, aletas dorsales próximas entre sí, de tal forma que la segunda empieza donde termina la primera. La cabeza es alargada, con el hocico puntiagudo y armado de fuertes dientes presenta una longitud máxima de 70 centímetros.

4.4 Bonito en piperroda enlatado

Es el producto alimenticio elaborado a partir de lonjas de carne de tamaño regular y de otros tejidos musculares estriados característicos del pescado sano y limpio; el producto proviene principalmente de los géneros *Sarda*, *Auxis* y *Orcynopsis*, usando como medio de cobertura salsa de piperroda, envasados en recipientes herméticamente sellados y sometidos a un proceso de esterilización para asegurar su conservación.

4.5 Características sensoriales u organolépticas:

Son aquellas que son apreciadas por los sentidos y que indican el estado del producto examinado.

4.6 Medio de cobertura:

Líquido que se utiliza para cubrir el producto con o sin aditivos. Para el producto de esta norma se usa aceite de oliva adicionado de papas, pimienta, cebolla, y sal. Todos estos ingredientes siguiendo las especificaciones de las normas oficiales mexicanas establecidas por la Secretaría de Salud.

4.7 Tipos de músculo:

4.7.1 Compacto

Parte de la lonja (músculo lateral), que puede identificarse por el tejido muscular que la forma.

4.7.2 Trozo

Es una porción de la carne que puede identificarse por conservar la estructura del músculo.

4.7.3 Hojuela

Es una porción de la carne sin forma definida y que conserva la estructura del tejido muscular que lo origina.

4.7.4 Desmenuzado

Es una porción de carne que no conserva la estructura del tejido muscular que lo origina.

4.8 Sal:

Es el producto constituido por cloruro de sodio de grado alimenticio y de calidad adecuada. Se presenta en forma de cristales incoloros, solubles en agua y de sabor salado.

5 CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN

5.1 Clasificación

El producto objeto de esta norma destinado al consumo humano y en función de sus especificaciones, se clasifica en un sólo grado de calidad conforme a la calificación obtenida de acuerdo a la tabla 1, con un valor máximo de 100 puntos y un mínimo de 85.

5.2 Designación

El producto objeto de la aplicación de esta norma se designa como lonjas de bonito en piperroda enlatado, el cual debe cumplir con las especificaciones que se establecen en las normas oficiales mexicanas ya citadas en el inciso 3 Referencias.

6 ESPECIFICACIONES

El producto objeto de la aplicación de esta norma mexicana debe cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en las normas oficiales mexicanas que señale para tal efecto la Secretaría de Salud, así como las indicadas a continuación:

6.1 Sensoriales

Las características sensoriales que a continuación se describen, se verifican organolépticamente. Las lonjas de bonito en piperroda enlatado deben cumplir con las siguientes características:

6.1.1 Olor

Característico del producto y del medio de cobertura; libre de olores extraños o desagradables que indiquen descomposición química o microbiológica.

6.1.2 Color

Característico del producto y del medio de cobertura, libre de colores extraños o desagradables que indiquen descomposición químicas o microbiológica.

6.1.3 Sabor

Sabor agradable característico del producto y del medio de cobertura, libre de sabores desagradables inherentes a la descomposición química del producto.

6.1.4 Textura

Firme y propia del producto enlatado.

6.2 Físicas y químicas

6.2.1 Vacío

El envase al nivel del mar debe tener un mínimo de vacío de 13.33 Kpa (100 mm de Hg) en las latas cilíndricas y de 3,999 kpa (30,0 mm de Hg) en latas no cilíndricas. Esto se verifica de acuerdo al procedimiento de la norma mexicana NMX-F-144-1978 (véase 3 Referencias).

6.2.2 Espacio libre

El espacio libre que debe considerarse en cada envase es el mínimo necesario para:

- a) Producir vacío conforme a lo establecido en 6.2.1
- b) El producto debe tener espacio para dilatarse según las diferentes temperaturas a que es sometido durante el proceso. Esto se verifica de acuerdo a la norma mexicana NMX-F-314-1977 (véase 3 referencias).
- c) En cualquier caso, el envase no puede tener menos de 5,0 mm de espacio libre.

6.2.3 Contenido neto y masa drenada

El contenido neto se establece conforme a las tolerancias permisibles para la comercialización de los productos envasados, que señala la norma oficial mexicana NOM-002-SCFI-1994 (véase 3 Referencias). La determinación de la masa drenada se verifica de acuerdo a lo establecido en la norma mexicana NMX-F-315-1978 (véase 3 Referencias).

6.2.4 Materia extraña objetable

El producto objeto de la aplicación de esta norma mexicana debe estar libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier otra materia extraña o ajena al producto.

6.2.5 Aditivos alimentarios

El producto objeto de la aplicación de esta norma mexicana, puede contener únicamente los aditivos alimenticios permitidos por la Secretaría de Salud, en los límites establecidos.

6.3 Contaminantes

El producto objeto de la aplicación de esta norma mexicana debe cumplir con las siguientes especificaciones y con las establecidas en la tabla 1.

TABLA 1 Parámetros microbiológicos

Especificaciones	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Los productos cuyo pH sea superior a 4.6 deben recibir en su elaboración un tratamiento térmico suficiente que garantice la destrucción de las esporas de *Clostridium botulinum*. Las esporas de este microorganismo son termoresistentes por lo que únicamente se pueden eliminar por el proceso térmico adecuado para ello.

6.3.3 Biológicas

TABLA 2 Parámetros biológicos

Especificaciones	Límite máximo
Histamina	200 mg/kg

6.3.4 Metales pesados

TABLA 3 Parámetros contaminantes

Especificaciones	Límite Máximo (mg/kg)
Mercurio (Hg)	1.0
Cadmio (Cd)	0.5
Plomo (Pb)	1.0
Estaño (Sn)	100

7 MUESTREO

El procedimiento de muestreo para el producto puede ser establecido en común acuerdo entre vendedor y comprador, recomendándose el uso de las siguientes norma mexicana NMX-Z-012/1-1987, NMX-Z-012/2-1987 y NMX-Z-012/3-1987 (véase 3 Referencias).

7.1 Muestreo oficial

El muestreo para efectos oficiales está sujeto a los ordenamientos aplicables y disposiciones de la Dependencia Oficial correspondiente, recomendándose el uso de las normas mexicanas NMX-Z-012/1-1987, NMX-Z-012/2-1987 y NMX-Z-012/3-1987 (véase 3 Referencias).

8 METÓDOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones sensoriales, químicas y microbiológicas que se establecen en la presente norma, se deben aplicar los métodos de prueba de las normas oficiales mexicanas y las normas mexicanas que se indican en el capítulo de 3 Referencias, así como las establecidas por la Secretaría de Salud.

8.1 Determinación de microorganismos

La determinación de las especificaciones microbiológicas se efectúa de acuerdo con lo establecido en el apéndice normativo B de la norma oficial mexicana NOM-130-SSA1-1995 y las normas mexicanas NMX-F-088-1964, NMX-F-358-S-1981 (véase 3 Referencias).

8.2 Determinación de Histaminas

La determinación de las especificaciones biológicas se efectúa de acuerdo con lo establecido en el apéndice normativo A de la norma oficial mexicana NOM-028-SSA1-1993 (véase 3 Referencias).

8.2.1 Determinación del grado de calidad

La determinación de la calificación del grado de calidad del producto se basa en un sistema de deducción de puntos a partir de la base 100, sumando el total de las deducciones aplicadas y restándolo de la base para obtener la calificación final del producto. Cualquier producto que califique con menos de 85 puntos queda fuera de norma (véase tabla 4).

TABLA 4 Determinación del grado de calidad

Factor	Variación de calidad	Deducción
Envase	Aspecto externo	
	Herméticamente sellado sin presentar defectos en el cierre, ni escurrimiento.	0,0
	Etiqueta debidamente colocada con su clave bien marcada y envase perfectamente limpia	0,0
	Presenta manchas y suciedad hasta el 5,0%.	1,0
	Después de 5,0 % se deducirá un punto por cada 1.0% de aumento hasta los 10,0 puntos máximo	
	Raspaduras Hasta 5,0% *Después de 5,0 % se debe deducir un punto por cada 1,0 % de aumento, hasta 10,0 puntos máximo	1,0
	Abolladuras Por cada abolladura en el cuerpo	1,0
	Por cada abolladura en el cierre que no afecte la hermeticidad.	2,0
	Por dos o más abolladuras en el cierre o una que afecte la hermeticidad	16,0
	Aspecto interno	
Ingredientes	Aspecto Agradable, verdura bien cocida Con la verdura masuda o dura	0,0 16,0
	Color Característico de los ingredientes Color extraño al característico de cada verdura	0,0 16,0
	Sabor Característico de los ingredientes Sabor extraño al característico de cada verdura	0,0 16,0
Carne de Bonito	Color Característico del producto Color extraño por contaminación, alteración o adulteración	0,0 16,0
	Olor Característico del producto, exento de cualquier clase de olor desagradable Olor extraño por contaminación, alteración o adulteración	0,0 16,0

Continuación de la tabla 4 (Sabor, textura y fragmentos desprendidos)

Factor	Variación de calidad	Deducción
	Sabor Agradable característico del producto y del medio de cobertura Sabor extraño por contaminación, alteración o adulteración	0,0 16,0
	Textura Blanda Ligeramente dura Masuda o dura	0,0 4,0 16,0
	Fragmentos desprendidos Ausencia Hasta 4.0 % De 4.1 % a 10,0 % Más del 10,0 % * Los porcentajes son en base a la masa drenada	0,0 2,0 4,0 8,0

9 ENVASE, EMBALAJE, ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

9.1 Envase

El producto se debe envasar en recipientes de tipo sanitario elaborados con materiales inocuos y resistentes, que garanticen la estabilidad, que evite su contaminación y que no altere su calidad.

9.2 Embalaje

Se deben utilizar envolturas de material resistente, que ofrezcan protección al envase para impedir su deterioro, así como llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble, con información que facilite la manipulación, almacenamiento y distribución.

9.3 Etiquetado

La etiqueta del producto objeto de la aplicación de esta norma, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento de la Ley General de Salud y de las normas oficiales mexicanas, NOM-030-SCFI-1993 y NOM-051-SCFI-1994 (véase 3 Referencias).

Asimismo, se deben anotar los datos necesarios para identificar el producto y todos aquellos que se juzguen convenientes, tales como las precauciones que deben tenerse en el manejo y uso de los embalajes.

9.4 Almacenamiento

El producto envasado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece la Secretaría de Salud en su Reglamento de la Ley General de Salud y de la norma oficial mexicana NOM-120-SSA1-1994.

El producto no debe salir a la venta hasta que haya pasado el período de cuarentena.

9.5 Transporte

El transporte del producto envasado debe realizarse en condiciones adecuadas según el caso para conservar la calidad del producto, cumpliendo con los requisitos que establece la Secretaría de Salud en su Reglamento de la Ley General de Salud y de la norma oficial mexicana NOM-120-SSA1-1994 (véase 3 Referencias).

10 VIGENCIA

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

11 BIBLIOGRAFÍA

- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios. México.
- NMX-Z-013-1977. "Guía para la Redacción y Presentación de las Normas Mexicanas". Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de octubre de 1977.

- Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco. Septiembre de 1976.CAC/RCP.
- Catálogo de Peces Marinos Mexicanos (1976). Secretaría de Industria y Comercio. Subsecretaría de Pesca. Instituto Nacional de la Pesca.
- Cifuentes Lemus, J. L., Torres García P. y Frías M. 1997. El Océano y Sus Recursos. Pesquerías. 2ª Ed. México.
- Pesquerías Mexicanas. 1987. Estrategias para su Administración. Secretaría de Pesca. México.
- Pesquerías Relevantes de México. 1996. Secretaría de Medio Ambiente Recursos Naturales y Pesca. Instituto Nacional de la Pesca. México.

12 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Esta norma mexicana no es equivalente a ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

México D.F., a

**DR. FRANCISCO RAMOS GÓMEZ
DIRECTOR GENERAL DE NORMAS**