

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN**NORMA Oficial Mexicana NOM-047-SAG/PESC-2014, Para la identificación del origen de camarones cultivados, de aguas marinas y de esteros, marismas y bahías.**

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

JUAN JOSÉ LINARES MARTÍNEZ, Director General de Normalización Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 35, fracciones XXI, incisos d) y e), y XXII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4o. y 9o. de la Ley de Planeación; 1o., 2o., 3o., 4o., 8o., fracciones I, III, IV, VI, VII, XII, XIV, XV, XVI, XVII, XXII, XXIII y XL de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables; 38, fracciones II y IX, 40, fracciones I, X y XIII, 41, 43, 44, 45, 46, 47, 50, 51, 52, 56, 62, 63, 64, 70, 71, 73 y 74 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 28 y 33 de su Reglamento; 4o. de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 1o., 2o., incisos B fracción XVII y D fracción III; 3o., 17, fracciones XII y XXIII; 29, fracciones I y V del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, expido la siguiente:

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-047-SAG/PESC-2014 PARA LA IDENTIFICACIÓN DEL ORIGEN DE CAMARONES CULTIVADOS, DE AGUAS MARINAS Y DE ESTEROS, MARISMAS Y BAHÍAS**ÍNDICE**

0. Introducción
1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias
3. Definiciones
4. Regulaciones para la diferenciación de camarones
5. Concordancia con Normas Internacionales
6. Bibliografía
7. Observancia de esta Norma Oficial Mexicana
8. Evaluación de la conformidad

0. Introducción

0.1 La pesquería de camarón es una de las más importantes en nuestro país, ya que ocupa el primer lugar en valor de la producción la cual asciende a más de 6 mil millones de pesos (Anuario Estadístico de Acuicultura y Pesca, 2010). Este recurso biológico es muy apreciado tanto en el mercado nacional como en el extranjero, por lo que la comercialización de camarón representa en este último mercado una importante fuente de divisas para el país. Actualmente, las exportaciones de camarón de nuestro país son del orden de 40 mil toneladas con un valor superior a los 355 millones de dólares (Anuario Estadístico de Acuicultura y Pesca, 2010).

0.2 Por otra parte en nuestro país se ha desarrollado de forma acelerada la industria acuícola enfocada al cultivo de camarón, principalmente en las zonas costeras; en el Océano Pacífico, ha ocasionado que en el transcurso de una década se haya modificado la composición de los registros de producción de camarón que en 1990 provenía en un 11% del cultivo y que en el presente el camarón de acuicultura representa más del 60% de la producción (Anuario Estadístico de Acuicultura y Pesca, 2010).

0.3 Para el procesamiento de camarón, en el litoral del Océano Pacífico se contaba en el 2010 con 177 plantas congeladoras, ubicándose 67 de ellas en el Estado de Sinaloa, entidad en donde se

procesa el 35% del total de la producción desembarcada, Sonora el 34%, y el resto de los Estados el 31% (Anuario Estadístico de Acuicultura y Pesca 2010).

0.4 En el Pacífico mexicano la mayor parte del camarón procesado (97.6%) es maquilado para su exportación en forma congelada, siendo el enlatado sólo el 1.5% y una pequeña fracción (0.9%) abarca otro tipo de procesos (Anuario Estadístico de Acuicultura y Pesca 2010).

0.5 Conforme las exigencias del mercado, se han desarrollado diferentes presentaciones de camarón que dependen de las particularidades del producto como la presencia o ausencia de cabeza, cáscara y “vena” (tracto digestivo en la región caudal); así como, cocido o crudo, entre otras, sobresaliendo en el mercado internacional la presentación del producto crudo, congelado, descabezado y con cáscara. Este es posteriormente clasificado por especies y tallas en marquetas de 5 libras para el mercado internacional y de 2 kilogramos para el nacional.

0.6 En forma natural, el recurso camarón ocupa diferentes hábitats a lo largo de su ciclo de vida, por lo cual su explotación en las diferentes fases debe prever un balance de tal forma que la extracción en las etapas de crecimiento y reproducción no afecten la producción pesquera de los individuos que dan sustento a las pesquerías.

0.7 Con el fin de inducir el aprovechamiento sustentable del camarón que se captura del medio natural, así como las especies asociadas a esta pesquería, se han establecido diversas regulaciones en Normas Oficiales Mexicanas y Acuerdos Regulatorios, como son la Norma Oficial Mexicana NOM-002-SAG/PESC-2013, para ordenar el aprovechamiento de las especies de camarón en aguas de Jurisdicción Federal de los Estados Unidos Mexicanos, publicada en el Diario oficial de la Federación el 11 de julio de 2013; la Norma Oficial Mexicana NOM-061-PESC/SEMARNAT-2006, especificaciones técnicas de los excluidores de tortugas marinas utilizados por la flota de arrastre camaronera en aguas de jurisdicción federal de los Estados Unidos Mexicanos; así como Acuerdos de autorización de artes de pesca regionales y Acuerdos para el establecimiento de vedas temporales diferenciadas por zonas de pesca para el aprovechamiento de las diferentes especies de camarón.

0.8 La emisión y observancia obligatoria de regulaciones pesqueras responde a los intereses nacionales de seguridad alimentaria y de procuración del derecho al acceso, uso y disfrute de los recursos pesqueros y acuícolas a la vez que las mismas quedan enmarcadas como parte de compromisos internacionales que indican la necesidad de contar con instrumentos regulatorios equivalentes.

0.9 En el caso de la comercialización al extranjero del camarón silvestre capturado por barcos en aguas marinas con artes de pesca de arrastre que son recobradas con apoyo mecánico, existe el compromiso internacional enmarcado en el Código de Conducta para la Pesca Responsable de implementar acciones para reducir la captura incidental de tortugas marinas durante las faenas de pesca, lo que implica el llevar a cabo la verificación física y documental de las medidas implementadas.

0.10 Por lo anterior, ha sido el interés de la Secretaría mantener homologadas las especificaciones técnicas de los dispositivos excluidores de tortuga usados en el territorio nacional, con aquellas establecidas en otros países con los cuales se tiene intercambio pesquero comercial y cooperación técnica para el perfeccionamiento de los sistemas de captura.

0.11 La capacidad de diferenciar el camarón silvestre del cultivado resulta de interés para productores y consumidores, ya que se permite resaltar características del camarón de acuerdo al lugar donde fue obtenido, así como contribuir al cumplimiento de medidas que demuestren que la producción se ha llevado a cabo de forma responsable y sustentable, lo cual enmarca la importancia por establecer un instrumento normativo que permita diferenciar la procedencia del camarón, ya sea que éste provenga del medio silvestre o de acuicultura.

0.12 Es facultad de la SAGARPA regular, fomentar y administrar el aprovechamiento de los recursos pesqueros y acuícolas; establecer las medidas administrativas y de control a que deban

sujetarse las actividades de pesca y acuicultura; fijar los métodos y medidas para la conservación de los recursos pesqueros; fomentar y promover las actividades pesqueras y acuícolas y el desarrollo integral de quienes participan en dichas actividades, así como fomentar y promover la producción, industrialización, abasto, comercialización, calidad y competitividad y exportación de los productos pesqueros y acuícolas, en todos sus aspectos.

0.13 En consecuencia y fundándose las presentes disposiciones en razones de orden técnico y de interés público, es necesario expedir un instrumento normativo en el que se establezca el procedimiento que permita diferenciar el camarón con base a su procedencia.

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene como propósito establecer el procedimiento para diferenciar el origen de camarones, ya sea que provengan de cultivo, o de captura en aguas marinas, esteros, marismas o bahías.

1.2 Esta Norma es de observancia obligatoria para los permisionarios, concesionarios y acuicultores de las diferentes especies de camarones en territorio nacional.

2. Referencias

La presente Norma se complementa con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas:

2.1 Norma Oficial Mexicana NOM-002-SAG/PESC-2013, para ordenar el aprovechamiento de las especies de camarón en aguas de Jurisdicción Federal de los Estados Unidos Mexicanos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de julio de 2013.

2.2 Norma Oficial Mexicana NOM-061-PESC/SEMARNAT-2006, especificaciones técnicas de los excluidores de tortugas marinas utilizados por la flota de arrastre camaronesa en aguas de jurisdicción federal de los Estados Unidos Mexicanos.

3. Definiciones

Para los propósitos de esta Norma, adicionalmente a las definiciones señaladas en el Artículo 4o. de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, se deberá entender por:

3.1 Camarón de cultivo: Camarón cuyo crecimiento, engorda y cosecha tienen su origen en unidades de producción acuícola con diversos grados de extensión física, organización, tecnificación y control de sus procesos.

3.2 Dispositivo excluidor de tortugas marinas (DET): Aditamento cuyo objetivo es incrementar la selectividad de las redes de arrastre camarones, facilitando el escape de las tortugas marinas que pudieran ser capturadas incidentalmente en las faenas de pesca comercial de camarón.

3.3 Pesquería: Conjunto de sistemas de producción pesquera que comprenden en todo o en parte las fases sucesivas de la actividad pesquera como actividad económica, y que pueden comprender la captura, el manejo y el procesamiento de un recurso o grupo de recursos afines y cuyos medios de producción, estructura organizativa y relaciones de producción ocurren en un ámbito geográfico y temporal definido.

3.4 Secretaría: La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

4. Regulaciones aplicables para la diferenciación de camarones

4.1 Las presentes regulaciones son de carácter obligatorio y aplican a todas las unidades de producción de camarones cultivados o capturados en el medio natural, establecidas y en operación dentro del territorio nacional.

4.2 Los productores de camarones cultivados o capturados del medio natural, establecidos y en operación dentro del territorio nacional quedan obligados a contar y presentar cuando les sea

requerido el Formato de “Certificado de Origen para el Camarón Mexicano” debidamente requisitado, firmado y sellado que para el efecto se presenta en el ANEXO 1.

4.3 El formato del “*Certificado de Origen para el Camarón Mexicano*” publicado con la presente Norma es de reproducción libre, los interesados lo podrán obtener de la página electrónica de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca, o en cualquiera de las Oficinas de Pesca de la Secretaría, en el cual asentarán los datos que se indican en el mismo y lo presentarán por duplicado ante la Oficina de Pesca de la Secretaría para la asignación de folio, sello y firma por parte del funcionario acreditado.

4.4 Dicho Formato deberá acompañar el traslado dentro del territorio nacional de los camarones vivos, frescos, enhielados o congelados provenientes de la pesca o acuacultura, por lo que en caso de enajenación o donación deberá ser entregada copia simple al adquiriente a efecto de comprobar el origen del camarón ante la autoridad en caso de ser requerido.

4.5 El procedimiento para la emisión del “*Certificado de Origen para el Camarón Mexicano*” será el siguiente:

- I.** El interesado deberá presentar para su cotejo el Aviso de arribo o de cosecha correspondiente a la producción de la que declara su origen.
- II.** La Secretaría, por conducto del funcionario autorizado de la Oficina de Pesca correspondiente, asignará un folio y firmará y sellará el Formato de manera inmediata, siempre y cuando se cumpla con los requisitos de información y cotejo de la misma. Los documentos presentados para cotejo se devolverán también de manera inmediata a los solicitantes, una vez efectuado el procedimiento.
- III.** En caso de enajenación del producto, el declarante deberá entregar al destinatario copia simple del “Certificado de Origen para el Camarón Mexicano” de tal manera que éste acompañe al producto hasta su destino final, conservando el original para su cotejo en caso de ser requerido por la autoridad.
- IV.** En el caso de que sean varios destinatarios, el “Certificado de Origen para el Camarón Mexicano” cada uno recibirá una copia simple del mismo, la cual podrá ser validada por la autoridad mediante cotejo con el documento original.

4.6 La veracidad de los datos asentados en el formato son responsabilidad del Declarante, pudiendo ser éste el Titular del permiso o concesión de pesca comercial, el Jefe de Producción de la Unidad Acuícola o el apoderado legal de las organizaciones pesqueras registradas.

4.7 Para verificar el cumplimiento de esta Norma, la autoridad pesquera deberá llevar a cabo las pruebas de laboratorio descritas en el ANEXO 2 con objeto de verificar el origen de los camarones declarados en los “Certificados de Origen para el Camarón Mexicano”.

5. Concordancia con normas internacionales

5.1 No hay normas equivalentes; las disposiciones de carácter interno que existen en otros países no reúnen los elementos y preceptos de orden técnico y jurídico que en esta Norma Oficial Mexicana se integran y complementan.

6. Bibliografía

6.1 SAGARPA-INAPESCA, 2006. Sustentabilidad y Pesca Responsable en México. Evaluación y Manejo. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Gobierno Federal. México. 544 pp.

6.2 SAGARPA-CONAPESCA, 2010. Anuario Estadístico de Pesca. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Gobierno Federal. México.

7. Observancia de esta norma oficial mexicana

7.1 La vigilancia del cumplimiento de la presente Norma Oficial Mexicana, corresponde a la Secretaría a través de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), cuyo personal realizará los actos de inspección, vigilancia y verificación que sean necesarios. Las infracciones a la

misma se sancionarán en los términos de Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables y demás disposiciones aplicables.

8. Evaluación de la conformidad

8.1 La evaluación de la conformidad de la presente Norma Oficial Mexicana se realizará a través de personas acreditadas y aprobadas en los términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

La lista de acreditados, estará disponible con fines informativos en la página de Internet de la CONAPESCA (www.conapesca.gob.mx), así como en las oficinas de la Dirección General de Ordenamiento Pesquero y Acuícola de la CONAPESCA, sita en Avenida Camarón-Sábalo sin número, esquina con Avenida Tiburón, fraccionamiento Sábalo Country Club, código postal 82100, en Mazatlán, Sinaloa.

8.2 Los requisitos para el cumplimiento de la presente Norma son los descritos en el apartado 4.

8.3 El procedimiento para la Evaluación de la Conformidad será el siguiente:

8.3.1 A fin de determinar el grado de cumplimiento de esta Norma Oficial Mexicana se efectuarán verificaciones por parte de personas acreditadas y aprobadas en las unidades de transporte, sitios de acopio o almacenamiento.

8.3.2 Las personas acreditadas y aprobadas llevarán a cabo la verificación del cumplimiento de las especificaciones que se detallan en la presente Norma Oficial Mexicana, bajo los siguientes procedimientos:

8.3.2.1 La comprobación de la portación del “Certificado de Origen para el Camarón Mexicano” debidamente requisitado, que para el efecto se presenta en el ANEXO 1.

8.3.2.2 La toma al azar de una muestra representativa del producto por lote, cuyo origen se determinará mediante pruebas de laboratorio validadas por la Secretaría, de acuerdo a lo establecido en el ANEXO 2.

8.4 La evaluación de la conformidad de la presente Norma Oficial Mexicana, se llevará a cabo a petición de parte, por lo que los particulares podrán solicitarla mediante escrito libre, el cual deberá contener los siguientes requisitos de información:

- a) Nombre de la Norma Oficial Mexicana de la que solicita la evaluación de la conformidad;
- b) Nombre o razón social del solicitante;
- c) Número de la Concesión o Permiso de pesca, para el caso de captura comercial y número de registro del RNPA en el caso de los productores acuícolas.
- d) Vigencia de la Concesión o Permiso, en su caso.
- e) Número de lote o corrida de producción a evaluar.

El escrito deberá ser dirigido al titular de la Dirección General de Ordenamiento Pesquero y Acuícola de la CONAPESCA mediante correo electrónico o en los números de fax que se den a conocer para este fin en la página electrónica de la CONAPESCA (www.conapesca.gob.mx), o bien, mediante el envío por correo a las oficinas de esa Dirección General, sita en avenida Camarón-Sábalo sin número, esquina avenida Tiburón, fraccionamiento Sábalo Country Club, código postal 82100, de Mazatlán, Sinaloa.

El plazo de respuesta a la solicitud del interesado por parte de las autoridades, no deberá ser mayor a 5 días hábiles.

8.5 Las personas acreditadas y aprobadas elaborarán por escrito un documento denominado “Resultado de la Evaluación de la Conformidad”, que informe los detalles sobre el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-047-SAG/PESC-2014, en escrito libre que contenga los datos de identificación del evaluado:

- a) Nombre o razón social del productor, procesador, transportista o comercializador, según sea el caso.
- b) Número de la Concesión o Permiso de pesca, para el caso del productor y número de registro y autorizaciones en los demás casos.

- c) Vigencia de la Concesión o Permiso registro o autorización, según sea el caso.
- d) Fecha de evaluación.
- e) Elementos verificados.
- f) Resultados de la verificación

El Resultado de la Evaluación de la Conformidad, en caso de ser positivo, comprobará el cumplimiento de esta Norma Oficial Mexicana, durante un periodo correspondiente a la temporada anual de pesca de la especie; la vigencia será de un año calendario a partir de la emisión del Reporte.

El Resultado de la Evaluación de la Conformidad, será entregado al solicitante para los fines que al mismo convengan.

8.6 En caso de que el resultado de la Evaluación de la Conformidad, sea desfavorable para el interesado, éste podrá solicitar una nueva Evaluación de la Conformidad, siguiendo el procedimiento a que se refiere el numeral 8.4.

Dado el caso del numeral anterior, la autoridad correspondiente podrá asignar a un evaluador distinto al que elaboró la primera Evaluación de la Conformidad.

El resultado de este segundo informe anulará el resultado obtenido en la primera evaluación de la conformidad.




TRANSITORIOS

ARTÍCULO ÚNICO.- La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 60 días siguientes al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

México, D.F., a 20 de febrero de 2014.- El Director General de Normalización Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, **Juan José Linares Martínez**.- Rúbrica.

ANEXO 1

ANEXO 1

  			
CERTIFICADO DE ORIGEN PARA EL CAMARÓN MEXICANO			
Certificado No.:		País de origen: México	
Localidad:		Litoral donde se realizó la captura:	
Municipio:			
Entidad Federativa:		Océano Pacífico <input type="checkbox"/>	Océano Atlántico <input type="checkbox"/> Mar Caribe <input type="checkbox"/>
LA AUTORIDAD COMPETENTE VALIDA QUE EL ORIGEN DEL RECURSO PESQUERO O ACUÍCOLA QUE SE IDENTIFICA EN ESTE CERTIFICADO ES EL SIGUIENTE:			
1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
Especie (nombre común):		Peso neto en kilogramos:	Número de Unidades (marquetas, masters, sacos, etc.)
Especie (nombre científico):			
Especificar el Origen del Camarón	<input type="checkbox"/> Ribera	No. de Aviso de Arribo	
	<input type="checkbox"/> Acuicultura	No. de Aviso de Cosecha	
	<input type="checkbox"/> Aguas marinas	No. de Aviso de Arribo	
2.- AUTORIDAD VALIDADORA			
Nombre y apellido		Unidad Administrativa	
		Dirección/Teléfono/Fax	
Cargo/Firma		Fecha	Sello
3.- INFORMACIÓN SOBRE EL PERMISIONARIO, CONCESIONARIO O ACUICULTOR			
Nombre o razón social		Dirección/Teléfono/Fax	
No. de permiso o concesión			
4.- INFORMACIÓN SOBRE EL EXPORTADOR (EN SU CASO)		5.- FECHA DE EXPORTACIÓN (EN SU CASO)	
Nombre/Dirección/Teléfono/Fax		Día/Mes/Año	
<i>Este formato debe acompañar todas las movilizaciones de compra y sus productos</i>			

INSTRUCTIVO**USO Y LLENADO DEL CERTIFICADO DE ORIGEN PARA EL CAMARÓN MEXICANO**

- A. EL CERTIFICADO DE ORIGEN PARA EL CAMARÓN MEXICANO TIENE COMO OBJETIVO DIFERENCIAR LOS CAMARONES CONFORME SU ORIGEN YA SEA QUE PROVENGAN DEL MEDIO MARINO, ESTUARINO O DE ACUACULTURA.
- B. SE LLENARÁ UN FORMATO POR TRIPlicADO CADA VEZ QUE SE MOVILICEN CAMARONES EN LA PRESENTACIÓN FRESCO CONGELADO, EXCEPTO AQUELLOS DESTINADOS AL CONSUMO DOMÉSTICO.
- C. EL FORMATO DEL CERTIFICADO DE ORIGEN PARA EL CAMARÓN MEXICANO PUEDE OBTENERSE EN LA PÁGINA DE INTERNET DE LA CONAPESCA O EN CUALQUIERA DE LAS OFICINAS DE PESCA DE LA SECRETARÍA Y TRAMITARSE LA ASIGNACIÓN DEL FOLIO, FIRMA Y SELLO DEL MISMO, EN DÍAS Y HORAS HÁBILES, EN LAS DELEGACIONES DE SAGARPA, SUBDELEGACIONES DE PESCA Y OFICINAS DE PESCA DE LOS ESTADOS EN DONDE TENGA SU ORIGEN EL PRODUCTO A MOVILIZAR.
- D. EL CERTIFICADO DE ORIGEN PARA EL CAMARÓN MEXICANO DEBERÁ ACOMPAÑAR AL CAMARÓN DURANTE SU TRASLADO Y HASTA SU DESTINO FINAL, POR LO QUE EN CASO DE ENAJENACIÓN DEBERÁ ENTREGARLO AL NUEVO PROPIETARIO DEL PRODUCTO. CUANDO LA ENAJENACIÓN DE UN LOTE SE DIRIJA A VARIOS DESTINATARIOS SE PROPORCIONARÁ EL DOCUMENTO ORIGINAL AL NUEVO PROPIETARIO QUE ADQUIERA EL PORCENTAJE MÁS ALTO DEL PRODUCTO DECLARADO EN EL CERTIFICADO Y EL RESTO DE LOS PROPIETARIOS RECIBIRÁN UNA COPIA FOTOSTÁTICA DEL MISMO.

ESPACIOS PARA SER LLENADOS EN EL FORMATO POR EL PERMISIONARIO O CONCESIONARIO DE LA PESCA COMERCIAL DE CAMARÓN.**1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Especie (nombre común).- Deberá especificarse el nombre común de los organismos en movilización, (camarón blanco, camarón azul, camarón café, camarón rojo o cristal, camarón rosado, etc.).

Especie (nombre científico).- Deberá especificarse el nombre científico de los organismos en movilización, (*Litopenaeus vannamei*, *Litopenaeus stylirostris*, *Farfantepenaeus californensis*, *Sicyonia brevirostris*, *Farfantepenaeus duorarum*, etc.).

Peso Neto en kilogramos.- Escribir el peso en kilogramos, del lote que se transporta. Ejemplo: 1, 500 kg.

Número de unidades (marquetas, masters, sacos, etc.).- Se deberá asentar el número de unidades de empaque en que se transporta el producto, pudiendo ser el número de marquetas, de masters (cajas de cartón) o de sacos (costales o “arpillas”). Ejemplo: 50 masters, 45 marquetas, 2 costales.

Especificar el origen del Camarón.- Deberá elegir marcando con una cruz, cualquiera de las opciones (Ribera, Acuicultura o Aguas marinas) y deberá especificar el No. de folio del Aviso de Arribo o Aviso de Cosecha del que provenga el lote en movilización.

Para los camarones provenientes de la pesca en aguas marinas (embarcaciones mayores) o de la pesca en ribera y esteros (embarcaciones menores) se indicará el No. de folio del Aviso de Arribo; para los camarones que provienen de acuicultura, se deberá indicar el No. de folio del Aviso de Cosecha. Los Avisos de Arribo deben corresponder a los formatos CONAPESCA-01-023-A para embarcaciones mayores y CONAPESCA-01-023-B para embarcaciones menores y los Avisos de Cosecha deben corresponder al formato CONAPESCA-01-025 para camarones producidos en sistemas controlados (acuicultura).

2. AUTORIDAD VALIDADORA.

Nombre y apellido.- Se deberá anotar el nombre y apellido del funcionario titular de la Unidad Administrativa que atiende y valida el trámite.

Cargo / firma.- Indicar el cargo del funcionario que atiende, mismo quien deberá asentar de forma autógrafa su firma o rúbrica.

Unidad Administrativa.- Indicar la categoría de la Oficina en donde se realiza el trámite (Delegación, Subdelegación de Pesca, Oficina de Pesca).

Dirección / teléfono / fax.- Anotar la dirección postal (calle, número, colonia y código postal), número de teléfono y número de fax de la Unidad Administrativa en donde se realiza el trámite

Fecha.- Anotar la fecha en que se realiza el trámite en formato día-mes-año. Ejemplo: 02-enero-2014.

Sello.- Se incluirá el sello oficial de la Unidad Administrativa en donde se realiza el trámite.

3. INFORMACIÓN SOBRE EL PERMISIONARIO, CONCESIONARIO O ACUACULTOR.

Nombre y apellido.- Deberá asentar de forma legible el nombre o razón social, Dirección postal, teléfono y fax del permisionario, concesionario o acuacultor que capture o coseche el producto.

Número de permiso o concesión.- Deberá especificar de forma legible el número de permiso o concesión.

Dirección, Teléfono / fax.- Anotar la dirección postal (calle, número, colonia y código postal), número de teléfono y número de fax de la Unidad Administrativa en donde se realiza el trámite.

EN EL CASO DE QUE EL DESTINO DEL RECURSO SEA LA EXPORTACIÓN, DEBERÁ PROPORCIONAR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

4. INFORMACIÓN SOBRE EL EXPORTADOR.

Importador (Nombre, Dirección, Teléfono / fax).- En este espacio se deberán asentar de forma legible el Nombre o razón social, Dirección postal, teléfono y fax del exportador titular o representante legal de la agencia, compañía empacadora o unidad de producción que exportará el producto.

5. FECHA DE EXPORTACIÓN.

(Día, mes, año).- Anotar la fecha, en formato día-mes-año, en que se realizará la movilización del producto al extranjero. Ejemplo: 03-enero-2014.

ANEXO 2

**PROCEDIMIENTO PARA DETERMINAR
EL ORIGEN DEL CAMARÓN MEXICANO**

Para la determinación del origen de camarón en laboratorio se aplicarán las metodologías desarrollados exprofeso y autorizados por la Secretaría de acuerdo a lo siguiente:

TOMA Y CONSERVACIÓN DE LAS MUESTRAS

- a) Toma de muestra representativa en campo de máximo 5 g de organismos en cualquiera de las presentaciones siguientes: seco, deshidratado, salado, fresco, enhielado o congelado.
- b) La cantidad de muestra podrá ser diferente cuando así lo justifique el método estadístico que garantice obtener una muestra representativa del lote por analizar; en todo caso no podrá ser de más de 250 g.
- c) Para contar con una muestra representativa se podrán tomar fracciones de diferentes organismos, hasta completar los gramos necesarios para el análisis.
- d) Los organismos muestreados a los que se les tome una fracción para su análisis serán regresados al propietario de los mismos.
- e) Las muestras serán conservadas en hielo o congeladas y serán enviados al laboratorio autorizado, para su análisis aplicando el procedimiento descrito a continuación:

PROTOCOLO DEL MÉTODO DE MANCHAS (DOT BLOT)

Este método se utiliza para la detección de antígenos específicos de soya utilizando un anticuerpo desarrollado para ello.

Reactivos

a) Buffer Tris Salino (TBST)

- a.1) Tween 20 al 2 % v/v
- a.2) NaN_3 15 mM
- a.3) Tris 20 mM
- a.4) 150 mM NaCl
- a.5) pH 7.2

b) Buffer TBST para bloqueo

- b.1) TBST con 0.1% de leche desgrasada (non-fat milk) en polvo.

c) Anticuerpo anti-soya preparado en conejo.

d) Anticuerpo anti-IgG de conejo conjugado con fosfatasa alcalina.

e) Solución comercial de Nitroazul de Tetrazolio.**Procedimiento**

- a) En una tira de nitrocelulosa se marca con lápiz de grafito el nombre o tipo de muestra.
 - b) Utilizando una micropipeta se depositan muestras de 5 microlitros (μL) sobre la membrana y dejar secar a temperatura ambiente.
 - c) Bloquear con el buffer TBST para bloque, sumergiendo la membrana e incubando con agitación suave al menos 8 hrs.
 - d) Posteriormente se lavan 2 veces con buffer TBST.
 - e) Se incuba la membrana con el anticuerpo anti-soya diluido 1:500 en TBST por 2.5 hr con agitación suave.
 - f) Se lava 2 veces la membrana por 5 min con TBST y se incuba con un anticuerpo comercial anti IgG de conejo conjugado con fosfatasa alcalina diluido 1:3000 por 1 hr. Se lava 3 veces con TBST y una con agua destilada.
 - g) Se incuba con el revelador de color NBT (nitroazul de tetrazolio) por al menos 6 min.
 - h) El color se desarrolla aproximadamente a los 6 min y entonces se detiene la reacción lavando la membrana con abundante agua destilada.
 - i) Se seca entre dos papeles filtro y se guarda en oscuridad, con objeto de evitar su degradación por efecto de la luz.
-