

CIRCULAR INFORMATIVA No. 78

CLAA_GJN_AAS_78.18

Ciudad de México, a 20 de agosto de 2018

Asunto: **Publicaciones en el Diario Oficial.**

El día de hoy se publicó en el Diario Oficial de la Federación la siguiente información relevante en materia de comercio exterior:

SECRETARÍA DE ECONOMÍA.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SCFI-2017, APARATOS PORTÁTILES PARA COCINAR ALIMENTOS QUE UTILIZAN COMO COMBUSTIBLE GAS L.P. U OTROS PETROLÍFEROS ALMACENADOS EN RECIPIENTES DESECHABLES Y/O RECIPIENTES PORTÁTILES-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

Con fundamento en los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones I y XIII, 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 22 fracciones I, IV, IX, X y XXV del Reglamento Interior de esta Secretaría, y la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que las Normas Oficiales Mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para la protección de los intereses del consumidor, expidió la siguiente:

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SCFI-2017, APARATOS PORTÁTILES PARA COCINAR ALIMENTOS QUE UTILIZAN COMO COMBUSTIBLE GAS L.P. U OTROS PETROLÍFEROS ALMACENADOS EN RECIPIENTES DESECHABLES Y/O RECIPIENTES PORTÁTILES-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA

La presente Norma Oficial Mexicana establece los requisitos mínimos de seguridad, sus métodos de prueba y el procedimiento para la evaluación de la conformidad que deben cumplir los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible:

Esta Norma aplica a los aparatos portátiles para cocinar alimentos con capacidad menor o igual que 12 660 kJ/h (12 000 BTU/h) por quemador, que utilizan recipiente desechable y/o recipiente portátil no mayor que 10 kg de combustible.

CIRCULAR INFORMATIVA No. 78

CLAA_GJN_AAS_78.18

Se excluyen del campo de aplicación de la presente los siguientes aparatos portátiles:

- a) Con capacidad mayor que 12 660 kJ/h (12 000 BTU/h) por quemador.
- b) Aquellos que para su funcionamiento se conectan a una instalación de aprovechamiento doméstico, comercial o industrial de Gas L.P. o Gas Natural.
- c) Que requieran herramientas especiales para su instalación y mantenimiento.
- d) Aparatos de gas para cocinar en exteriores para instalaciones en o sobre barcos.
- e) Aquellos que se contemplan en el campo de aplicación de la NOM-010-SESH-2012, vigente o la que la sustituya.

La evaluación de la conformidad de los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles sujetos a la observancia de la presente Norma Oficial Mexicana, será realizada en términos de este PEC, por la Dirección General de Normas o, en su caso, por organismos de certificación acreditados y aprobados en dicha normatividad, conforme a lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.

El presente procedimiento es aplicable a los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles, materia de esta Norma Oficial Mexicana, de fabricación nacional o extranjera, que se importen, distribuyan o comercialicen en los Estados Unidos Mexicanos.

Para obtener el certificado de la conformidad de los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles, se estará a lo siguiente:

- a) Para obtener el certificado de la conformidad por parte de la DGN, el interesado debe cumplir con los requisitos que establece el Registro Federal de Trámites y Servicios.
- b) Para efectos del inciso anterior, el interesado debe cumplir con las especificaciones señaladas en la presente Norma Oficial Mexicana, incluyendo especificaciones técnicas del modelo o de la familia de modelos de aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles. En dichas especificaciones,

CIRCULAR INFORMATIVA No. 78

CLAA_GJN_AAS_78.18

se debe incluir la descripción y comprobación de la totalidad de los requisitos técnicos requeridos de acuerdo a su clasificación, incluyendo informes, lista de partes y componentes, fotografías, descripción de materiales, evidencia de información comercial, información de marcado y demás documentación que avale el cumplimiento con las especificaciones carentes de procedimiento técnico.

- c) El informe de resultados de las pruebas aplicables al producto correspondiente, tendrá una vigencia máxima de noventa días naturales a partir de la fecha de su emisión. El directorio de laboratorios de pruebas puede ser consultado en la página web oficial de la Secretaría de Economía, vía Internet, en la dirección: www.economia.gob.mx
- d) Para obtener el certificado de la conformidad por parte de los organismos de certificación, el interesado deberá contactar directamente a dichos organismos y cumplir con los requisitos correspondientes en los términos de los procedimientos de certificación de la conformidad señalados en el artículo 80, fracción III de la Ley. Los organismos de certificación podrán requerir documentación similar a la mencionada en el inciso a), de 9.1.2.
- e) Para obtener el certificado del sistema de control de la calidad, el interesado deberá contactar directamente a los organismos de certificación de sistemas de control de la calidad y cumplir con los requisitos aplicables a dicha certificación.
- f) Los certificados de la conformidad son intransferibles y se otorgarán al fabricante, importador, distribuidor o comercializador de los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles, materia de esta Norma, previo cumplimiento de los requisitos a que se refieren 9.1.1 y 9.1.2.

La vigilancia de la presente Norma Oficial Mexicana le corresponde a la Secretaría de Economía y a la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.

La presente Norma Oficial Mexicana no es equivalente (NEQ) con alguna norma internacional, por no existir esta última al momento de elaborarla.



CIRCULAR INFORMATIVA No. 78

CLAA_GJN_AAS_78.18

TRANSITORIOS

PRIMERO. La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 550 días naturales contados a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO. Los productos comprendidos dentro del campo de aplicación de la presente Norma Oficial Mexicana que hayan sido ingresados legalmente al país o bien que se encuentren en tránsito, de conformidad con el conocimiento de embarque correspondiente, antes de la entrada en vigor de la Norma Oficial Mexicana, podrán comercializarse hasta agotar el inventario.

TERCERO. Los laboratorios y los organismos de certificación de producto podrán iniciar los trámites de acreditación, una vez que la presente se publique como Norma definitiva en el Diario Oficial de la Federación.

Lo anterior, se hace de su conocimiento con la finalidad de que la información brindada sea de utilidad en sus actividades.

Atentamente

Gerencia Jurídica Normativa

CLAA

juridico@claa.org.mx

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

NORMA Oficial Mexicana NOM-201-SCFI-2017, Aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles-Especificaciones y métodos de prueba.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.- Dirección General de Normas.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SCFI-2017, "APARATOS PORTÁTILES PARA COCINAR ALIMENTOS QUE UTILIZAN COMO COMBUSTIBLE GAS L.P. U OTROS PETROLÍFEROS ALMACENADOS EN RECIPIENTES DESECHABLES Y/O RECIPIENTES PORTÁTILES-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA".

ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE), con fundamento en los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones I y XIII, 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 22 fracciones I, IV, IX, X y XXV del Reglamento Interior de esta Secretaría, y

CONSIDERANDO

Que con fecha 18 de diciembre de 2015 el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, aprobó la publicación del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-201-SCFI-2015 "Aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles - Especificaciones y métodos de prueba", la cual se realizó en el Diario Oficial de la Federación el 14 de diciembre de 2016, con objeto de que los interesados presentaran sus comentarios;

Que durante el plazo de 60 días naturales contados a partir del día siguiente de la fecha de publicación de dicho Proyecto de Norma Oficial Mexicana, la Manifestación de Impacto Regulatorio a que se refiere el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización estuvo a disposición del público en general para su consulta; y que dentro del mismo plazo, los interesados presentaron comentarios sobre el contenido del citado Proyecto de Norma Oficial Mexicana, mismos que fueron analizados por el grupo de trabajo, realizándose las modificaciones conducentes a éste;

Que con fecha 25 de mayo de 2017, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía aprobó la norma referida;

Que la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que las Normas Oficiales Mexicanas se constituyen como el instrumento idóneo para la protección de los intereses del consumidor, expide la siguiente: Norma Oficial Mexicana NOM-201-SCFI-2017, APARATOS PORTÁTILES PARA COCINAR ALIMENTOS QUE UTILIZAN COMO COMBUSTIBLE GAS L.P. U OTROS PETROLÍFEROS ALMACENADOS EN RECIPIENTES DESECHABLES Y/O RECIPIENTES PORTÁTILES. ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

Ciudad de México, a 25 de mayo de 2017.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alberto Ulises Esteban Marina**.-Rúbrica.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SCFI-2017, APARATOS PORTÁTILES PARA COCINAR ALIMENTOS QUE UTILIZAN COMO COMBUSTIBLE GAS L.P. U OTROS PETROLÍFEROS ALMACENADOS EN RECIPIENTES DESECHABLES Y/O RECIPIENTES PORTÁTILES-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA

Prefacio

La elaboración de la presente Norma Oficial Mexicana es competencia del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía (CCONNSE) integrado por:

- Secretaría de Economía.
- Secretaría de Salud.
- Secretaría del Trabajo y Previsión Social.
- Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales.

- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
- Secretaría de Comunicaciones y Transportes.
- Secretaría de Turismo.
- Secretaría de Desarrollo Social.
- Secretaría de Gobernación.
- Secretaría de Energía.
- Centro Nacional de Metrología.
- Comisión Federal de Competencia Económica.
- Procuraduría Federal del Consumidor.
- Comisión Nacional del Agua.
- Instituto Mexicano del Transporte.
- Cámara Nacional de la Industria de Transformación.
- Confederación de Cámaras Nacionales de Comercio, Servicios y Turismo.
- Confederación de Cámaras Industriales de los Estados Unidos Mexicanos.
- Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales.
- Asociación Nacional de Importadores y Exportadores de la República Mexicana.
- Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad de México.
- Consejo Nacional Agropecuario.
- Universidad Nacional Autónoma de México.
- Instituto Politécnico Nacional.

Con objeto de elaborar la presente Norma, se constituyó un Grupo de Trabajo con la participación voluntaria de los siguientes actores:

- Asociación de Normalización y Certificación, A.C. (ANCE)
- Asociación Nacional de Fabricantes de Aparatos Domésticos, A.C. (ANFAD)
- Desarrollo de productos, S.A. de C.V.
- Linmex Gas, S.A. de C.V.
- Sunbeam Mexicana, S.A. de C.V.
- Taurus de México, S.A. de C.V.

Índice del contenido

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Términos, definiciones y términos abreviados
3. Clasificación
4. Especificaciones
5. Condiciones generales de prueba
6. Métodos de prueba
7. Marcado
8. Garantía
9. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)
10. Sanciones
11. Vigilancia
12. Concordancia con normas internacionales
13. Bibliografía

TRANSITORIOS

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 Objetivo

La presente Norma Oficial Mexicana establece los requisitos mínimos de seguridad, sus métodos de prueba y el procedimiento para la evaluación de la conformidad que deben cumplir los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible:

- a) Gas L.P.
- b) Butano, propano o mezcla de butano-propano
- c) Gas petróleo
- d) Cualquier combinación entre los anteriores
- e) Otros petrolíferos

1.2 Campo de Aplicación

Esta Norma aplica a los aparatos portátiles para cocinar alimentos con capacidad menor o igual que 12 660 kJ/h (12 000 BTU/h) por quemador, que utilizan recipiente desechable y/o recipiente portátil no mayor que 10 kg de combustible.

Se excluyen del campo de aplicación de la presente los siguientes aparatos portátiles:

- a) Con capacidad mayor que 12 660 kJ/h (12 000 BTU/h) por quemador.
- b) Aquellos que para su funcionamiento se conectan a una instalación de aprovechamiento doméstico, comercial o industrial de Gas L.P. o Gas Natural.
- c) Que requieran herramientas especiales para su instalación y mantenimiento.
- d) Aparatos de gas para cocinar en exteriores para instalaciones en o sobre barcos.
- e) Aquellos que se contemplan en el campo de aplicación de la NOM-010-SESH-2012, vigente o la que la sustituya.

2. Términos, definiciones y términos abreviados

Para los propósitos de esta Norma Oficial Mexicana, se aplican los términos, definiciones y términos abreviados siguientes:

2.1. accesorio

Un componente compatible suministrado por el fabricante de aparatos que seguirá permitiendo el funcionamiento seguro de la unidad, que no necesariamente se proporciona con el aparato en el momento de la compra.

2.2. ampliación de titularidad

Extensión de la propiedad y responsabilidad que el titular del certificado tiene y otorga a la persona física o moral que él designe.

2.3. aparato

Ensamble que contiene los dispositivos necesarios para generar la combustión con objeto de cocinar alimentos utilizando los tipos de gases indicados en el objetivo y campo de aplicación de la presente Norma Oficial Mexicana.

2.4. aparato para cocinar en exteriores

Un aparato que utiliza como combustible gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables o recipientes portátiles. El aparato puede ser portátil.

2.5. aparato portátil para cocinar alimentos

Aparato que no se instala en un lugar fijo, cuya masa sea menor o igual que 18 kg.

2.6. cancelación del certificado de cumplimiento

Acto mediante el cual la Dirección General de Normas (DGN) deja sin efectos, de modo definitivo, el certificado de cumplimiento.

2.7. capacidad térmica

Cantidad de energía calorífica que genera un quemador de gas en determinado tiempo, usualmente expresado en kJ/h.

2.8. certificado de la conformidad

Al documento mediante el cual la Dirección General de Normas (DGN) o los organismos de certificación para producto hacen constar que los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles, cumplen con las especificaciones que se establecen en esta Norma Oficial Mexicana.

2.9. certificado del sistema de control de la calidad

Es el documento mediante el cual un organismo de certificación de sistemas acreditado, en los términos establecidos por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento, hace constar que un fabricante cumple con los requisitos establecidos en las normas de sistemas de control de la calidad, y que incluye, dentro de su alcance, la línea de producción del producto a certificar.

2.10. combustión

La oxidación rápida de gases combustibles acompañados por la producción de calor, o calor y luz.

2.11. controles

Dispositivos para regular las funciones de modulación de gas, aire y/o suministro eléctrico. Los controles pueden ser manuales, semiautomáticos o automáticos.

2.12. DGN

Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

2.13. evaluación de la conformidad

A la determinación del grado de cumplimiento con la presente Norma Oficial Mexicana.

2.14. exceso de aire

Aire que pasa a través de la cámara de combustión y los gases de combustión del aparato en exceso del que se requiere para completar la combustión.

2.15. familia de modelos

Al grupo de modelos de un mismo producto, referidos en la presente Norma Oficial Mexicana, en el que las variantes son de carácter estético o de apariencia, pero conservan las características de diseño (construcción y partes, sin contemplar los accesorios), que aseguran el cumplimiento de esta Norma Oficial Mexicana.

2.16. gas de suministro para prueba

Gas proporcionado por quien solicita la prueba.

2.17. gas L.P. o gas Licuado de Petróleo

Combustible compuesto primordialmente por butano y propano.

2.18. herramienta especial

Aquella cuyas características no son de uso común y sólo está disponible en centros especializados o con el fabricante.

2.19. informe de pruebas

Es el documento que emite un laboratorio de pruebas debidamente acreditado y aprobado, mediante el cual los laboratorios de pruebas hacen constar los resultados obtenidos de las pruebas realizadas a un producto, conforme a las especificaciones establecidas en esta Norma Oficial Mexicana.

2.20. laboratorio de pruebas

Es la persona acreditada y aprobada, en los términos establecidos por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento, que tenga por objeto realizar actividades y pruebas (ensayos).

2.21. Ley

A la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

2.22. lote

Conjunto de unidades de producto del cual se toma la muestra para su evaluación. Cada lote debe estar constituido por unidades de producto de una sola clasificación.

2.23. Reglamento

Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

2.24. metro cúbico de gas

Cantidad de gas contenido en un metro cúbico a una temperatura de 288.15 K (15 °C), saturado con vapor de agua y bajo una presión de 101.3 kPa.

2.25. muestreo

Al procedimiento mediante el cual se selecciona a los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles, con el fin de someterlos a las pruebas que se establecen en esta Norma Oficial Mexicana.

2.26. nacional de otro país

Persona moral o persona física que fabrica productos materia de esta Norma Oficial Mexicana, de otros países con los que el gobierno mexicano haya suscrito algún acuerdo o tratado de libre comercio.

2.27. NOM

Norma Oficial Mexicana

2.28. organismo de certificación

A la persona moral acreditada y aprobada conforme a la Ley que tenga por objeto realizar funciones de certificación.

2.29. organismo de certificación de sistemas de control de la calidad

A la persona moral acreditada conforme a la Ley, que tenga por objeto realizar funciones de certificación de sistemas de control de la calidad de la línea de producción, así como los procedimientos de verificación y seguimiento.

2.30. PEC

El Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad para determinar el grado de cumplimiento con esta Norma Oficial Mexicana.

2.31. parrilla

Un aparato de gas para cocinar en exteriores o parte de un aparato de gas para cocinar en exteriores que cocina principalmente mediante calor irradiado. Esta definición incluye:

- a) La parrilla superior abierta-Una parrilla en la que la fuente de calor radiante está debajo de la superficie en la que se cocina, y
- b) a la parrilla de ignición superior-Una parrilla en la que la fuente de calor radiante está por encima de la superficie en la que se cocina.

2.32. poder calorífico

Cantidad de calor que se mide en joules y que se produce por la combustión de un metro cúbico de gas.

2.33. quemador

Un dispositivo transportador final del gas o una mezcla de gas y aire, a la zona de combustión.

2.34. recipiente portátil

El envase utilizado para transporte y almacenamiento de combustibles líquidos y/o combustibles (gas licuado de petróleo y otros petrolíferos) cuyas características de seguridad, peso y dimensiones, permiten que puedan ser manejados manualmente por usuarios finales en términos de las Normas Oficiales Mexicanas¹.

2.35. seguimiento

La comprobación a la que están sujetos los productos certificados, con el objeto de constatar el cumplimiento con la Norma Oficial Mexicana.

¹ Ver artículo 2, fracción XIV, del Reglamento de las Actividades a que se refiere el Título Tercero de la Ley de Hidrocarburos.

2.36. suspensión del certificado

Acto mediante el cual, la DGN interrumpe la validez, de manera temporal, parcial o total, del certificado de cumplimiento.

2.37. válvula para quemador

Dispositivo que permite el control de flujo de gas al quemador.

2.38. verificación

A la constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio, o examen de documentos, que se realizan para evaluar la conformidad con esta Norma Oficial Mexicana, en un momento determinado.

3. Clasificación

Los aparatos portátiles objeto de la presente Norma Oficial Mexicana se clasifican de la forma siguiente:

- a) Por su tipo de conexión:
 - i. Con conexión de Gas a recipiente desechable
 - ii. Con conexión de Gas a recipiente portátil
 - iii. Con conexión de Gas a recipiente desechable y con conexión de Gas a recipiente portátil
- b) Por el tipo de combustible:
 - i. Gas L.P.
 - ii. Butano, propano o mezcla de butano-propano
 - iii. Gas petróleo
 - iv. Cualquier combinación entre los anteriores
 - v. U otros petrolíferos

4. Especificaciones**4.1. Tubería**

- a) La tubería de alimentación y el tubo que se emplea para montar los dispositivos de control de flujo de gas, debe ser de un espesor mínimo de 1.0 mm y la tubería de distribución que corre después de los dispositivos de control de flujo de gas hacia los quemadores debe ser de un espesor mínimo de 0.6 mm.

Lo anterior se comprueba con un medidor de espesores. Como dispositivos de control de flujo de gas deberá considerarse a las válvulas, termostato y otros accesorios.
- b) Las indicaciones gráficas de los controles de todos los quemadores deben resistir la limpieza normal a la que se somete el área donde se encuentran las perillas; el área de las indicaciones gráficas no debe presentar desaparición parcial o total del señalamiento o aparecer el material base, lo que se comprueba conforme a lo siguiente:
 - i. Con fibra no metálica comercial que tenga un tamaño no menor de 50 mm x 50 mm y que se empapa en una solución de agua con detergente comercial en polvo al 5%, se frota a mano el área bajo prueba hasta completar 20 frotos en el área de las indicaciones gráficas. Se considera un frote como un paso de la fibra sobre la superficie bajo prueba.
- c) Deben proveerse claros suficientes para permitir el uso de herramienta o herramienta especial para conectar el aparato a la tubería de alimentación del gas. Este requisito se comprueba por inspección visual y no aplica a aquellos aparatos que utilizan recipientes desechables.
- d) Los soportes de los quemadores deben ser rígidos y deben estar fijos en su lugar. Asimismo, los quemadores deben sujetarse de manera que permanezcan nivelados, rígidos y que no puedan inclinarse fácilmente, así como asegurarse contra movimientos laterales, hacia adelante y hacia atrás. Esta condición se comprueba por inspección visual.
- e) Deben proveerse medios para observar las flamas de los quemadores. Este requisito se comprueba por inspección visual.
- f) En un sistema de encendido, los elementos de éste deben diseñarse de forma que las partes que no estén permanentemente fijas no puedan ensamblarse y colocarse en forma incorrecta durante la limpieza y el mantenimiento. Esta condición se comprueba por inspección visual.

- g) Los bordes expuestos que estén en contacto durante la limpieza, el uso o el ajuste del aparato deben estar libres de filos cortantes. Esta especificación se comprueba al deslizar poliuretano espumado de densidad $19 \text{ kg/m}^3 \pm 3.5 \text{ kg/m}^3$, con dimensiones (ancho, largo y alto) $10 \text{ cm} \pm 0.5 \text{ cm} \times 10 \text{ cm} \pm 0.5 \text{ cm} \times 1 \text{ cm} \pm 0.2 \text{ cm}$, sobre los bordes del aparato, la esponja no debe presentar desgarros o roturas, lo cual se verifica por inspección visual.
- h) Las válvulas de gas de tipo flama alta-baja que tienen un orificio único no deben tener una posición "apagado" entre las posiciones "alto" y "bajo". Esta condición se comprueba por inspección visual.
- i) Todas las perillas de las válvulas deben tener el mismo sentido de rotación para poder encender y deben girar en el sentido de las manecillas del reloj para apagarse. Esta característica se comprueba visualmente.
- j) Los quemadores no deben expulsar gas a través de la entrada de aire al mezclador, operando el quemador en la posición de abertura máxima, se acerca la flama de prueba a la entrada de aire al mezclador y no debe observarse encendido de gas en la entrada de aire. Esta característica se comprueba por inspección visual.
- k) Los quemadores, tubería y conexiones no deben presentar fusión o deformaciones permanentes que afecten su ensamble y funcionamiento normal. Lo que se comprueba conforme al numeral 6.2
- l) Cuando un aparato opere con diferentes combustibles y cuente con regulador, éste debe permitir el ajuste para dichos combustibles. Lo anterior se verifica por inspección visual.
- m) Los materiales y partes de que constan los aparatos portátiles, deben resistir los cambios de temperatura de operación, al finalizar las pruebas de funcionamiento en todas sus partes, y aquellas que sean de ensamble deben permitir su correcta colocación. Lo anterior se verifica por inspección visual.

4.2 Controles de los quemadores del aparato.

Los controles de los quemadores deben cumplir con lo siguiente:

- a) Un control de quemador necesita sólo una operación para apagarse.
- b) Los controles de los quemadores deben marcarse para indicar claramente la posición de apagado, de encendido, de flama máxima o, en su caso, la posición de nivel de flama. Lo anterior puede indicarse con gráficos, símbolos, textos, por ejemplo.

Lo anterior se verifica por inspección visual.

4.3 Temperatura de los controles, jaladeras, agarraderas e interruptores.

Las temperaturas de las superficies del área de sujeción de los controles, jaladeras, agarraderas e interruptores de los aparatos portátiles, según sea el caso, no deben exceder los siguientes incrementos de temperatura:

- a) Metálicas: $22 \text{ }^\circ\text{C} \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$, arriba de la temperatura ambiente.
- b) No metálicas $33.5 \text{ }^\circ\text{C} \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$, arriba de la temperatura ambiente.

La comprobación debe realizarse conforme a lo indicado en 6.3

4.4 Resistencia al aire.

- a) Los aparatos portátiles deben estar contruidos de tal manera que una corriente de aire con una velocidad de 4.5 m/s aplicada horizontalmente desde cualquier dirección por un periodo de 10 min, no cause que se apague completamente el quemador. Lo anterior se comprueba conforme a lo indicado en el numeral 6.4
- b) Los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles no deben presentar fugas en la conexión de alimentación después de 12 h con el recipiente desechable puesto o con el recipiente portátil con su válvula abierta y la válvula de control de aparato cerrada. Lo que se comprueba conforme a 6.5

5. Condiciones generales de prueba

- a) Las pruebas de funcionamiento para comprobar el cumplimiento con esta Norma Oficial Mexicana, deben realizarse con los combustibles indicados en su objetivo y campo de aplicación de la presente. Cuando el aparato se diseñe para operar con distintos combustibles, las pruebas deben realizarse con los distintos combustibles con los que opera el aparato.

- b) El aparato objeto de cumplimiento con esta Norma Oficial Mexicana, debe entregarse junto con los accesorios requeridos para su funcionamiento u operación durante las pruebas.
- c) Para propósitos de prueba, las roscas para la conexión del suministro de Gas, no deben tener ningún tipo de sellador.
- d) Las pruebas deben llevarse a cabo a temperatura ambiente de $25\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$, a menos que se especifique otra temperatura.
- e) Durante la ejecución de todas las pruebas de funcionamiento que se especifican en esta Norma Oficial Mexicana, la presión de entrada que se aplica al aparato inmediatamente antes de cualquier control debe ser la siguiente:
 - i. Gas L.P. de $2.76\text{ kPa} \pm 0.025\text{ kPa}$.
 - ii. Para aparatos que utilizan recipiente desechable para su funcionamiento, la presión de entrada debe ser la suministrada por el tipo de recipiente (contenedor de gas), recomendado por el fabricante.

6. Métodos de prueba

6.1 Muestreo

El muestreo se llevará a cabo usando el método aleatorio simple, y la muestra estará constituida por un espécimen para pruebas y otro como muestra testigo.

6.2 Punto de fusión de quemadores, tubería y conexiones

a) Principio

Este método de prueba tiene por objeto comprobar que los quemadores, tuberías y conexiones no presentan deformación y/o fusión, después de la aplicación de un calentamiento.

b) Aparatos

- i. Horno (mufla) con capacidad mínima para alcanzar 1273.15 K ($1000\text{ }^{\circ}\text{C}$), con resolución mínima de 5 K ($5\text{ }^{\circ}\text{C}$);
- ii. Registrador o indicador de temperatura con resolución mínima de 1 K ($1\text{ }^{\circ}\text{C}$), y
- iii. Cronómetro con resolución mínima de 1 s .

c) Procedimiento

Introducir los quemadores, tubería y conexiones en un horno a la temperatura máxima que se especifica en la Tabla 1, con una tolerancia de $+5\%$ durante una hora con el control ajustado al valor nominal.

Tabla 1-Temperatura Máxima de los quemadores, tubería y conexiones

Material	Temperatura Máxima Permitida $^{\circ}\text{F}$ ($^{\circ}\text{C}$)
Aluminio	700 (371)
Cobre	450 (232)
Cobre Estañado	350 (177)
Latón	450 (232)
Acero (Tipo AISI C1010)	800 (427)
Acero Inoxidable AISI Tipo 300	700 (371)
Acero Inoxidable AISI Tipo 410	1000 (538)
Acero Inoxidable AISI Tipo 430	1240 (671)
Acero Inoxidable AISI Tipo 446	1600 (871)
Conexión de Metal Corrugado (Con Recubrimiento)	300 (149)
Conexión de Metal Corrugado (Sin Recubrimiento)	800 (427)
Quemadores superiores	950 (510)

d) Expresión de resultados

La prueba se cumple cuando los quemadores, tubería y conexiones no presentan indicios de deformación o fusión que afecte su ensamble y funcionamiento.

6.3 Temperatura de los controles, jaladeras, agarraderas e interruptores**a) Principio**

Este método de prueba tiene por objeto comprobar que la temperatura en los controles, jaladeras, agarraderas e interruptores, no excedan los incrementos de temperatura permitidos.

b) Aparatos

- i. Indicador/registrador de temperatura con resolución adecuada para efectuar las mediciones conforme a la prueba;
- ii. Termopar tipo J;
- iii. Cronómetro, y
- iv. Línea de Gas L.P. (Dependiendo del tipo de aparato portátil).

c) Procedimiento.

La prueba debe realizarse colocando termopares Tipo J en la superficie de contacto de los controles, jaladeras, agarraderas e interruptores.

Para aparatos portátiles que utilizan recipiente portátil:

- i. Encender los quemadores a su máxima capacidad y operarse durante un periodo de precalentamiento de 1 h a una presión de entrada de acuerdo a lo establecido en el numeral 5 en la presente Norma Oficial Mexicana

Para aparatos portátiles que operan con recipientes del tipo desechables:

- i. Encender los quemadores a su máxima capacidad y operarse durante un periodo de precalentamiento de 30 min, a una presión de entrada de acuerdo lo establecido en el numeral 5 de la presente Norma Oficial Mexicana.

Durante el periodo de precalentamiento, se debe registrar la temperatura de los controles, jaladeras, agarraderas e interruptores.

d) Expresión de resultados

Las temperaturas máximas registradas de las superficies del área de sujeción de los controles, agarraderas, jaladeras, e interruptores de los aparatos portátiles, no deben exceder los siguientes incrementos de temperatura:

- i. Metálicas: $22\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$, arriba de la temperatura ambiente.
- ii. No metálicas: $33.5\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$, arriba de la temperatura ambiente.

6.4 Resistencia al aire.**a) Principio**

Este método de prueba tiene por objeto verificar que no exista la extinción de la flama en los quemadores una vez aplicada una corriente de aire.

b) Aparatos

- i. Utensilios de $20\text{ cm} \pm 10\%$ de diámetro y una altura de $15\text{ cm} \pm 10\%$;
- ii. Equipo de ventilación que proporcione una velocidad de viento de 4.5 m/s , y
- iii. Cronómetro.

c) Procedimiento

La prueba se llevará a cabo a una presión de entrada de acuerdo al tipo de combustible utilizado por el aparato portátil y conforme a lo establecido en el numeral 5 de la presente Norma Oficial Mexicana.

Encender los quemadores a su máxima capacidad y colocar sobre ellos los utensilios con agua al 50% de su capacidad.

Posteriormente someter al aparato portátil a una corriente de aire con una velocidad de 4.5 m/s, dirigida horizontalmente sobre el o los quemadores por un periodo de 10 min desde cualquier dirección.

d) Expresión de resultados

El aparato de uso exterior cumple cuando las flamas de los quemadores, no se extinguen durante el periodo de prueba.

6.5 Prueba de fuga en la conexión de alimentación

a) Principio

Este método de prueba tiene por objeto, la medición del porcentaje de fuga en la válvula de control.

b) Aparatos

i. Balanza o báscula con resolución adecuada para efectuar las mediciones conforme a la prueba.

c) Procedimiento

Conectar el aparato al recipiente desechable o al recipiente portátil, para el caso de recipiente portátil la válvula de éste debe permanecer "abierta". Comprobar que la válvula de control del aparato se encuentra cerrada.

Mediante el uso de la balanza o báscula determinar la masa del aparato con su recipiente y registrar su lectura.

Dejar el aparato durante 12 h con la válvula de control cerrada y en el caso del recipiente portátil con su válvula "abierta".

Pasado el tiempo establecido, determinar nuevamente la masa del aparato con su recipiente y determinar su lectura.

d) Expresión de resultados

La prueba se cumple cuando la diferencia entre la primera y segunda lecturas registradas, no exceda el 1%.

6.6 Informe de pruebas

El informe de pruebas debe contener como mínimo los datos siguientes:

- a)** Identificación del laboratorio de pruebas;
- b)** Responsable del laboratorio;
- c)** Identificación del equipo y aparatos que se utilizan en las pruebas;
- d)** Reactivos que se utilizan en la prueba;
- e)** Temperatura ambiente durante la prueba;
- f)** Duración de la prueba en horas (cuando aplique);
- g)** Resultados que se obtienen de las pruebas;
- h)** Comentarios u observaciones sobre los resultados, si existen; y
- i)** Fecha o fechas de realización de las pruebas.

7. Marcado

Los aparatos objeto de la presente Norma Oficial Mexicana deben contar con una placa o etiqueta de identificación fija en forma clara y permanente, ya sea adherida, remachada o atornillada al cuerpo exterior, en un lugar visible, de un material resistente a la oxidación y al agua, y en idioma español, sin perjuicio de que además se exprese en otros idiomas.

Las etiquetas no deben colocarse en superficies cuya temperatura pueda exceder de 363.15 K (90 °C).

En caso de que no sea posible colocar una placa o etiqueta sobre el producto, dicha placa o etiqueta podrá incluirse por medio de un cordón sujeto al aparato.

7.1 Marcado de aparatos portátiles

Los aparatos deben marcarse, a través de una placa o etiqueta, la cual debe contener como mínimo la información siguiente:

- a) Nombre y dirección del fabricante, fabricante y/o comercializador y/o importador y/o distribuidor y/o proveedor;
- b) Tipo o modelo del fabricante;
- c) La leyenda que invite al consumidor a leer el manual de operación y/o instalación y/o instructivo;
- d) Tipo de combustible recomendado por el fabricante;
- e) Capacidad térmica por tipo de quemador en kJ/h, de acuerdo con el tipo de combustible que utilice, y
- f) Las leyendas precautorias o figuras dispuestas en 7.2.2.

7.2 Información de seguridad para el usuario

7.2.1 El instructivo o manual debe advertir, en esencia, a través de letras mayores o iguales que 3 mm de altura, como mínimo lo siguiente:

- a) Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables;
- b) No debe utilizarse como calefactor de ambiente, y
- c) No debe utilizarse un combustible diferente al recomendado por el fabricante.

7.2.2 Debe indicarse en el aparato mediante una placa o etiqueta, en idioma español como mínimo, la siguiente información:

- a) La leyenda "Precaución" o "Advertencia" o el símbolo expresado en la Figura 1.
- b) Las especificaciones de los símbolos son:
 - i. Color de fondo: Blanco.
 - ii. Color de la franja del triángulo: Negro o rojo.
 - iii. Color de símbolo gráfico: El mismo color de la franja del triángulo (negro o rojo).
 - iv. El símbolo debe tener las mismas dimensiones proporcionales que las indicadas en la Figura 1.
 - v. La dimensión mínima debe ser de 10 x 10 mm.



Figura 1. Símbolo gráfico de "Precaución" o "Advertencia".

- c) La leyenda "No se deje al alcance de los niños" o el símbolo expresado en la Figura 2.
Las especificaciones del símbolo son:
 - i. Color de fondo: Blanco.
 - ii. Color de la franja del círculo y barra diagonal: Rojo.
 - iii. Color de símbolo gráfico: Negro.
 - iv. El símbolo debe tener las mismas dimensiones proporcionales que las indicadas en la Figura 2.
 - v. La dimensión mínima debe ser de un diámetro de 10 mm.



Figura 2. Símbolo gráfico de "No se deje al alcance de los niños".

8. Garantía

Todos los aparatos portátiles de uso exterior para cocinar alimentos deben contar con una póliza de garantía, donde se indique como mínimo lo siguiente:

- a) Nombre, denominación o razón social y domicilio del fabricante, importador, distribuidor o comercializador;
- b) Identificación del producto;
- c) Duración de la garantía;
- d) Conceptos que cubre la garantía;
- e) Limitaciones o excepciones de la garantía, y
- f) Lugares donde puede hacerse efectiva la garantía.

Para reclamar la garantía, el usuario debe presentar la póliza de garantía debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió o el comprobante de compra o factura o recibo. Dicha información debe ser en idioma español, sin perjuicio de también poder ostentar en idioma diverso.

Los fabricantes nacionales, importadores o comercializadores responsables de los productos a los que se refiere esta Norma Oficial Mexicana, sólo pueden eximirse de hacer efectiva la garantía en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

9. Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad (PEC)

La evaluación de la conformidad de los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles sujetos a la observancia de la presente Norma Oficial Mexicana, será realizada en términos de este PEC, por la Dirección General de Normas o, en su caso, por organismos de certificación acreditados y aprobados en dicha normatividad, conforme a lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.

9.1 Procedimiento

El presente procedimiento es aplicable a los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles, materia de esta Norma Oficial Mexicana, de fabricación nacional o extranjera, que se importen, distribuyan o comercialicen en los Estados Unidos Mexicanos.

9.1.1 Fase Preparatoria

El cumplimiento de las especificaciones descritas en la presente Norma Oficial Mexicana debe hacerse constar mediante certificado de la conformidad, emitido a partir de la evaluación de la conformidad que se realice a los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles. Dicho certificado podrá obtenerse a través de la DGN en términos de lo dispuesto en el inciso a), de 9.1.2, o en su caso, de un organismo de certificación conforme al inciso d), de 9.1.2.

Los procedimientos de certificación de la conformidad que instrumenten los organismos de certificación, con motivo de la presente Norma, estarán sujetos a la aprobación de la DGN.

El certificado de la conformidad debe emitirse por cada modelo o familia de modelos de aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles, de acuerdo a la clasificación señalada en 3 y podrá incluir una familia de modelos conforme a lo siguiente:

- a) Se permiten cambios estéticos, gráficos y variaciones de color;
- b) Los diferentes modelos deben ser fabricados en la misma planta productiva;
- c) Se permiten diferentes marcas, siempre y cuando, sean fabricadas por la misma planta productiva;
- d) Se permiten variantes de componentes externos en cuanto a forma y diseño, y
- e) Mismos materiales utilizados en la fabricación.

No se consideran como modelos de productos para efectos de certificación a aquellos que no cumplan con uno o más de los criterios aplicables a la definición de familia de modelos en 2.15

Para efectos de certificación inicial se tendrá que enviar a pruebas de laboratorio el o los modelos más representativos de la familia de modelos propuesta.

Se considerará como modelo más representativo de la familia, aquel que cumpla con la mayor cantidad de características existentes en los demás modelos pertenecientes a la misma familia.

En caso de que algún modelo cuente adicionalmente con características diferentes, dicho modelo también debe ser sometido a pruebas de laboratorio.

El número de modelos que pertenezcan a una familia, para ser certificada, no está limitado, siempre que cumplan con cada uno de los criterios aplicables e indicados en 9.1.1

Cualquier controversia en la clasificación de familia de modelos será resuelta por la DGN.

9.1.2 Fase de Certificación

Para obtener el certificado de la conformidad de los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles, se estará a lo siguiente:

- a) Para obtener el certificado de la conformidad por parte de la DGN, el interesado debe cumplir con los requisitos que establece el Registro Federal de Trámites y Servicios.
- b) Para efectos del inciso anterior, el interesado debe cumplir con las especificaciones señaladas en la presente Norma Oficial Mexicana, incluyendo especificaciones técnicas del modelo o de la familia de modelos de aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles. En dichas especificaciones, se debe incluir la descripción y comprobación de la totalidad de los requisitos técnicos requeridos de acuerdo a su clasificación, incluyendo informes, lista de partes y componentes, fotografías, descripción de materiales, evidencia de información comercial, información de mercado y demás documentación que avale el cumplimiento con las especificaciones carentes de procedimiento técnico.
- c) El informe de resultados de las pruebas aplicables al producto correspondiente, tendrá una vigencia máxima de noventa días naturales a partir de la fecha de su emisión. El directorio de laboratorios de pruebas puede ser consultado en la página web oficial de la Secretaría de Economía, vía Internet, en la dirección: www.economia.gob.mx
- d) Para obtener el certificado de la conformidad por parte de los organismos de certificación, el interesado deberá contactar directamente a dichos organismos y cumplir con los requisitos correspondientes en los términos de los procedimientos de certificación de la conformidad señalados en el artículo 80, fracción III de la Ley. Los organismos de certificación podrán requerir documentación similar a la mencionada en el inciso a), de 9.1.2
- e) Para obtener el certificado del sistema de control de la calidad, el interesado deberá contactar directamente a los organismos de certificación de sistemas de control de la calidad y cumplir con los requisitos aplicables a dicha certificación.
- f) Los certificados de la conformidad son intransferibles y se otorgarán al fabricante, importador, distribuidor o comercializador de los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles, materia de esta Norma, previo cumplimiento de los requisitos a que se refieren 9.1.1 y 9.1.2

9.1.3 Procedimientos y tipos de certificación

Los procedimientos para la certificación y verificación de la presente Norma Oficial Mexicana serán realizados conforme a las siguientes modalidades:

- a) Certificación con verificación y seguimiento, mediante pruebas periódicas;
- b) Certificación con verificación y seguimiento, mediante el sistema de control de la calidad de la línea de producción;
- c) Certificación por lote

La certificación por lote será posible siempre que haya una identificación única por cada modelo de producto que conforme dicho lote. Para la certificación por lote, es necesario realizar un muestreo previo para seleccionar la muestra de producto que será enviada a pruebas de laboratorio.

9.1.4 Vigencia del certificado

La vigencia de los certificados de la conformidad será la que a continuación se describe y estará sujeta al cumplimiento, en todo momento, de las especificaciones y disposiciones señaladas en la presente Norma Oficial Mexicana:

- a) Un año a partir de la fecha de su emisión, para los certificados con verificación y seguimiento, mediante pruebas periódicas.
- b) Tres años a partir de la fecha de emisión, para los certificados con verificación y seguimiento, mediante el sistema de control de la calidad.
- c) Los certificados por lote sólo amparan la cantidad de especímenes que se fabriquen, comercialicen, importen, distribuyan o exporten con base en dichos certificados, por lo que carecerán de vigencia. Los certificados deben indicar la cantidad de piezas del lote y sus fechas de fabricación.

Las vigencias están sujetas al resultado de la verificación y, en su caso, del seguimiento correspondiente, en los términos establecidos en 9.1.8

9.1.5 Ampliación, modificación o reducción del alcance del certificado de la conformidad de producto

Las ampliaciones de titularidad de los certificados expedidos tendrán como fecha de vencimiento la misma que la indicada en los certificados que dieron origen a éstos.

Para el caso de ampliación de titularidad en la modalidad establecida en el inciso b), de 9.1.3, el ampliado debe contar con un sistema de control de calidad de la línea de producción certificado, por lo que la verificación y seguimiento se realizará conforme a los requisitos de dicha modalidad.

Una vez otorgado el certificado de la conformidad de producto se puede ampliar, reducir o modificar su alcance, a petición del titular del certificado, siempre y cuando se demuestre que se cumple con los requisitos de la NOM, mediante análisis documental y, de ser el caso, pruebas tipo.

El titular del certificado puede ampliar, modificar o reducir en los certificados de la conformidad de producto, modelos, marcas, especificaciones técnicas, entre otros, siempre y cuando se cumpla con los criterios generales en materia de certificación y correspondan a la misma familia de productos.

Los certificados de la conformidad de producto que se expidan por solicitud de ampliación serán vigentes hasta la misma fecha que los certificados de cumplimiento que correspondan.

Para ampliar, modificar o reducir el alcance del certificado de la conformidad de producto, se deben presentar los documentos siguientes:

- a) Información técnica que justifique los cambios solicitados y que demuestre el cumplimiento con las especificaciones establecidas en la presente Norma Oficial Mexicana, y con los requisitos de agrupación de familia y con la modalidad de certificación correspondiente;
- b) En caso de que el producto sufra alguna modificación que afecte el cumplimiento con las especificaciones establecidas en la presente Norma Oficial Mexicana, el titular del certificado deberá notificarlo al organismo de certificación de producto correspondiente.

Los titulares deberán informar por escrito cuando cese la relación con sus importadores, distribuidores y comercializadores para la cancelación de las ampliaciones de los certificados respectivos.

9.1.6 Suspensión y cancelación

Sin perjuicio de las condiciones contractuales de la prestación del servicio de certificación, se deben aplicar los supuestos siguientes para suspender o cancelar un certificado de la conformidad de producto.

9.1.6.1 Se procederá a la suspensión del certificado:

- a) Por incumplimiento con la NOM aplicable en aspectos de marcado o información requerida.
- b) Cuando el seguimiento no pueda llevarse a cabo por causas imputables al titular del certificado.
- c) Cuando el titular del certificado no presente al OCP el informe de pruebas derivado de los seguimientos 30 días naturales a partir de la fecha de emisión del informe de pruebas y dentro de la vigencia del certificado de la conformidad del producto.

- d) Por cambios o modificaciones a las especificaciones establecidas en la presente Norma Oficial Mexicana de los productos certificados que no hayan sido evaluados por causas imputables al titular del certificado.
- e) Cuando la dependencia lo determine con base en el artículo 112, fracción V de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 102 de su Reglamento.

La suspensión debe ser notificada al titular del certificado, otorgando un plazo de 30 días naturales para hacer las aclaraciones pertinentes o subsanar las deficiencias del producto o del proceso de certificación. Pasado el plazo otorgado y en caso de que no se hayan subsanado los incumplimientos, la DGN procederá a la cancelación inmediata del certificado de la conformidad del producto.

9.1.6.2 Se procederá a la cancelación inmediata del certificado:

- a) En su caso, por cancelación del certificado del sistema de control de la calidad de la línea de producción.
- b) Cuando se detecte falsificación o alteración de documentos relativos a la certificación.
- c) A petición del titular del certificado, siempre y cuando se hayan cumplido las obligaciones contractuales en la certificación, al momento en que se solicita la cancelación.
- d) Cuando se incurra en falsas declaraciones en el uso del certificado de la conformidad del producto.
- e) Por incumplimiento con especificaciones de la NOM, que no sean aspectos de marcado o información.
- f) Una vez notificada la suspensión, no se corrija el motivo de ésta, en el plazo establecido.
- g) Cuando la dependencia lo determine con base en el artículo 112, fracción V de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 102 de su Reglamento.
- h) No se cumpla con las características y condiciones establecidas en el certificado de la conformidad de producto.

En todos los casos de cancelación se procede a dar aviso a las autoridades correspondientes, informando los motivos de ésta. El OCP mantendrá el expediente de los productos con certificados de la conformidad de producto cancelados por incumplimiento con la presente NOM.

Los organismos de certificación deben informar permanentemente a la DGN sobre los certificados de la conformidad que hayan otorgado, suspendido y/o cancelado.

9.1.7 Producción

Las personas físicas o morales que cuenten con certificado de la conformidad de aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles, materia de esta Norma Oficial Mexicana, deben conservar los registros e informes de resultados de las pruebas referidas en los numerales 4 y 6 por un periodo de 5 años.

9.1.8 Verificación y seguimiento

Los actos de verificación que se requieran llevar a cabo para evaluar la conformidad de los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles, estarán a cargo de la DGN o de los organismos de certificación correspondientes, y serán realizados en términos de la Ley y su Reglamento. Dichos actos podrán realizarse mediante inspección visual y documental, mediante muestreo y realización de pruebas en términos de lo dispuesto en 5, 6 y 7.

Los actos referidos en el párrafo anterior podrán realizarse en los lugares de fabricación, almacenaje, comercialización y/o venta de los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles, según corresponda.

De conformidad con lo dispuesto en el párrafo tercero del artículo 91 de la Ley, los gastos que se originen por las verificaciones requeridas para llevar a cabo la evaluación de la conformidad con la presente Norma Oficial Mexicana serán a cargo de la persona a quien se efectúen dichas verificaciones.

Las verificaciones de seguimiento serán realizadas por la DGN o el organismo de certificación, y se programarán de común acuerdo con el titular de dicho certificado. La periodicidad de estas verificaciones será de una al año para la certificación con verificación mediante pruebas periódicas al producto, y una vez al año para la certificación con verificación mediante el sistema de control de la calidad de línea de producción.

Para los certificados emitidos conforme al inciso c), de 9.1.3, certificación por lote, no aplica verificación de seguimiento.

En el caso de certificados de la conformidad emitidos por la DGN, las verificaciones de vigilancia serán realizadas por la DGN. Además, la DGN podrá realizar visitas de verificación con base en denuncias recibidas o como medida preventiva a posibles violaciones a la Ley y su Reglamento, la presente Norma Oficial Mexicana y demás normativa aplicable, pudiendo auxiliarse de los laboratorios de pruebas y organismos de certificación para producto correspondientes.

Para fines de certificación y cuando en la verificación se requiera de muestreo y pruebas al producto, para la selección de la muestra, se aplicará lo siguiente:

- a) Para cualquiera de las familias de modelos de los aparatos materia de esta Norma Oficial Mexicana, la muestra estará constituida conforme a 6.1
- b) El muestreo se realizará en la fábrica o bodega del titular del certificado o directamente en punto de venta. Para el caso de muestreo en punto de venta no se requiere un lote mínimo de especímenes.
- c) La muestra seleccionada en la fábrica se podrá tomar de la línea de producción o del área de producto terminado.

Los resultados del informe de pruebas y de las verificaciones que se practiquen a los aparatos portátiles para cocinar alimentos que utilizan como combustible Gas L.P. u otros petrolíferos almacenados en recipientes desechables y/o recipientes portátiles materia de esta Norma Oficial Mexicana, serán tomados en cuenta por la DGN o por los organismos de certificación, para efectos de suspender, cancelar y/o mantener la vigencia del certificado de la conformidad correspondiente.

En caso de que derivado de dichos resultados se demuestre cumplimiento con todas las especificaciones y requisitos establecidos en la presente Norma Oficial Mexicana, el titular del certificado podrá solicitar la emisión de un nuevo certificado por un periodo de vigencia igual al anteriormente otorgado, sujetándose a lo indicado en 9.1.2, utilizando los informes de prueba derivados de las verificaciones correspondientes.

En caso de pérdida o suspensión de la vigencia del certificado del sistema de control de la calidad, el titular del certificado de la conformidad debe dar aviso inmediato al organismo de certificación y/o a la DGN, según corresponda.

En el caso de pérdida de la vigencia del certificado del sistema de control de la calidad, el certificado de la conformidad quedará cancelado a partir de la fecha de terminación de la auditoría realizada por el organismo de certificación de sistemas de control de la calidad.

Los organismos de certificación notificarán de inmediato a la DGN para los efectos a que hubiere lugar.

En caso de suspensión de la vigencia del certificado del sistema de control de la calidad, el certificado de la conformidad quedará suspendido por un periodo máximo de 30 días naturales a partir de la fecha de terminación de la auditoría realizada por el organismo de certificación de sistemas de control de la calidad.

Si dentro del término anteriormente señalado se restablece la vigencia del certificado del sistema de control de la calidad, la vigencia del certificado de la conformidad se restablecerá hasta la fecha para la que originalmente fue otorgado. En caso contrario, dicho certificado quedará automáticamente cancelado y los organismos de certificación de producto notificarán de inmediato a la DGN para los efectos a que hubiere lugar.

En ambos casos, el titular del certificado de la conformidad cancelado podrá solicitar la modalidad de certificación con verificación y seguimiento, mediante pruebas periódicas.

10. Sanciones

El incumplimiento a lo dispuesto en esta Norma Oficial Mexicana se sanciona conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y demás disposiciones normativas aplicables por la Secretaría de Economía o la Procuraduría Federal del Consumidor, sin perjuicio de sus respectivas atribuciones.

11. Vigilancia

La vigilancia de la presente Norma Oficial Mexicana le corresponde a la Secretaría de Economía y a la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.

12. Concordancia con normas internacionales

La presente Norma Oficial Mexicana no es equivalente (NEQ) con alguna norma internacional, por no existir esta última al momento de elaborarla.

13. Bibliografía

- NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, fecha de publicación en el Diario Oficial de Federación 2002-11-27.
- NOM-008-SESH/SCFI-2010, Recipientes transportables para contener gas L.P. Especificaciones de fabricación, materiales y métodos de prueba, fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación 2010-12-21 y sus modificaciones.
NOM-010-SESH-2012, Aparatos domésticos para cocinar alimentos que utilizan Gas L.P. o Gas Natural. Especificaciones y métodos de prueba, fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación 2013-05-29.
- NOM-090-SCFI-2014, Encendedores portátiles, desechables y recargables-Especificaciones de seguridad, fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación 2014-07-01 y sus modificaciones.
- Ley Federal sobre Metrología y Normalización, fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación 1992-07-01 y sus reformas.
- Ley de Hidrocarburos, fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación 2014-08-11 y sus reformas.
- Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación 1999-01-14, y sus reformas.
- Reglamento de las Actividades a que se refiere el Título Tercero de la Ley de Hidrocarburos, fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación 2014-10-31.
- ANSI Z21.58-2005/CSA 1.6-2005, American National Standard Institute/CSA Standard for Outdoor Cooking Gas Appliances.
- ANSI Z21.72-2016/CSA 11.2-2016, American National Standard//CSA Standard for Portable Type Gas Camp Stoves.
- CAN1-11.2-M79, Standards Council of Canada, Portable type gas camp stoves.
- NF EN 521, Juillet 2006, Specifications for dedicated liquefied petroleum gas appliances - Portable vapour pressure liquefied petroleum gas appliances.

TRANSITORIOS

PRIMERO. La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 550 días naturales contados a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO. Los productos comprendidos dentro del campo de aplicación de la presente Norma Oficial Mexicana que hayan sido ingresados legalmente al país o bien que se encuentren en tránsito, de conformidad con el conocimiento de embarque correspondiente, antes de la entrada en vigor de la Norma Oficial Mexicana, podrán comercializarse hasta agotar el inventario.

TERCERO. Los laboratorios y los organismos de certificación de producto podrán iniciar los trámites de acreditación, una vez que la presente se publique como Norma definitiva en el Diario Oficial de la Federación.

Ciudad de México, a 25 de mayo de 2017.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía, **Alberto Ulises Esteban Marina**.-
Rúbrica.