

06-24-94 NORMA Oficial Mexicana de Emergencia NOM-EM-003-ZOO-1994, Especificaciones para la verificación de carne, canales y vísceras en puntos de verificación zoosanitaria

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos.

NORMA OFICIAL MEXICANA DE EMERGENCIA NOM-EM-003-ZOO-1994, ESPECIFICACIONES PARA LA VERIFICACION DE CARNE, CANALES Y VISCERAS EN PUNTOS DE VERIFICACION ZOOSANITARIA

La Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, por conducto de la Dirección General Jurídica y con fundamento en los artículos 35 fracciones VI y XXXVIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4o. fracciones I, III y V, 12, 16, 21, 28, 29, 44 y 47 de la Ley Federal de Sanidad Animal; 1o., 38 fracción II, 40 fracciones III y XI, 41 y 48 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 10 fracción V del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos y

CONSIDERANDO

Que con fecha 27 de abril de 1994 se publicó la Norma Oficial de Emergencia NOM-EM-003-SARH2-1994, que establece con carácter obligatorio las especificaciones para la verificación de carne, canales y vísceras en puntos de verificación zoosanitaria, misma que entra en vigor a partir del 27 de junio del año en curso,

Que corresponde a la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, por conducto de la Dirección General de Salud Animal, organizar y administrar los servicios de defensa ganadera y de vigilancia de sanidad animal con el fin de preservar la salud de los animales al evitar el ingreso de plagas y enfermedades que afecten a la ganadería nacional,

Que la carne, las canales y las vísceras que ingresen al país pueden ser una fuente de enfermedades que afecten a la salud animal y salud pública si no se verifican su procedencia y calidad zoosanitaria,

Que México sólo permite la importación de carne, canales y vísceras procedentes de plantas que cumplan con los mismos requisitos que se exigen a las plantas mexicanas en el país de que se trate y que provengan de aquellos países en los que no haya presencia de fiebre aftosa, encefalopatía espongiforme Bovina u otras enfermedades exóticas para nuestra ganadería,

Que los importadores de productos cárnicos cada día son más conscientes de que en México debe prevalecer la condición zoosanitaria con objeto de hacer más productivos a los hatos ganaderos,

Que de acuerdo a las estadísticas que se llevan a cabo en las Unidades de Inspectoría Fitozoosanitaria en puertos marítimos, aeropuertos internacionales y fronteras, se ha podido comprobar el incremento de la eficiencia en las importaciones de carne, canales y vísceras, lo que ha traído como consecuencia el que cada día los rechazos por parte de los inspectores sean menores y por ende, lo que la Secretaría considere conveniente reconocer, el esfuerzo que han realizado los importadores y agentes aduanales de estos productos,

Que los establecimientos que operan dentro del sistema Tipo Inspección Federal y que son controlados por esta dependencia, cuentan con instalaciones adecuadas para el sacrificio, refrigeración, congelación y procesamiento de animales vivos, canales y carne, de acuerdo a las especificaciones internacionales y a la supervisión permanente de médicos veterinarios oficiales altamente calificados quienes constatan el cumplimiento de las disposiciones en materia de sanidad animal y

Que en virtud de las inquietudes que ha despertado esta Norma tomando en cuenta la opinión vertida por los sectores involucrados en su cumplimiento, es conveniente y adecuar los términos de la misma, para quedar redactada en los siguientes términos

1. Objetivo y Campo de Aplicación.

1.1. La presente Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional y tiene por objeto establecer las especificaciones técnicas para la verificación de las fracciones arancelarias que abajo se detallan, con el fin de verificar que los productos no constituyen un riesgo zoonosario y que sean de óptima calidad higiénico-sanitaria para el consumo humano.

Fracción	Descripción
----------	-------------

Arancelaria

02.01	CARNE DE ANIMALES DE LA ESPECIE BOVINA FRESCA O REFRIGERADA
-------	---

0201.10.01	En canales o medias canales
------------	-----------------------------

0201.20.99	Los demás cortes (trozos) sin deshuesar
------------	---

0201.30.01	Deshuesada
------------	------------

02.02	CARNE DE ANIMALES DE LA ESPECIE BOVINA CONGELADA
-------	--

0202.10.01	En canales o medias canales
------------	-----------------------------

0202.20.99	Los demás cortes (trozos) sin deshuesar
------------	---

0202.30.01	Deshuesada
------------	------------

02.03	CARNE DE ANIMALES DE LA ESPECIE PORCINA FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADA
-------	---

0203.11.01	En canales o medias canales fresca o refrigerada
------------	--

0203.12.01	Jamones, paletas y sus trozos, sin deshuesar fresca o refrigerada
------------	---

0203.19.99	Los demás. (Sólo carne fresca o refrigerada, deshuesada)
------------	--

0203.21.01	En canales o medias canales congelada
------------	---------------------------------------

0203.22.01	Jamones, paletas y sus trozos, sin deshuesar congelada
------------	--

0203.29.99	Los demás. (Sólo carne congelada deshuesada)
------------	--

02.04	CARNE DE ANIMALES DE LAS ESPECIES OVINA O CAPRINA, FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADA
-------	--

0204.10.01	Canales o medias canales de cordero, frescas o refrigeradas.
------------	--

Las demás carnes de animales de la especie ovina frescas o refrigeradas:

0204.21.01	En canales o medias canales
------------	-----------------------------

0204.22.01	Los demás cortes (trozos) sin deshuesar
------------	---

0204.23.01	Deshuesada
------------	------------

0204.30.01	Canales o medias canales de cordero congeladas.
------------	---

Las demás carnes de animales de la especie ovina congeladas:

- 0204.41.01 En canales o medias canales
- 0204.42.01 Los demás cortes (trozos) sin deshuesar
- 0204.43.01 Deshuesadas
- 0204.50.01 Carne de animales de la especie caprina

02.05 CARNE DE ANIMALES DE LAS ESPECIES CABALLAR, ASNAL O MULAR, FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADA

- 0205.00.01 Carne de animales de las especies caballar, asnal o mular fresca, refrigerada o congelada

02.06 DESPOJOS COMESTIBLES DE ANIMALES DE LAS ESPECIES BOVINA, PORCINA, OVINA, CAPRINA, CABALLAR, ASNAL O MULAR, FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS.

DE LA ESPECIE BOVINA CONGELADOS:

- 0206.22.01 Hígados
- 0206.29.99 Los demás. Solo riñones

DE LA ESPECIE PORCINA CONGELADOS:

- 0206.41.01 Hígados.
- 0206.49.99 Los demás. Solo riñones
- 0206.80.01 Los demás frescos o refrigerados (Hígados y riñones)
- 0206.90.01 Los demás congelados (Hígados y riñones)

02.07 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES DE AVES DE LA PARTIDA 01.05, FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS.

- 0207.10.01 Pavos
- 0207.10.99 Los demás. Solo gallos y gallinas.

AVES SIN TROCEAR, CONGELADAS:

- 0207.21.01 Gallos y Gallinas
- 0207.22.01 Pavos

TROZOS Y DESPOJOS DE AVES (INCLUIDOS LOS HIGADOS), FRESCOS O REFRIGERADOS:

- 0207.39.01 De gallo, gallina o pavo, mecánicamente deshuesados.
- 0207.39.02 De pavo.

Trozos y despojos de ave, excepto los hígados, congelados

- 0207.41.01 De gallo o de gallina, mecánicamente deshuesados.
- 0207.41.99 Los demás.

0207.42.01 De pavo mecánicamente deshuesados.

0207.42.99 Los demás

0207.50.01 Hígados de aves congelados

1.2. Esta Norma es aplicable en los puntos de verificación autorizados por la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos que cuenten con la infraestructura necesaria para la verificación.

1.3. La vigilancia de esta Norma corresponde a la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, en el ámbito de su jurisdicción.

2. Referencias.

2.1. Hasta la fecha no se han publicado normas oficiales mexicanas relacionadas con esta materia.

3. Definiciones.

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

3.1. Canal: El cuerpo del animal desprovisto de cabeza, vísceras y patas; en ganado bovino, además, desprovisto de piel.

3.2. Carne: Es la estructura compuesta por fibra muscular estriada, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasa, hueso, fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos, de las especies animales autorizadas para el consumo humano.

3.3. Combo: Recipiente cúbico o cilíndrico, de cartón y regularmente de mayor dimensión que las cajas.

3.4. Embarque: Productos que están amparados por el mismo documento que certifica la calidad sanitaria de origen.

3.5. Frigorífico: Almacenes o bodegas con temperaturas de refrigeración o congelación para la conservación o almacenamiento de las canales y demás derivados comestibles de los animales.

3.6. Lote: Cada una de las partes en que se divide un embarque considerando planta de origen y producto.

3.7. Muestra: Porción de producto obtenido para su análisis.

3.8. Punto de Verificación: Sitio aprobado por la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos para constatar el cumplimiento de las normas oficiales de acuerdo a lo establecido por la Ley Federal de Sanidad Animal.

3.9. Requisitos Zoosanitarios: Documento en el que la Dirección General de Salud Animal establece las condiciones zoosanitarias que se deben cumplir para la importación de carne, canales y vísceras.

3.10. Residuos Tóxicos: Compuestos presentes en cualquier porción comestible de productos animales, cuyo origen sea por medicamentos o contaminantes ambientales que constituyan un riesgo para la salud pública.

3.11. Secretaría: La Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos. (S.A.R.H.)

3.12. Vísceras: Hígados y riñones.

4. Disposiciones Generales.

4.1. Se inspeccionará el 100% de los lotes importados en lo relativo a la documentación, certificación de planta aprobada y producto autorizado.

4.2. Con base en las estadísticas de volumen de producto presentado para su verificación y el número de rechazos, la planta aprobada y/o el agente aduanal que realiza el trámite de importación tendrá un reconocimiento al cumplimiento de los requisitos zoosanitarios para la importación de canales, carne y vísceras que será aplicado a través de cuatro fases establecidas en el cuadro que abajo se detalla. Las plantas aprobadas y/o agencias aduanales que en el presente año hayan efectuado un mínimo de 150 importaciones sin haber tenido ningún rechazo de inmediato entrarán en la cuarta fase.

FASE	PRESENTADOS A	INSPECCIONADOS	AUTORIZADOS	RECHAZADOS
------	---------------	----------------	-------------	------------

INSPECCION

1	50	100% - 50	50 - 50	0
---	----	-----------	---------	---

2	50	50% - 25	50 - 100	0
---	----	----------	----------	---

3	50	24% - 12	50 - 150	0
---	----	----------	----------	---

4	SUBSECUENTES SE HARA UNA INSPECCION ALEATORIA AL 25% DE LOS LOTES PRESENTADOS HASTA EL SUPUESTO DE QUE SE PRESENTE UN RECHAZO POR CUALQUIER CAUSA, LO QUE MOTIVARA SU REGRESO A LA PRIMERA FASE			
---	---	--	--	--

4.3. Sólo se permitirá la importación de carne, canales y vísceras procedentes de plantas que cumplan con los aspectos zoosanitarios establecidos por la legislación aplicable, previa verificación de los mismos y que provengan de aquellos países en los que no haya presencia de fiebre aftosa, encefalopatía espongiforme bovina u otras enfermedades exóticas para nuestra ganadería.

4.4. Previo a la importación deberá presentarse una solicitud a la S.A.R.H. del documento Requisitos Zoosanitarios debidamente requisitada.

4.5. De acuerdo a la solicitud, la Dirección General de Salud Animal expedirá los Requisitos Zoosanitarios en el cual se especificarán los documentos y certificaciones que deberán presentarse al ingreso de la carne, canales o vísceras a México.

4.6. Para la importación de carne o vísceras de bovino, caprino, equino, ovino, porcino y aves, deberá venir de origen empacado exclusivamente en cajas o combos de conformidad con el punto 4.8.

4.7. Cuando la importación sea en canales, sólo se aceptará para las especies bovina, caprina, equina, ovina y porcina, debidamente identificadas con el sello del establecimiento aprobado.

4.8. Identificación de cajas y combos con carne o vísceras.

En un extremo de la caja deberá de tener impresa o sellada la siguiente información en español:

- País de origen
- Nombre y dirección de la planta
- Número de la planta
- Nombre del producto
- Número de lote
- Peso neto

- "Manténgase en Refrigeración o en Congelación", según el caso.
- Deberá de haber un espacio libre en el extremo de la caja de 3 X 8 cm para estampar el sello de aprobado o rechazado, según corresponda.

5. Verificación.

5.1. Se revisará la documentación con el fin de constatar que esté completa y sin irregularidades u omisiones en la certificación sanitaria y la documentación de origen.

5.2. Al llegar el producto al punto de verificación deberán cubrirse todos los trámites de la verificación zoosanitaria, de acuerdo a lo establecido en el punto 4.2.

5.3. De los puntos de verificación.

5.3.1 Las aduanas que cuentan con instalaciones de frigorífico para verificación en el lado norteamericano de la frontera, son:

- Cd. Juárez, Chih.
- Matamoros, Tamps.
- Mexicali, B.C.
- Nogales, Son.
- Nuevo Laredo, Tamps.
- Reynosa, Tamps.
- Tijuana, B.C.

5.3.1.1. Se autorizarán como puntos de verificación establecimientos que además de estar en la cuarta fase del punto 4.2. cuenten con las instalaciones para el examen organoléptico y su número de operaciones que realice por día sea como mínimo 10 importaciones.

5.3.2. Los puertos marítimos que cuentan con instalaciones para verificación son:

- Manzanillo, Col.
- Mazatlán, Sin.

5.3.2.1. El proceso de verificación estipulado en el punto 4.1. se podrá realizar durante la maniobra de cambio de carga de contenedores al transporte terrestre; esta misma acción se podrá llevar a cabo en aeropuertos internacionales; en ambos casos considerando lo establecido en el punto 4.2.

5.3.3. Los establecimientos TIF que cumplan con los requisitos establecidos en el punto 5.4, podrán optar por el procedimiento establecido en el punto 5.3.3.1.

5.3.3.1. Al llegar el producto a territorio nacional, personal adscrito a la Unidad de Inspectoría Fitozoosanitaria correspondiente, expedirá el certificado zoosanitario de importación para la realización del trámite aduanal y colocará un fleje al contenedor, mismo que será removido únicamente por médico veterinario oficial del establecimiento TIF de destino, quien procederá a la verificación de acuerdo a lo establecido en esta Norma, comunicando el resultado de la misma a la inspectoría fitozoosanitaria del punto de entrada.

5.3.3.2. En el supuesto de que una verificación dé como resultado el rechazo del producto, se estará a lo que dispone el artículo 29 de Ley Federal de Sanidad Animal no permitiendo esta opción en las siguientes importaciones con destino al mismo establecimiento TIF, debiendo de colocarse éste en los supuestos del punto 4.2.

5.3.4. Cuando un importador pretenda introducir productos a territorio nacional de un establecimiento aprobado por la SARH, podrá solicitar a su costa, la verificación del producto en el país de origen por personal oficial de la Secretaría, quien realizará la verificación de conformidad con el procedimiento establecido en esta Norma y de ser aprobado, colocará flejes en el o los contenedores para el traslado del producto al punto de entrada al país, en donde personal de la inspectoría fitozoosanitaria correspondiente verificará que el fleje no ha sido alterado y de ser así expedirá el certificado zoosanitario de exportación.

En el supuesto de que el o los flejes se encuentren alterados o rotos, personal de la Secretaría procederá a la verificación establecida en esta Norma.

5.3.5 La Secretaría podrá reconocer puntos de verificación en puertos marítimos, aeropuertos y fronteras, cuando éstos cumplan con los puntos 3.7 y 5.4.

5.4. Cada punto de verificación zoosanitaria y los frigoríficos reconocidos deberán de contar con:

- Cuarto de verificación aprobado
- Sierra eléctrica
- Mesa de inspección
- Tina de descongelación a 37.5°C
- Microscopio estereoscópico
- Cuchillo y chaira
- Bolsas de plástico
- Iluminación apropiada

5.5. Toda la mercancía del contenedor, deberá ser bajada al frigorífico para que el personal de la S.A.R.H. seleccione en forma aleatoria las cajas a verificar, de acuerdo al procedimiento siguiente:

5.5.1. El producto en cajas deberá ordenarse en estibas sobre tarimas de carga, de tal manera que no perjudique la caja inferior, no debiendo sobrepasar un peso de 170 kilos sobre ésta y que el lado de la caja que muestre la identificación que se menciona en el punto 4.8 sea visible.

5.5.2. Se verificará que todas las cajas estén bien identificadas y de acuerdo a la documentación que las ampara.

5.5.3. Con una tabla de números aleatorios se identificarán las cajas o piezas de conformidad con el punto 5.5.6 que deberán ser trasladadas al cuarto de verificación para la realización del examen organoléptico y toma de muestras.

5.5.4. Se procederá a hacer dos cortes transversales con una separación de 5 cm. a diferentes niveles del contenido de la caja, el resto del contenido se regresará a la caja y a la estiba correspondiente; este corte se deposita en bolsa doble de plástico que se colgará en el tanque con agua a una temperatura de 37.5° centígrados durante 30 o 40 minutos.

5.5.5. Una vez descongelado el producto o si su presentación es fresco o refrigerado, se le verificará sus características organolépticas, así como lo establecido en el punto 6.5; posteriormente el producto se devolverá al interesado.

5.5.6. Las anomalías o alteraciones, se clasifican en menor, mayor o crítica, de acuerdo al punto 6.5. y el plan de muestreo y los criterios de aceptación o rechazo, de conformidad con el siguiente cuadro:

TAMAÑO LOTE	TAMAÑO DE LA MUESTRA		CRITICOS		MAYORES		TOTAL
(CAJAS O PIEZAS)							
	* AC	RE	AC	RE	AC	RE	
HASTA 20 TONS.	15	0	1	2	3	18	19
DE 20 A 100 TONS.	30	0	1	3	4	26	27
100 A 250 TONS.	40	0	1	4	5	35	36
250 TONS. O MAS	60	1	2	5	6	45	46

* AC = ACEPTADO

RE = RECHAZADO

5.5.7. Se sellarán todas y cada una de las cajas como producto aprobado o rechazado según sea el caso.

5.5.8. Si el producto es rechazado y éste se encuentra en puerto marítimo o en aeropuerto internacional, se sujetará a lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Federal de Sanidad Animal, pero si el producto se encuentra en frontera, no se permitirá su entrada a territorio nacional.

5.6. Para la toma y envío de muestra al laboratorio de pruebas se seguirá el siguiente procedimiento:

5.6.1. De una de las 15 cajas que se verifiquen, se toma una muestra de 250 gramos para envío al laboratorio de pruebas.

5.6.2. Una vez obtenida la muestra, se envuelve en papel aluminio y se deposita en una bolsa de polietileno transparente. Cada bolsa debe de identificarse con los siguientes datos:

- Fecha del muestreo
- Aduana o puerta de entrada
- Nombre del inspector
- País de origen
- Nombre y número de la planta
- Número de lote
- Nombre y clave del agente aduanal

La muestra identificada se coloca en otra bolsa de plástico transparente extrayendo el aire residual y se sella con cinta adhesiva o material análogo.

5.6.3. La muestra y material refrigerante o hielo seco se coloca en una caja de unicel o aislante sellada y firmada por el médico verificador, identificando el laboratorio de pruebas a donde se remite. En los laterales de la caja se deben incluir las siguientes leyendas: "Manéjese con cuidado" y "Manténgase en refrigeración".

Cada muestra deberá acompañarse de un formato de identificación debidamente requisitado, firmado y sellado por el responsable del punto de verificación que remite.

5.7. El responsable del punto de verificación zoosanitaria, deberá contar con un registro de las muestras remitidas al laboratorio de pruebas.

5.8. Para la verificación de canales, se seguirá el siguiente procedimiento:

5.8.1. La verificación de canales se podrá realizar en el frigorífico, en el cambio de las canales del contenedor de origen al nacional o en el propio transporte, en este último caso se deberá disminuir el volumen de carga en un 30%, con objeto de que exista el espacio necesario para su verificación.

En todos los casos, la abtención de la muestra deberá ser tomada del diafragma y/o región cervical de una sola canal.

5.8.2. La verificación de canales se realizará tomando en consideración el punto 6.6 y el plan de muestreo y los criterios de aceptación o rechazo, de conformidad con el siguiente cuadro:

TAMAÑO LOTE (CANALES)	TAMAÑO DE LA MUESTRA					CRITICOS		MAYORES	TOTAL
						RE	AC	RE	
100 o MENOS	3	1	2	4	5	12	13		
100 - 250	7	2	3	8	9	24	25		
251 - 500	14	4	5	14	15	45	46		
501 o MAS	22	6	7	21	22	68	69		

* AC = ACEPTADO

RE = RECHAZADO

5.9. Para la verificación de piezas o cualquier otra presentación de aves, se seguirá el siguiente procedimiento:

5.9.1. Sólo se aceptará producto fresco o congelado envasado en cajas o combos que cumplan lo especificado en el punto 4.8.

5.9.2. En el punto de entrada a México, todas las cajas deberán ser descargadas para seguir el procedimiento descrito en los puntos 5.1. al 5.7.

5.9.3. Los criterios para la clasificación de los defectos encontrados en las diferentes presentaciones de las aves, serán los establecidos en el punto 6.5.

5.9.4. Los criterios para el rechazo o aceptación de las diferentes presentaciones de las aves, son los descritos en el punto 5.5.6.

6. Disposiciones Complementarias.

6.1. El producto que cumpla con todos los requisitos zoosanitarios y que haya sido muestreado, se autorizará su entrada al país en forma inmediata, previo sellado del producto.

6.2. En el caso de que el producto de una planta específica resulte con niveles de residuos por arriba de los límites permitidos, al siguiente embarque procedente de la misma planta, el producto será retenido hasta tener los resultados de laboratorio de pruebas con relación al mismo residuo y el dictamen sea satisfactorio se procederá a su liberación, de no ser así se rechazará el producto y se cancelará la aprobación de la planta de origen.

6.3. Para la aplicación del punto anterior, los muestreos y resultados se considerarán independientemente del punto de entrada al país. Para efecto de su aplicación todo resultado positivo de una planta, será boletinado a los puertos de entrada autorizados.

6.4. El interesado deberá pagar el costo del análisis del laboratorio de pruebas, correspondiente a la determinación de residuos, previo al envío de la muestra al laboratorio de pruebas.

6.5. Criterios para la clasificación de defectos de carnes rojas o de ave en cajas o combos.

6.5.1. Coágulos de sangre.- Uno o más que por su número o tamaño afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará CRITICO.

6.5.1.1. De más de 5 cm. en su mayor dimensión o más de 5 de ellos de menor tamaño en una muestra que no afecte seriamente la utilidad del producto, se considerará MAYOR.

6.5.1.2. De 1 a 5 cm. en su mayor dimensión, se considerará MENOR.

6.5.2. Contusiones (magulladuras).- Una o varias que por su número o extensión afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará CRITICO.

6.5.2.1. De más de 6 cm. en su mayor dimensión o de más de 2.5 cm. de profundidad o varias que pasen de 5 de menor tamaño en una muestra, pero que no afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará MAYOR.

6.5.2.2. De menos de 6 cm. en su mayor dimensión y de menos de 2.5 cm. de profundidad, MENOR.

6.5.3. Fragmentos de hueso.- Uno o más que por su número o tamaño afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará CRITICO.

6.5.3.1. De 4 cm. o más en su mayor dimensión o más de 5 fragmentos menores en una muestra, pero que no afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará MAYOR.

6.5.3.2. Menor de 4 cm. en su mayor dimensión, excluyendo aquellas menores de 2 cm. en su mayor dimensión, se considerará MENOR.

6.5.3.3. Trillas del hueso de la costilla de menos de 7.5 cm. de largo y menos de 6 mm. en su mayor diámetro, se considerará MENOR.

6.5.4. Cartílago o ligamentos desprendidos.- Defecto que por su número afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará CRITICO.

6.5.4.1. Más de 5 defectos en una muestra que no afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará MAYOR.

6.5.4.2. De más de 2.5 cm. de largo y libre de tejido muscular, se considerará MENOR.

6.5.5. Alimentos ingeridos (ingesta).- Que cubra una área de más de 1.5 cm. en su mayor dimensión, se considerará CRITICO.

6.5.5.1. Cuando cubra una área de 1.5 cm. o menor en su mayor dimensión se considerará MAYOR.

6.5.6. Materia fecal.- Cualquier cantidad, se considerará CRITICO.

6.5.7. Material extraño peligroso.- Cualquier sustancia orgánica o inorgánica que por sí sola o en conjunto pueda causar daño o trastorno, como ejemplo: productos químicos venenosos o tóxicos, pedazos de metal, vidrio o plástico duro, se considerará CRITICO.

6.5.7.1. Cualquier sustancia orgánica o inorgánica que por sí sola o en conjunto pueda causar irritación moderada o trastornos, se considerará MAYOR.

6.5.8. Material extraño no peligroso.- insectos grandes o relacionados con la insalubridad, así como cualquier otro material que por su número o tamaño afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará CRITICO.

6.5.8.1. Trozos de madera sin aristas cortantes de 2.5 cm. o más de largo, papel o plástico de más de 18 cm. de largo, manchas de polvo de riel o material similar que cubran un área que exceda en su diámetro mayor a 1.5 cm., así como insectos pequeños no relacionados con la insalubridad y en número mayor de 5 pero que no afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará MAYOR.

6.5.8.2. Papel o envolturas de plástico de 18 cm. o menos, manchas de polvo de riel o material similar que cubra un área de 3 mm a 1.5 cm en su diámetro mayor, así como barbillas de pasto que no estén asociadas a procesos inflamatorios, se considerará MENOR.

6.5.9. Pluma, pelo, lana o piel.- En cantidad que afecte seriamente la calidad del producto, se considerará CRITICO.

6.5.9.1. Pedazos de piel con o sin pelo o lana de 1.5 cm o más en su diámetro mayor, más de 25 cabos de pelos, más de 5 mechones de pelo o más de 5 plumas en una muestra, siempre y cuando ninguno de los mencionados afecte seriamente la utilidad del producto, se considerará MAYOR.

6.5.9.2. Trozos de piel con o sin pelo o lana de menos de 1.5 cm en su diámetro mayor, con un total de 5 a 10 cabos de pelo o lana como máximo, así como plumas en un número menor a 5, se considerará MENOR.

6.5.10. Descompuesto.- Alteraciones organolépticas, se considerará CRITICO.

6.5.11. Lesiones patológicas.- Cualquier lesión a excepción de las incluidas en el párrafo 6.5.11.1, se considerará CRITICO.

6.5.11.1. Cualquier lesión que no haya sido evidente en la inspección post-mortem y que no afecte seriamente la aceptación del producto, como ejemplo: cicatrices o tejido deteriorado, se considerará MAYOR.

6.5.12. Manchas o áreas decoloradas.- Areas mayores o menores pero que por su número afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará CRITICO.

6.5.12.1. Que cubran un área de 4 a 7 cm en su diámetro mayor se considerará MAYOR.

6.5.12.2. Que cubra un área de 1.5 a 4 cm en su diámetro mayor, se considerará MENOR.

6.5.13. Otros defectos que individualmente o en conjunto afecten seriamente la apariencia o utilidad del producto, se considerará CRITICO.

6.5.13.1. Defecto que individualmente o en conjunto afecte la utilidad del producto, se considerará MAYOR.

6.5.13.2. Defecto que individualmente o en conjunto afecte la apariencia del producto pero que no afecte su utilidad, se considerará MENOR.

6.6. Criterios para la clasificación de defectos en canales.

6.6.1. Defectos MENORES.

6.6.1.2. Magulladuras, heridas de más de 5 cm de ancho y 2.5 o menos de profundidad.

6.6.1.3. Magulladuras, heridas de 5 cm o menores de ancho y más de 2.5 cm. de profundidad.

6.6.1.4. Parásitos: un gusano.

6.6.1.5. Pelo en corvejón: 11 o más.

6.6.1.6. Pelo en un costado de la canal: de 11 a 25.

6.6.1.7. Mechones: 1 o 2 (incluida área de corvejón).

6.6.1.8. Cuero de menos de 1.5 cm.

6.6.1.9. Aceite, grasa, manchas de menos de 5 cm (incluyendo gotas o estrias en el corvejón).

6.6.1.10. Polvo del riel o similar: de 11 a 25 (incluyendo defectos de aliño).

6.6.1.11. Defectos de aliño: de 0.5 a 5 cm.

6.6.1.12. Piezas inapropiadamente trimeadas, coágulos grandes en heridas, etc.

6.6.2. Defectos MAYORES.

6.6.2.1. Magulladuras o heridas: de más de 5 cm de ancho y más de 2.5 de profundidad.

6.6.2.2. Parásitos: 2 a 3 gusanos.

6.6.2.3. Pelo en un costado de la canal: de 26 a 50.

6.6.2.4. Mechones: de 3 a 4 (incluida área de corvejón).

6.6.2.5. Cuero: de 1.5 a 7.5 cm.

6.6.2.6. Aceite o grasa, manchas: de 5 cm. o más.

6.6.2.7. Polvo del riel o similar: 26 o más (incluyendo defectos de aliño).

6.6.2.8. Defectos de aliño: de 5 a 10 cm.

6.6.3. Defectos CRITICOS.

6.6.3.1. Parásitos: 4 o más.

6.6.3.2. Pelos en un costado de la canal: 51 o más.

6.6.3.3. Mechones: 5 o más (incluida área del corvejón).

6.6.3.4. Cuero: de más de 7.5 cm.

6.6.3.5. Defectos de aliño: de más de 10 cm.

6.7. La unidad de muestra equivale a un costado para bovino y equino y a una canal para porcino, ovino, caprino y becerros.

6.8. Los grupos de compuestos probados, tejidos analizados y metodología utilizada serán de acuerdo al siguiente cuadro:

COMPUESTOS	TEJIDOS	METODOS
Anabólicos	Hígado, riñón y músculo	Extracción líquido-líquido Cromatografía de gases Espectrometría de masas
Antibióticos	Hígado, riñón y músculo	Prueba de torunda
Cloranfenicol	Músculo	Extracción líquido-líquido Cromatografía de gases
Sulfonamidas	Hígado	Extracción líquido-líquido Cromatografía en capa fina
Organoclorados	Grasa	Cromatografía en columna Cromatografía de gases
Bifenilos	Grasa	Cromatografía en columna
Policlorados	Cromatografía de gases	
Organofosforados	Hígado	Extracción líquido-líquido Cromatografía de gases
Arsénico	Hígado, riñón y músculo	Digestión seca Generación de hidruros Espectrofotometría de absorción atómica
Mercurio	Hígado, riñón y músculo	Digestión húmeda Generación de hidruros
E. de absorción atómica		
Elementos Traza (Cu, Cd, Pb)	Hígado, riñón y músculo	Digestión seca
E. de absorción atómica		
Identificación de especies	Músculo	Inmunodifusión en gel
Bencimidazoles	Hígado	Extracción líquido-líquido Cromatografía de líquidos
Ivermectinas	Hígado	Cromatografía de líquidos

6.9. Los límites máximos de residuos o niveles de tolerancia mg/kg (ppm), serán de acuerdo al siguiente cuadro, según el compuesto, la especie y el tejido del que se trate.

		ESPECIE					
GRUPO	COMPUESTO	TEJIDO		BOVINO	EQUINO	PORCINO	OVINOS
		ppm	ppm	ppm	ppm		
A							
N							
A	Des	Hígado	*	*	*	*	
B	(Dietilestilbes	Riñón	*	*	*	*	
O	trol)	Músculo	*	*	*	*	
L							
I	Zeranol	Hígado	0.30	*	*	*	
C		Músculo	0.15	*	*	0.02	
O							
S							
*	Cloranfenicol	Músculo	0.01	0.01	0.01		
	Estreptomicina	Hígado	*	*	0.50	*	
A		Riñón	*	*	0.50	*	
N		Músculo	*	*	0.50	*	
T	Penicilina	Hígado	0.05	*	0.04	0.04	
I		Riñón	0.05	*	0.04	0.04	
B		Músculo	0.05	*	0.04	0.04	
I	Tetraciclina	Hígado	0.25	*	0.25	0.25	
O		Riñón	0.25	*	0.25	0.25	
T		Músculo	0.25	*	0.25	0.25	
I	Eritromicina	Hígado	0.30	*	0.10	*	
C		Riñón	0.30	*	0.10	*	
O		Músculo	0.30	*	0.10	*	
S	Neomicina	Hígado	0.50	*	0.75	1.25	
		Riñón	0.75	*	1.00	1.25	

	Músculo		0.25	0.25	0.25	0.25
	Dicloxacilina	Hígado	0.30	0.30	0.30	0.30
	Sódica	Riñón	0.30	0.30	0.30	0.30
	Músculo		0.30	0.30	0.30	0.30
S	Sulfadimeto-	Hígado	0.1	0.1	0.1	0.1
U	xina					
L	Sulfapiridina	Hígado	0.1	0.1	0.1	
0.1						
F	Sulfametazina	Hígado	0.1	0.1	0.1	
0.1						
A	Sulfatiazol	Hígado	0.1	0.1	0.1	0.1
S						
O						
R	BHC	Grasa	0.3	0.3	0.3	0.3
G	Lindano	Grasa	7.0	7.0	4.0	7.0
A	Heptacloro	Grasa	0.2	0.2	0.2	0.2
N	Heptacloro-	Grasa	0.2	0.2	0.2	0.2
O	epoxido					
C	Aldrin	Grasa	0.3	0.3	0.3	0.3
L	Endosulfan y	Grasa	0.2	0.2	0.2	0.2
O	metabolito					
R	Dieldrin	Grasa	0.3	0.3	0.3	0.3
A	Endrin	Grasa	0.3	0.3	0.3	0.3
D	TDE	Grasa	*	*	*	*
O	DDT y metobolito	Grasa	5.0	5.0	5.0	
0.5						
S	Metoxicloro	Grasa	3.0	3.0	3.0	3.0
B.						
P						

O

L Aroclor 1016 Grasa 3.0 3.0 3.0 3.0

I Aroclor 1221 Grasa 3.0 3.0 3.0 3.0

C Aroclor 1232 Grasa 3.0 3.0 3.0 3.0

L Aroclor 1242 Grasa 3.0 3.0 3.0 3.0

O Aroclor 1248 Grasa 3.0 3.0 3.0 3.0

R Aroclor 1254 Grasa 3.0 3.0 3.0 3.0

A Aroclor 1260 Grasa 3.0 3.0 3.0 3.0

D

O

S

DDVP Músculo 0.02 0.02 0.10 0.02

O Diazinon Músculo 0.70 * 0.70 0.70

R Hígado 0.70 * * *

G Di-syston Músculo * * * *

A Hígado * * * *

N Ronnel y Músculo 4.00 * 2.00 4.00

O metabolitos Hígado 4.00 * 2.00 4.00

F Clorpirifos y Músculo 2.00 1.00 0.50 1.00

O metabolito Hígado 2.00 1.00 0.50 1.00

S Fenitrotión Músculo 0.05 0.05 0.05 *

F Hígado * * * *

O Malatión Músculo 4.00 4.00 4.00 4.00

R Hígado 4.00 4.00 4.00 4.00

A Paratión Músculo * * * *

D Hígado * * * *

O Tritión Músculo * * * *

S Hígado * * * *

Etión Músculo 2.5 0.2 0.2 0.2

	Hígado	1.0	0.2	0.2	0.2	
	Riñón	1.0	0.2	0.2	0.2	
	Coumafos	Músculo	1.0	1.0	1.0	1.0
	Clorfenvinfos	Músculo	0.2	0.2	0.2	*
	Diclorvos	Músculo	0.02	0.02	0.1	0.02
	(DDVP)					
	Fention y	Músculo	0.1	*	0.1	*
	metabolitos					
	Triclorfon	Músculo	0.1	0.1	*	0.1
M	Arsénico	Riñón	*	*	2.0	*
E	Hígado	*	*	2.0	*	
T	Músculo	*	*	0.5	*	
A	Cobre	Riñón	*	*	*	*
L	Músculo	*	*	*	*	
E	Hígado	*	*	*	*	
S	Plomo	Riñón	*	*	*	*
	Músculo	*	*	*	*	
P	Hígado	*	*	*	*	
E	Cadmio	Riñón	*	*	*	*
S	Músculo	*	*	*	*	
A	Hígado	*	*	*	*	
D	Mercurio	Riñón	*	*	*	*
O	Músculo	*	*	*	*	
S	Hígado	*	*	*	*	
B						
E	Albendazol	Músculo	0.1	*	*	*
N	Hígado	0.2	*	*	*	
C	5-OH-tiabendazol	Músculo	0.1	0.1	0.1	0.1

I	Riñón	0.1	0.1	0.1	0.1		
M	Hígado	0.1	0.1	0.1	0.1		
I	Benomilo y	Músculo	0.1	0.1	0.1	0.1	
D	Metabolitos	Hígado	0.1	0.1	0.1	0.1	
A	Oxfebendazol	Hígado	0.8	1.0	1.0	1.0	
Z	Tiabendazol	Músculo	0.1	0.1	0.1	0.1	
O	Hígado	0.1	0.1	0.1	0.1		
L	Riñón	0.1	0.1	0.1	0.1		
E	Cambendazol	Hígado	*	*	*	*	
S	Mebendazol	Hígado	*	*	*	*	
I							
V							
E							
R							
M	Ivermectina	Hígado	0.015	0.015	0.015	0.030	
E	H2B1a						
C							
T							
I							
N							
A							

* No hay límites establecidos internacionalmente, su detección se realiza con fines de monitoreo y para cumplir con los requisitos del comercio entre países.

7. Rechazos.

7.1. El embarque será rechazado si la documentación tiene irregularidades, errores o está incompleta.

7.2. Se rechazarán las cajas que no estén identificadas de acuerdo a la documentación.

7.3. Se rechazarán los embarques que presenten defectos críticos, mayores o menores de acuerdo a los cuadros de los puntos 5.5.6. y 5.8.2.

7.4. En caso de ser rechazada la importación de algún lote de producto, la documentación y el producto será sellado con la leyenda "Rechazado"

8. Sanciones.

8.1 El incumplimiento a las disposiciones contenidas en esta Norma, se sancionará conforme a la Ley Federal de Sanidad Animal, Ley Federal sobre Metrología y Normalización y a la Ley Federal de Responsabilidades de los Servidores Públicos.

9. Concordancia con Normas Internacionales.

9.1. Esta norma es equivalente a los procedimientos utilizados de inspección sanitaria en carne, por los países importadores y exportadores de productos cárnicos

10. Bibliografía.

10.1. Procedures, Import Inspection Division. United States Department of Agriculture. FSIS, Washington, D.C., December 1991.

10.2. Reinspection Import. United States Department of Agriculture, FSIS, Washington, D.C. December 1990.

11. Disposiciones Transitorias.

11.1 La presente Norma tendrá una vigencia de seis meses y entrará en vigor el 27 de junio del año en curso.

México, D.F., a 20 de junio de 1994.- Firma por ausencia del Director General Jurídico, con fundamento en el artículo 44, del Reglamento Interior de esta Secretaría, el Director Consultivo, Sergio Guerra Beltrán.-
Rúbrica.