

ACUERDO QUE ESTABLECE EL SERVICIO DE CLASIFICACION,
CERTIFICACION Y ACREDITACION DE CARNE DE GANADO BOVINO PARA
EL ESTADO DE SONORA

TEXTO ORIGINAL.

Reglamento publicado en la Sección I del Boletín Oficial del Estado de Sonora, el
jueves 21 de enero de 1999.

EXPOSICION DE MOTIVOS...

ARMANDO LOPEZ NOGALES, GOBERNADOR DEL ESTADO DE SONORA, EN
EJERCICIO DE LA FACULTAD QUE ME CONFIERE EL ARTICULO 79,
FRACCIONES I DE LA CONSTITUCION POLITICA LOCAL Y CON
FUNDAMENTO EN LOS ARTICULOS 6, 14, Y 32 FRACC. VII DE LA LEY
ORGANICA DEL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE SONORA, Y

CONSIDERANDO:...

VI. Que ante la apertura comercial y los crecientes retos que significa la
globalización de los mercados, es necesario adecuar el servicio de clasificación de
carne a la nueva dinámica de las actividades comerciales y pecuarias, por lo que
he tenido a bien expedir el siguiente.

ACUERDO QUE ESTABLECE EL SERVICIO DE CLASIFICACION,
CERTIFICACION Y ACREDITACION DE CARNE DE GANADO BOVINO PARA
EL ESTADO DE SONORA.

ARTICULO 1°.- El Servicio de Clasificación, Certificación y Acreditación de Carne
de Ganado Bovino para el Estado de Sonora, estará a cargo de la Secretaría de
Fomento Ganadero del Gobierno del Estado.

ARTICULO 2°.- El Servicio Estatal de Clasificación de Carne de ganado bovino,
tiene como propósito la verificación de las características determinantes de calidad
en las canales de ganado bovino joven, procedentes de unidades de engorda,
clasificándolas en el grado de calidad correspondiente, de acuerdo a las
especificaciones técnicas y criterios establecidos.

ARTICULO 3°.- El Servicio Estatal de Clasificación, Certificación y Acreditación de
Carne, mediante la determinación del grado de calidad y la certificación del mismo,
avala ante el público consumidor y empresas comercializadoras, las
características de sabor, blandura y jugosidad de la carne de ganado joven,
engordados en corrales o en otro sistema de producción reconocido.

ARTICULO 4°.- Los grados de calidad para la clasificación de la carne de ganado
bovino en canal serán los siguientes:

SONORA SUPREMA

SONORA SELECTA

SONORA BUENA

SONORA ESPECIAL

SONORA COMERCIAL

ARTICULO 5°.- La certificación de calidad y de origen, constituyen instrumentos valiosos para proteger al público consumidor y estimular al productor, facilitándole la comercialización y evitando la competencia desleal con productos de dudoso origen y calidad, para mejorar sus niveles de competitividad en el comercio nacional e internacional.

ARTICULO 6°.- Para el caso de ganado procedente de unidades de engorda de Sonora, o cuando se trate de canales procedentes de otros estados del país y del extranjero, la clasificación se llevará a cabo, por personal del Servicio Estatal de Clasificación de Carne en locales previamente autorizados por la Secretaría de Fomento Ganadero.

ARTICULO 7°.- En los casos señalados anteriormente, una vez determinado el grado de calidad los clasificadores procederán a rolar las canales con el sello correspondiente, certificando el grupo de rendimiento alcanzado y, para el caso de que esta se empaque en cajas, deberán certificar su origen.

ARTICULO 8°.- A solicitud de los establecimientos comerciales, la Secretaría de Fomento Ganadero, podrá acreditarlos como expendios de carne clasificada y certificada a fin de avalar ante el público consumidor, que dicho establecimiento vende únicamente carne de calidad, y por lo mismo, el expendio quedará sujeto a inspección por parte de la Secretaría para verificar el cumplimiento de los requisitos que se establezcan para ello.

ARTICULO 9°.- La Secretaría podrá autorizar la venta de carne empacada en cajas o cualquier otro tipo de contenedor, procedente de otros estados del país o del extranjero, en los Expendios de Carne Clasificada y Certificada que haya autorizado, siempre y cuando cumplan con la totalidad de los requisitos que fije que serán como mínimo los que se exija a la Carne Clasificada y Certificada en Sonora, por el Servicio de Clasificación de Carne; lo anterior, sin perjuicio de que se cumpla con toda la normatividad relativa a su importación al país y a su internación al Estado.

ARTICULO 10°.- La carne empacada en cajas, procedente de otros estados del país o del extranjero, certificada para su venta en los expendios acreditados para

la venta de carne clasificada, deberá de cumplir con toda la normatividad oficial aplicable e identificar su origen en cada corte.

ARTICULO 11°.- Los frigoríficos en donde se lleve a cabo la clasificación y certificación de carnes a que se refiere este Acuerdo y su Reglamento, serán autorizados por la Secretaría de Fomento Ganadero, una vez que cumplan con las especificaciones que se establezcan tanto en este Acuerdo así como en su Reglamento.

ARTICULO 12°.- Los comercios acreditados para la venta de carne clasificada, solo podrán tener en existencia producto al que se le haya certificado que procede de canales clasificados, los canales deberán estar rolados con el grado de calidad correspondiente, y contar además con la certificación de origen.

ARTICULO 13°.- La Secretaría de Fomento Ganadero, autorizará los sellos que se utilizarán para el rolado de las canales y cortes, los cuales serán aplicados con tinta de origen vegetal; los colores que se utilizarán en los diferentes grados de calidad y en la certificación de origen, se establecerán en el Reglamento de este Acuerdo.

ARTICULO 14°.- El pago de derechos por concepto del servicio de clasificación y en su caso de certificación de carnes, que deban cubrir los interesados, serán fijados por la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado, quien solicitara su opinión a la Secretaría de Fomento Ganadero.

ARTICULO 15°.- La Secretaría de Fomento Ganadero, a solicitud de los restaurantes y negociaciones similares del Estado, podrá otorgarles la acreditación de que solo venden al público carne clasificada de Sonora y en caso de que lo soliciten, se acreditará el origen de la misma, lo cual dará lugar a que, el establecimiento o negociación, sea verificado permanente por parte de la Secretaría.

ARTICULO 16°.- Solo los expendios, restaurantes y otro tipo de negociaciones acreditados por la Secretaría de Fomento Ganadero, podrán utilizar en la publicidad de sus negocios, el término de carne clasificada y certificada.

ARTICULO 17°.- El reglamento de este acuerdo determinará los procedimientos de certificación y acreditación para los productores, comercios o negociaciones que participen en este servicio.

ARTICULO 18°.- Las infracciones a las disposiciones de este acuerdo y a su reglamento, serán sancionadas por la Secretaría de Fomento Ganadero, con multa o bien con suspensión temporal o definitiva de la acreditación otorgada, conforme lo establezcan el reglamento de este acuerdo y la Ley de Ganadería del Estado, sin perjuicio de las sanciones que corresponda aplicar a otras autoridades en base al orden de su competencia.

TRANSITORIOS:

ARTICULO PRIMERO: EL PRESENTE ACUERDO ENTRARA EN VIGOR AL DIA SIGUIENTE DE SU PUBLICACION EN EL BOLETIN OFICIAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE SONORA.

ARTICULO SEGUNDO: SE ABROGAN:

A).- EL ACUERDO POR EL CUAL SE CREA EL SERVICIO DE CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES DE GANADOS Y CARNES, PARA EL ESTADO DE SONORA, DE FECHA 10 DE ABRIL DE 1969.

B).- EL REGLAMENTO GENERAL POR EL CUAL SE CREA EL SERVICIO DE CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES DE GANADOS Y CARNES, PARA EL ESTADO DE SONORA, DE FECHA 30 DE ABRIL DE 1970.

DADO EN LA RESIDENCIA DEL PODER EJECUTIVO, EN LA CIUDAD DE HERMOSILLO, SONORA, MEXICO, A LOS TREINTA DIAS DEL MES DE DICIEMBRE DE 1998.

EL GOBERNADOR DEL ESTADO.- ARMANDO LOPEZ NOGALES.- RUBRICA.-
EL SECRETARIO DE GOBIERNO.- MIGUEL ANGEL MURILLO AISPURIO.-
RUBRICA.-

REGLAMENTO DEL ACUERDO QUE ESTABLECE EL SERVICIO DE CLASIFICACION, CERTIFICACION Y ACREDITACION DE CARNE DE GANADO BOVINO PARA EL ESTADO DE SONORA.

TITULO PRIMERO

DISPOSICIONES GENERALES

CAPITULO UNICO

ARTICULO 1°.- La Secretaría de Fomento Ganadero, operará, coordinará y dirigirá el Servicio de Clasificación, Certificación y Acreditación de Carne de Ganado Bovino en el Estado de Sonora.

ARTICULO 2°.- El Servicio tiene como propósito determinar el grado de calidad de la carne en canal; conforme a las especificaciones técnicas que establezca la Secretaría de Fomento Ganadero, así como certificar la calidad y el origen del producto empacado y acreditar con la licencia respectiva a los comercios, restaurantes y otros negocios que voluntariamente lo soliciten.

TITULO SEGUNDO

DE LAS DEFINICIONES

CAPITULO UNICO

ARTICULO 3°.- Para el efecto del presente Reglamento se entenderá por:

I.- LA SECRETARIA: La Secretaría de Fomento Ganadero.

II.- EL ACUERDO: El Acuerdo que establece el Servicio de Clasificación, Certificación y Acreditación de Carne de Ganado Bovino para el Estado de Sonora.

III.- EL REGLAMENTO: El Reglamento del Acuerdo que establece el Servicio de Clasificación, Certificación y Acreditación de Carne de Ganado Bovino para el Estado de Sonora.

IV.- LOS CLASIFICADORES: Personal al Servicio de la Secretaría, cuya función es previa inspección de la canal, clasificar el grado de calidad de su carne.

V.- LOS INSPECTORES: Personal adscrito a la Secretaría de Fomento Ganadero, cuya función es realizar en forma personal y directa, visitas, tanto a los expendios acreditados para la venta de carne clasificada y certificada, así como a restaurantes y otros tipos de establecimientos acreditados, con el propósito de verificar que cumplen con las disposiciones de este Reglamento.

VI.- EL SERVICIO: El Servicio Estatal de Clasificación, Certificación y Acreditación de Carne de Ganado Bovino.

VII.- % RPC: Porcentaje de Grasa en riñones, región pélvica y del corazón del animal.

VIII.- GR: Grado de rendimiento.

TITULO TERCERO

DE LA CLASIFICACION Y CERTIFICACION DE LAS CANALES DE CARNE DE GANADO BOVINO Y DE LA ACREDITACION DE ESTABLECIMIENTOS PARA SU VENTA

CAPITULO I

DE LA CLASIFICACION DE CARNE DE LAS CANALES DE GANADO BOVINO

ARTICULO 4°.- El Servicio de Clasificación y Certificación de Carne es opcional y lo podrán solicitar las personas físicas o morales, tanto del Estado de Sonora, como de otras entidades del país, incluso del extranjero, debiendo para tal efecto presentar la carne en canal.

ARTICULO 5°.- El Servicio Estatal de Clasificación, determinará el grado de calidad y el origen de la carne de ganado bovino en canal, conforme a las especificaciones técnicas que establezca la Secretaría.

ARTICULO 6°.- El Servicio de Clasificación avala ante el público consumidor y empresas comercializadoras, las características de sabor, blandura y jugosidad de la carne de ganado joven engordado en corrales o en otro sistema de producción reconocido.

ARTICULO 7°.- La Secretaría designará a los clasificadores que se acreditarán como técnicos en la materia.

ARTICULO 8°.- La carne de ganado bovino procedente de engordas de otros estados del país o del extranjero, podrá a solicitud de los interesados, ser clasificada por el Servicio Estatal de Clasificación, Certificación y Acreditación de Carne de Ganado Bovino, siempre y cuando se presente la carne en canal, para poder determinar el grado de calidad y rendimiento alcanzado conforme a las especificaciones técnicas que fije la Secretaría y este Reglamento.

ARTICULO 9°.- La carne en canal, ya determinada su calidad, será sellada por el clasificador bajo su responsabilidad, utilizando tinta de origen vegetal, debiendo cubrir la canal en toda su longitud, cuartos y paletas, con el fin de que el sello aparezca en la mayoría de los cortes.

CAPITULO II

DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CLASIFICACION DE LAS CANALES DE CARNE DE GANADO BOVINO

ARTICULO 10°.- LA SECRETARIA, establecerá las especificaciones técnicas para la determinación de los grados de calidad en las canales de ganado bovino, con el fin de facilitar su comercialización separándola en grupos uniformes atendiendo a sus características determinantes de sabor, blandura y jugosidad.

ARTICULO 11°.- Las especificaciones técnicas incluyen dos aspectos: el grado de calidad y el grupo de rendimiento; mismos que serán identificados por sellos, que se aplicarán mediante un rolado en los casos de los grados de calidad, o bien estampados en una o varias de las partes de la canal para el caso del grupo de

rendimiento; una canal podrá ser clasificada por uno o ambos grados, ya sea de calidad y/o de rendimiento.

ARTICULO 12°.- El nivel de calidad de la carne en canal es establecido por el clasificador, atendiendo las características determinantes de sabor, blandura y jugosidad que resultan ser principalmente madurez y marmoleo.

ARTICULO 13°.- LA SECRETARIA ha establecido los siguientes grados de calidad:

- a) SONORA SUPREMA.
- b) SONORA SELECTA.
- c) SONORA BUENA.
- d) SONORA ESPECIAL.
- e) SONORA COMERCIAL.

ARTICULO 14°.- LA SECRETARIA podrá, por iniciativa propia o a petición expresa de los productores o engordadores locales, incorporar algún otro grado de calidad de la carne; siempre y cuando las condiciones de producción y mercado, determinen su viabilidad y conveniencia.

ARTICULO 15°.- La edad del ganado bovino está intrínsecamente relacionada con la blandura de la carne que produce, por lo que, conforme aumenta la edad del animal, la carne se vuelve más dura.

ARTICULO 16°.- LA SECRETARIA, ha establecido tres grupos de madurez que son el Grupo "A", "B" y "C", al primero corresponde el ganado que tiene una edad que oscila de los 9 a los 30 meses, el segundo corresponde al ganado que tiene una edad de los 30 a los 42 meses y, el tercero corresponde para el ganado que tiene una edad de 42 a 72 meses; la madurez se determina evaluando el tamaño, forma y osificación de cartílagos y huesos en la canal, así como el color y la textura del músculo "ojo de costilla".

ARTICULO 17°.- Para determinar la madurez, se debe tomar en consideración que los animales más jóvenes, presentan una protuberancia de cartílagos en la parte superior de cada hueso de la columna vertebral, y a medida que aumenta la edad, los cartílagos gradualmente se osifican; normalmente el proceso ocurre con un patrón definido; las vértebras sacras son las primeras en mostrar signos de osificación y conforme avanza la edad, se extiende hacia las vértebras de la región lumbar y finalmente a las torácicas.

ARTICULO 18°.- Otro aspecto que debe de observarse en las características óseas con el avance de la madurez, es que cambian gradualmente la forma y

aparición de los huesos de las costillas, ya que en un animal muy joven, son angostas y ovales con un color rojizo; en cambio, conforme madura el animal las costillas se vuelven anchas, planas y de color gris.

ARTICULO 19°.- Será también determinante de la calidad de la carne, la apariencia del tejido muscular magro que cambia a medida que el animal madura, en ganado joven, este tejido es de textura fina y color rosa o rojizo claro, conforme el animal madura se torna su textura más tosca y el color del músculo más oscuro.

ARTICULO 20°.- Para efecto de este Reglamento, el marmoleo en el músculo del "ojo de costilla" es la determinante principal del grado de calidad; para efectuar la evaluación visual del marmoleo en dicho músculo, se realizará un corte a la altura de la doceava costilla.

ARTICULO 21°.- El marmoleo se relaciona con las diferencias en la palatibilidad o jugosidad de la carne, los cortes con los mayores niveles de marmoleo tienden a ser mas blandos, jugosos y de mejor gustosidad; para determinar los niveles de marmoleo se utilizan las láminas a color con los estándares establecidos, una vez determinada la madurez y el marmoleo, ambos factores se combinarán para determinar el grado de calidad, la interrelación entre ambos factores se presentan en la figura no. 1 que aparece en el cuerpo de este instrumento.

ARTICULO 22°.- El grado de calidad Sonora Especial, clasifica en un nivel de marmoleo, desde ligera hasta prácticamente nula, porque el grupo de madurez está dentro de la categoría "A" pero sin rebasar los 24 meses de edad, lo cual es confirmado mediante la observación de los dientes, donde solo se permitirá dos dientes permanentes como límite de madurez, en este grado de calidad solo se aceptará 6.5 mm. de grasa de cobertura.

ARTICULO 23°.- El grado de rendimiento se refiere al porcentaje de carne magra en la canal, por lo que, en virtud de ello la Secretaría establece como grados de rendimiento los siguientes:

- a).- SON R-1
- b).- SON R-2
- c).- SON R-3
- d).- SON R-4
- e).- SON R-5

ARTICULO 24°.- Los números más bajos corresponden al rendimiento mas alto en cortes al detalle libres de grasa.

ARTICULO 25°.- El grado de rendimiento en una canal es determinado evaluando los siguientes factores:

- a).- Grasa de cobertura sobre el ojo de costilla.
- b).- Area del ojo de costilla.
- c).- El porcentaje estimado de grasa en los riñones, región pélvica y del corazón.
- d).- El peso de la canal caliente.

ARTICULO 26°.- La grasa de cobertura: se mide a una distancia de tres cuartas partes de la longitud del ojo de costilla, desde la parte más cercana al hueso de la columna; esta medida tiene un grado razonable de exactitud en la estimación del total de la grasa en la canal, sin embargo, para mayor precisión es recomendable realizar un ajuste hacia arriba o hacia abajo, con la observación de las diferencias en la distribución externa de la grasa en otras áreas de la canal.

ARTICULO 27°.- La relación del área del "OJO DE COSTILLA" con el peso de la canal caliente, es utilizado para la determinación del grado de rendimiento, para resaltar las diferencias en la abundancia de cortes derivados de la conformación muscular de la canal; el área del "OJO DE COSTILLA" fluctúa entre 58 y 109 cm². (9 y 17 pulg.2) y puede ser estimada mediante la utilización de la cuadrícula de plástico.

ARTICULO 28°.- El porcentaje de grasa en los riñones, región pélvica y del corazón (% rpc) es determinado a partir de los depósitos de grasa que se forman en ellos y que permanecen en la canal después del sacrificio, reflejando el rendimiento de los cortes magros; en la mayoría de las canales esta grasa representa del 1 al 4% de su peso total.

ARTICULO 29°.- El grado de rendimiento puede calcularse mediante la siguiente ecuación:

$$GR = 2.5 + (2.5 \times \text{grasa de cobertura ajustada en cm}^2.) + (.20 \times \% \text{ de R.P.C. }) - (.32 \times \text{área de ojo de costilla en cm}^2.) + (.0038 \times \text{peso de la canal caliente }).$$

Los clasificadores podrán usar esta fórmula, para confirmar la clasificación que realicen en forma subjetiva.

GRADO DE RENDIMIENTO	% (RPC)
SON R-1	> 52.3 %
SON R-2	50-52.3 %
SON R-3	47.7-50%

SON R-4 45.4-47.7%

SON R-5 < 45.4 %

CAPITULO III

DE LOS SELLOS

ARTICULO 30°.- A las canales de bovino que alcancen los grados de clasificación conforme a las especificaciones técnicas, les serán aplicados los sellos oficiales por el personal de clasificación de carne, utilizando para ello tinta de origen vegetal.

ARTICULO 31°.- Los sellos oficiales para la clasificación de carne tendrán las siguientes características.

Medidas: placas 20 x 30 mm.

Sellos: 18 x 28 mm.

Letras Gob. Sonora: 5 x 2 mm. cada una

Letras grado de clasificación: 6 x 3 mm. cada una

En letra de molde las siguientes inscripciones:

GOB. SONORA
SUPREMA

GOB. SONORA
SELECTA

GOB. SONORA
BUENA

GOB. SONORA
ESPECIAL

GOB. SONORA
COMERCIAL

ARTICULO 32°.- Queda estrictamente prohibido que personas físicas o morales utilicen en sus negocios industriales o comerciales, las características de los sellos mencionados, por lo que su uso indebido será sancionado conforme lo que

establece el presente Reglamento sin perjuicio de las sanciones penales a que haya lugar.

ARTICULO 33°.- Se prohíbe el uso de los sellos oficiales para la clasificación de canales, para personas físicas o morales, ajenas al servicio, por lo que éstas serán sancionadas, así como el clasificador que le facilite su uso.

CAPITULO IV

DE LA CERTIFICACION DE LA CARNE DE GANADO BOVINO

ARTICULO 34°.- La certificación comprende tres aspectos: la certificación de calidad, certificación de origen y certificación de rendimiento.

I.- LA CERTIFICACION DE CALIDAD, consiste en verificar y dar constancia, de que la carne empacada en cajas o en algún otro tipo de contenedor, proviene de una canal clasificada, indicando el grado de calidad.

II.- LA CERTIFICACION DE ORIGEN, consiste en verificar y dar constancia de la procedencia de la carne y será identificada con una etiqueta adherible, que contendrá la leyenda "nacido en sonora", para toda la carne procedente de las engordas sonorenses que sea clasificada por la Secretaría, asimismo y a solicitud de las empresas, podrá certificarse también con la marca del productor o la de la empresa empacadora, pudiendo adherirse una o ambas etiquetas en la envoltura que contiene el corte.

III.- LA CERTIFICACION DEL GRADO DE RENDIMIENTO, consiste en verificar y dar constancia del rendimiento de carne magra alcanzado por las canales, que sean clasificadas por la Secretaría, aplicando un sello de acuerdo al grado de rendimiento obtenido conforme se señala en el capítulo respectivo.

ARTICULO 35°.- El Servicio de Certificación estará a cargo del personal de la Secretaría y se aplicará a los cortes de carne de res, procedentes de canales que previamente hayan sido clasificados por esta Dependencia.

ARTICULO 36°.- La Certificación de calidad y origen será obligatoria, para la carne empacada en cajas o en cualquier otro tipo de contenedor, que pretenda ser comercializada, en los expendios acreditados por la Secretaría, para la venta de Carne Clasificada y Certificada.

ARTICULO 37°.- En el caso de la certificación de calidad y cuando se trate de carne empacada en cualquier tipo de contenedor, el clasificador, una vez que haya confirmado que la carne procede de una canal clasificada, aplicará un sello adherible en la caja, donde indicará el grado de calidad alcanzado por la canal de donde provienen los cortes.

ARTICULO 38°.- Cuando se trate de cortes en donde, por razones anatómicas, no aparezca el sello de clasificación rolando en la canal, como es el caso de las pulpas y otros cortes específicos, se procederá, en la línea de empaque, a la aplicación del sello correspondiente al grado de calidad alcanzado en la canal en cada una de las piezas, lo cual será verificado por el clasificador, para posteriormente aplicar el sello de certificación en la caja o contenedor.

ARTICULO 39°.- En la certificación que realice el clasificador, utilizará un sello o bien una etiqueta en donde se describa el grado de calidad alcanzado, de acuerdo al modelo que determine LA SECRETARIA, donde deberá indicar, fecha, grado de calidad y clave del clasificador.

ARTICULO 40°.- LA SECRETARIA a solicitud de las empresas dedicadas al empaque de carne clasificada, comisionará a un clasificador, para que certifique que la calidad y el origen de la carne empacada o procesada, es proveniente de las canales ya clasificadas por personal de LA SECRETARIA.

ARTICULO 41°.- LA SECRETARIA, autorizará los sellos y etiquetas o cualquier otro sistema de identificación que se utilizarán en la certificación de la calidad y el origen de la carne en cajas o en cualquier otro tipo de presentación.

CAPITULO V

DE LOS CLASIFICADORES

ARTICULO 42°.- LOS CLASIFICADORES, serán personal al servicio directo de LA SECRETARIA, quienes recibirán un sueldo por la prestación de su servicio.

ARTICULO 43°.- LOS CLASIFICADORES, solo podrán ejercer sus funciones en los lugares autorizados por LA SECRETARIA, que reúnan las condiciones necesarias para poder recibir el servicio de clasificación y certificación en los horarios que se establezcan.

ARTICULO 44°.- Quedarán en depósito bajo la más estricta responsabilidad de LOS CLASIFICADORES, los sellos de clasificación y certificación de carnes, que al efecto se les hayan proporcionado para el desempeño de sus labores por LA SECRETARIA

ARTICULO 45°.- EL CLASIFICADOR que con dolo o negligencia determine un grado de calidad que no corresponda a la canal, será sancionado conforme lo establece este REGLAMENTO, sin perjuicio de otro tipo de sanciones que corresponda aplicar y de la responsabilidad en que incurra como servidor público.

ARTICULO 46°.- EL CLASIFICADOR que con dolo o negligencia, certifique en las piezas o empaques carne que no haya sido debidamente clasificada, será sancionado conforme lo señale el presente Reglamento, sin perjuicio de otro tipo

de sanciones que corresponda aplicar y de la responsabilidad en que incurra como servidor público.

CAPITULO VI

DE LA ACREDITACION DE EXPENDIOS DE CARNE CLASIFICADA Y CERTIFICADA

ARTICULO 47°.- Los comercios podrán solicitar a LA SECRETARIA la acreditación para la venta de carne clasificada y certificada, quedando sujetos a la verificación en el cumplimiento de los requisitos que esta Dependencia establezca.

ARTICULO 48°.- LA SECRETARIA expedirá la acreditación a los comercios, mediante una autorización por escrito, que contendrá la vigencia de la misma y que se revalidará anualmente.

ARTICULO 49°.- La Secretaría podrá permitir la venta de carne empacada en cajas o cualquier otro tipo de contenedor, procedente de otros estados del país o del extranjero, en los Expendios de Carne Clasificada y Certificada autorizados por ella, siempre y cuando cumplan con la totalidad de los requisitos que fije la propia Secretaria, que serán como mínimo los que se exija a la Carne Clasificada y Certificada en Sonora, por el Servicio de Clasificación de Carne; lo anterior, sin perjuicio de que se cumpla con toda la normatividad relativa a su importación al País y a su internación al Estado.

ARTICULO 50°.- Los comercios acreditados podrán expender la carne clasificada y certificada por LA SECRETARIA, así como aquella carne que provenga de otros estados del país y del extranjero, siempre y cuando cumplan con los requisitos que ésta fije.

ARTICULO 51°.- Los expendios acreditados para la venta de carne clasificada y certificada, estarán obligados a identificar el origen y la calidad de la carne que se expendan en los anaqueles de autoservicio.

ARTICULO 52°.- Los expendios de carne clasificada y certificada, requerirán en todo tiempo, contar con la acreditación vigente y serán supervisados a fin de verificar la observancia de las normas y registros establecidos.

ARTICULO 53°.- LA SECRETARIA otorgará a los expendios, la acreditación cuando ésta le sea solicitada una vez cubiertos los siguientes requisitos:

- a).- Solicitud.
- b).- Vitrina.
- c).- Báscula.

d).- Sierra eléctrica.

e).- Molino eléctrico.

f).- Mesa de trabajo.

g).- Cuchillería.

h).- Superficie que permita la operación del expendio con el equipo anterior y un área de atención al público suficientemente cómoda.

ARTICULO 54°.- Los expendios de carne clasificada y certificada, deberán tener a la vista del público la acreditación respectiva, la carta oficial de cortes y los precios al público, exhibir en la vitrina o anaquel, los cortes para que los aprecie el cliente, y cualquier tipo de información que disponga LA SECRETARIA.

ARTICULO 55°.- Los expendios autorizados por la Secretaría para expender carne clasificada y certificada, solo podrán almacenar, refrigerar o vender al público la carne clasificada y certificada, su incumplimiento será sancionado conforme lo establece este Reglamento.

ARTICULO 56°.- Los expendios de carne clasificada y certificada autorizados por LA SECRETARIA están obligados a lo siguiente:

a).- Permitir la supervisión que practiquen los inspectores de LA SECRETARIA, para verificar el cumplimiento de las disposiciones del Acuerdo y su Reglamento.

b).- Presentar informes, así como documentación al personal de inspección sobre la procedencia de la carne que se almacena, refrigera o comercializa.

c).- Que el personal que labora en el expendio, porte bata y casco invariablemente.

d).- Mantener en las mejores condiciones higiénicas y de presentación, tanto el equipo como la superficie que ocupe el local y sus alrededores.

ARTICULO 57°.- En caso de detectar, carne procedente de empresas o estados que no cumplan con las condiciones establecidas por la Secretaría, los expendios serán sancionados conforme lo señala este Reglamento.

ARTICULO 58°.- Los expendios de carne clasificada y certificada autorizados por LA SECRETARIA, que vendan al público carne clasificada procedente de otros estados del país o del extranjero, deberán de identificarla para diferenciarla de la de Sonora, pudiendo etiquetarlas para su fácil identificación por parte del público consumidor.

ARTICULO 59°.- No se autorizará el funcionamiento de expendios de carne clasificada y certificada del mismo propietario, que se encuentren contiguos a carnicerías o cuartos refrigerados que tengan carne sin clasificar o de campo.

ARTICULO 60°.- Solo los expendios de carne clasificada y certificada, que sean acreditados por LA SECRETARIA, podrán publicitar los grados de calidad que se encuentren autorizados para expender.

ARTICULO 61°.- Los expendios de carne clasificada y certificada acreditados por LA SECRETARIA, podrán solicitar la cancelación de las licencias cuando así convenga a sus intereses, debiendo hacerlo por escrito y con 5 días de anticipación.

ARTICULO 62°.- Los derechos por la acreditación los determinará LA SECRETARIA, y se entregara solo hasta que sean cubiertos éstos.

ARTICULO 63°.- Los expendios que soliciten les sea retirada la acreditación o que ésta les haya sido cancelada, deberán de retirar todo tipo de publicidad alusiva a la carne clasificada, que con anterioridad se les acreditó.

CAPITULO VII

DE LA ACREDITACION DE RESTAURANTES Y OTROS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS

ARTICULO 64°.- Los restaurantes y otro tipo de establecimientos similares, cuando así convenga a su interés comercial, podrán solicitar a LA SECRETARIA se les acredite que la carne que ofrecen al público consumidor es clasificada y certificada de Sonora.

ARTICULO 65°.- LA SECRETARIA expedirá al solicitante la acreditación correspondiente, que se tendrá a la vista del publico consumidor, cuya vigencia será de un año y podrá renovarse ante esta misma dependencia.

ARTICULO 66°.- Los restaurantes y negociaciones similares que estén acreditados, permitirán que en cualquier tiempo la Secretaría verifique que en sus cuartos fríos, congeladores y refrigeradores, solo se tenga carne de res clasificada calidad sonora y con su origen certificado conforme a la acreditación respectiva.

ARTICULO 67°.- En caso de que en alguno de los restaurantes o negociaciones similares a que este Reglamento se refiere, se encuentre carne de res sin clasificar, se aplicará la sanción que establece el acuerdo y este reglamento.

ARTICULO 68°.- Una vez que haya sido expedida la acreditación por LA SECRETARIA, los restaurantes y negociaciones similares podrán publicitar en sus

propios negocios o a través de cualquier medio, que la carne que ofrecen al público es clasificada y que está certificado su origen calidad Sonora.

ARTICULO 69°.- Cuando así lo requieran, los restaurantes o negociaciones similares, podrán solicitar les sea cancelada la acreditación otorgada, obligándose a retirar la publicidad referente a la carne clasificada y a la certificación de su origen.

ARTICULO 70°.- Los restaurantes o negociaciones similares comprobarán mediante documentación, quiénes son sus proveedores de carne clasificada, por la cual recibieron la acreditación correspondiente.

CAPITULO VIII

DE LA INSPECCION

ARTICULO 71°.- LA SECRETARIA a través del personal de inspección, supervisará que tanto en los expendios de carne clasificada y certificada, así como en los restaurantes y otros tipos de establecimientos por ella autorizados, den cumplimiento a las disposiciones del acuerdo que establece el servicio de clasificación, certificación y acreditación de carne de ganado bovino para el Estado de Sonora y el presente Reglamento.

ARTICULO 72°.- Este servicio tiene como propósito fundamental, el verificar que la calidad autorizada por la cual se acreditó al expendio, restaurante u otro tipo de establecimientos, sea realmente la que se está ofreciendo en venta al público.

ARTICULO 73°.- Los rastros, frigoríficos, empacadoras, expendios, restaurantes, etcétera, que voluntariamente soliciten cualquier servicio que establezca el Acuerdo y este Reglamento, serán sujetos de inspección, con el propósito de verificar el cumplimiento de sus disposiciones.

ARTICULO 74°.- El personal de inspección al efectuar las visitas de supervisión a corrales de engorda, rastros, frigoríficos, expendios de carne clasificada, así como a restaurantes y otro tipo de negociaciones acreditadas, deberán presentar ante quien se practique la visita, el oficio de comisión que le haya expedido LA SECRETARIA.

ARTICULO 75°.- En caso de detectar alguna irregularidad que infrinja las disposiciones del Acuerdo y este Reglamento, se levantará un acta circunstanciada, con la asistencia de dos testigos, detallando en qué consiste la irregularidad observada, dándole la participación para que manifieste lo que a su derecho convenga al propietario, representante o encargado de la negociación visitada, quien si lo desea firmará el acta, y en caso de no hacerlo, se hará constar lo anterior en dicho documento y se le entregará copia del mismo.

ARTICULO 76°.- LOS INSPECTORES al hacer la verificación, deberán de comportarse en forma seria y respetuosa, debiendo dejar constancia de la visita practicada, y en caso de levantar un acta, deberán de entregarla en forma inmediata a su superior jerárquico.

ARTICULO 77°.- LOS INSPECTORES que al hacer la verificación a los corrales de engorda, rastros, frigoríficos, a los expendios de carne clasificada y certificada, así como a restaurantes y otro tipo de establecimientos acreditados, y detecten irregularidades que corresponda su atención y conocimiento a otras autoridades, levantarán el acta respectiva, para que LA SECRETARIA las turne a las otras dependencias a efecto de que actúen de acuerdo al orden de su competencia.

ARTICULO 78°.- Los restaurantes y negociaciones similares que estén acreditados, permitirán que en cualquier tiempo LA SECRETARIA verifique que en sus cuartos fríos, congeladores y refrigeradores, solo se tenga carne de res clasificada y su origen certificado conforme a la acreditación respectiva.

ARTICULO 79°.- En caso de que en alguno de los restaurantes o negociaciones similares se encuentre carne de res sin clasificar, se aplicará la sanción que establece el Acuerdo y este Reglamento.

CAPITULO IX

DE LAS SANCIONES

ARTICULO 80°.- Las infracciones a las disposiciones de este Reglamento y del Acuerdo mediante el cual se establece el Servicio de Clasificación, Certificación y Acreditación de Carne de Bovino para el Estado de Sonora, serán sancionados administrativamente por LA SECRETARIA, sin perjuicio de las sanciones que corresponda aplicar a otras Autoridades de acuerdo al orden de su competencia.

ARTICULO 81°.- Las infracciones a las disposiciones contenidas en los artículos 45, 46, 50, 51, 52, 54, 55, 60, 63, 67 y 70 de este Reglamento, serán sancionadas por LA SECRETARIA con multas de 10 a 200 veces el salario mínimo general diario vigente que corresponda al lugar donde se cometa la infracción.

ARTICULO 82°.- Las infracciones contenidas en los artículos 56, 57, 58, 66, 68 y 69 serán sancionadas con multas de 50 a 200 veces el salario mínimo general diario vigente que corresponda al lugar donde se cometa la infracción.

ARTICULO 83°.- Las infracciones a las disposiciones contenidas en los artículos 32 y 33 serán sancionadas con multas de 100 a 200 veces el salario mínimo general diario vigente al lugar donde se cometa la infracción, sin perjuicio de las sanciones que correspondan, cuando sean constitutivas de un delito.

ARTICULO 84°.- LA SECRETARIA, duplicará la sanción impuesta con anterioridad en caso de reiterada reincidencia a los Artículos 52, 55, 56, 57, 58, 67 y 69, además de duplicar la sanción impuesta se cancelará la licencia o acreditación que hubiere otorgado.

ARTICULO 85°.- Contra las resoluciones dictadas por LA SECRETARIA por infracciones cometidas al presente Reglamento, así como al Acuerdo mediante el cual se establecen los Servicios de Clasificación, Certificación y Acreditación de Carne de Ganado Bovino para el Estado de Sonora, los infractores tendrán un término de 15 días hábiles, contando a partir del día siguiente del que se haga la notificación, para interponer ante la propia SECRETARIA un recurso de reconsideración expresando los motivos de inconformidad y acompañando las pruebas necesarias. LA SECRETARIA en un término de 30 días hábiles tramitará y resolverá el recurso.

ARTICULO 86°.- Al interponerse el recurso podrá decretarse la suspensión de los efectos de la sanción siempre que concurran los siguientes requisitos:

I. Que sea solicitada por el interesado.

II. Que al otorgarse no se contraponga a intereses públicos o sociales.

III. Tratándose de multas, que garanticen mediante depósito o fianza la cantidad, ante la oficina fiscal que corresponda.

TRANSITORIOS: (SIC)

ARTICULO UNICO:- El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial del Gobierno del Estado.

DADO en la Residencia del Poder Ejecutivo del Estado, en la ciudad de Hermosillo, Sonora, a los Treinta días del mes de Diciembre de mil novecientos noventa y ocho.

EL GOBERNADOR DEL ESTADO.- ARMANDO LOPEZ NOGALES.- RUBRICA.-
EL SECRETARIO DE GOBIERNO.- MIGUEL ANGEL MURILLO AISPURU.-
RUBRICA.-

SECRETARIA DE FOMENTO GANADERO

RELACION ENTRE MARMOLEO, MADUREZ Y CALIDAD

N. DE E. VEASE TABLA EN LA SECCION I DEL B.O. DE 21 DE ENERO DE 1999, PAGINA 38.