

Norma Oficial Mexicana NOM-030-ZOO-1995, Especificaciones y Procedimientos para la verificación de carnes, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria.

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

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-030-ZOO-1995, ESPECIFICACIONES Y PROCEDIMIENTOS PARA LA VERIFICACION DE CARNE, CANALES, VISCERAS Y DESPOJOS DE IMPORTACION EN PUNTOS DE VERIFICACION ZOOSANITARIA.

ROBERTO ZAVALA ECHAVARRIA, Director General Jurídico de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, con fundamento en los artículos 35 fracción IV 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 47 fracción IV 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 corresponde a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, 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 la ganadería nacional.

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

Que nuestro país sólo permite la importación de carne, canales, vísceras y despojos procedentes de plantas que cumplan con los 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 espongiiforme bovina u otras enfermedades exóticas para nuestra ganadería.

Que los importadores de productos cárnicos cada día son mas conscientes de que en México debe prevalecer la condición zoonosanitaria 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 Fitozoonosanitaria en puertos marítimos, aeropuertos internacionales y fronteras, se ha podido comprobar el incremento de la eficiencia en las importaciones de carne, canales, vísceras y despojos, lo que ha tenido como consecuencia que cada día los rechazos por parte de los inspectores sean menores.

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.

Que con fecha 1 de marzo de 1995, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Proyecto de Norma Oficial Mexicana, NOM-030-ZOO-1994, Especificaciones para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos en puntos de verificación zoonosanitaria y que el 21 de agosto de 1995, se publicaron las Respuestas a los comentarios recibidos, respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana antes señalado, a través del mismo órgano informativo.

Que por todo lo anterior y en virtud del proceso legal antes indicado en los párrafos anteriores, he tenido a bien expedir la Norma Oficial Mexicana NOM-030-ZOO-1995, ESPECIFICACIONES Y PROCEDIMIENTOS PARA LA VERIFICACION DE CARNE, CANALES, VISCERAS Y DESPOJOS DE IMPORTACION EN PUNTOS DE VERIFICACION ZOOSANITARIA.

INDICE

1. **OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION**
2. **REFERENCIAS**
3. **DEFINICIONES Y ABREVIATURAS**
4. **DISPOSICIONES GENERALES**
5. **VERIFICACION**
6. **DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS**
7. **RECHAZOS**
8. **SANCIONES**
9. **CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES**
10. **BIBLIOGRAFIA**
11. **DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

1.1. La presente Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional y tiene por objeto, establecer el procedimiento y las especificaciones técnicas para la verificación de los productos al amparo de las fracciones arancelarias que se detalla en el ACUERDO que establece la clasificación y codificación de mercancías cuya importación está sujeta a regulación por parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, 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. Esta Norma es aplicable en los puntos de verificación autorizados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, que cuenten con la infraestructura necesaria para la verificación.

1.2. La vigilancia y aplicación de las disposiciones previstas en esta Norma, compete a la Dirección General de Salud Animal, a la Dirección General de Inspección Fitozoonositaria en Puertos, Aeropuertos y Fronteras, así como a las Delegaciones de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, en el ámbito de sus respectivas atribuciones y circunscripciones territoriales.

2. REFERENCIAS

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

NOM-004-ZOO-1994, Control de Residuos Tóxicos en Carne, Grasa, Hígado y Riñón de Bovinos, Equinos, Porcinos y Ovinos.

NOM-008-SCFI-1993, Sistema General de Unidades de Medida.

NOM-009-ZOO-1994, Proceso Sanitario de la Carne.

NOM-018-ZOO-1994, Médicos Veterinarios Aprobados como Unidades de Verificación Facultados para Prestar Servicios Oficiales en Materia Zoonositaria.

3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

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

- 3.1. Aliño:** Es el proceso mediante el cual se quita del animal la piel en caso de animales con pelo, plumas, cabeza, vísceras y patas, pudiendo quedar adheridos a la canal los riñones.
- 3.2. Canal:** El cuerpo del animal desprovisto de piel, cerdas o plumas, vísceras, patas y cabeza, a excepción de las de cerdo, las cuales pueden presentar la cabeza.
- 3.3. Características Organolépticas:** Son aquellas condiciones físicas que son percibidas a través de los órganos de los sentidos.
- 3.4. 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.
- 3.5. Certificado Zoosanitario de Importación:** Documento oficial mediante el cual se constata que la mercancía a importar cumple con los requisitos zoonosanitarios vigentes.
- 3.6. Combo:** Recipiente cúbico o cilíndrico de cartón, plástico o de otro material inocuo, regularmente de mayor dimensión que las cajas. En el caso de material de cartón, debe venir revestido de un material plástico para evitar que la carne se adhiera.
- 3.7. Despojo:** Son aquellas partes comestibles que se obtienen de animales de abasto y que no forman parte de la canal.
- 3.8. Embarque:** Productos que están amparados por el mismo documento que certifica la calidad sanitaria de origen.
- 3.9. Fase:** Es la etapa en la que se encuentra una planta aprobada, conforme a la confiabilidad sanitaria demostrada en importaciones anteriores.
- 3.10. Frigorífico Aprobado:** Almacenes o bodegas con temperatura de refrigeración y/o congelación aprobados por la Secretaría, para operar como puntos de verificación zoonosanitaria.
- 3.11. Hoja de Requisitos Zoonosanitarios:** Es el documento mediante el cual la Dirección General de Salud Animal proporciona a los usuarios importadores, los requisitos zoonosanitarios que deben cumplir, en cada caso, para la importación temporal o definitiva.
- 3.12. Laboratorio de Pruebas:** Laboratorio aprobado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, para realizar determinaciones de residuos tóxicos en carne, grasa, hígado y riñón.
- 3.13. Lote:** Cada una de las partes en que se divide un embarque, considerando planta de origen y producto.
- 3.14. Muestra:** Porción de producto obtenido para su análisis toxicológico.
- 3.15. Médico Veterinario aprobado:** Profesional autorizado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural para desempeñar actividades oficiales.
- 3.16. Médico Veterinario oficial:** Profesional que forma parte del personal de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.
- 3.17. Norma:** La Norma Oficial Mexicana de especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria.
- 3.18. Planta Aprobada:** Establecimiento ubicado en el extranjero y aprobado por la Secretaría para la exportación a nuestro país de carne, canales y demás derivados comestibles de los animales.
- 3.19. Producto Autorizado:** Mercancía de origen animal que cumple todos los requisitos documentales, zoonosanitarios y propios del producto, siendo viable el otorgamiento del Certificado Zoosanitario de importación.

3.20. Producto Congelado: Es aquel que en su proceso inicial, es sometido a una temperatura de -18°C o inferior, durante el período necesario para que el centro térmico baje a -18°C o menos.

3.21. Producto Empacado al vacío o en atmósfera controlada: Es aquel envasado en ausencia de oxígeno.

3.22. Producto Refrigerado: Es aquel que en su proceso inicial es sometido a un enfriamiento de +4°C a -17°C.

3.23. Punto de Verificación Zoonosanitaria: Sitio aprobado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, para constatar el cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas de acuerdo a lo establecido por la Ley Federal de Sanidad Animal.

3.24. 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.

3.25. RTI: Registro de Trámite de Inspección, que es el procedimiento interno de la Secretaría, mediante el cual el interesado presenta la información y documentación, previo a la verificación del producto y dictamen definitivo.

3.26. Secretaría: La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

3.27. TIF: Tipo Inspección Federal.

3.28. Trimeado: Eliminar de la canal cualquier defecto detectable organolépticamente mediante cortes, bajo la instrucción de un médico veterinario oficial o aprobado.

3.29. Vísceras: Organos contenidos en la cavidad torácica, abdominal, pelviana, craneana o bucal.

4. DISPOSICIONES GENERALES

4.1. Se inspeccionará el 100% de los lotes a importarse, en lo relativo al cumplimiento de lo establecido en la hoja de requisitos zoonosanitarios, así como en cuanto al muestreo para análisis toxicológico. En caso de vísceras y despojos, sólo se muestreará hígado y riñón para análisis toxicológico.

4.2. El análisis organoléptico y la clasificación de defectos para aprobar o rechazar la importación de productos procedentes de plantas aprobadas, se aplicará de acuerdo al siguiente cuadro:

Fase	Lotes Presentados a Inspección	Lotes Inspeccionados		Lotes Rechazados
1	1-50	100	%	0
2	51-100	50	%	0
3	101-150	24	%	0
4	Subsecuentes			

Se hará una inspección aleatoria al 25% de los lotes provenientes de plantas aprobadas, que se encuentren en esta etapa, hasta que se presente un rechazo por cualquier causa. Si se llegara a presentar este último caso, la planta aprobada regresará a la fase 1 y se boletinará esta situación a todas las inspectorías fitozoonosanitarias.

4.3. Sólo se permitirá la importación de carne, canales, vísceras y despojos procedentes de plantas que cumplan con los requisitos zoonosanitarios 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. Previamente a la importación, el importador debe cumplir con lo estipulado en la Hoja de Requisitos Zoonosanitarios, en la cual la Dirección General de Salud Animal especifica la certificación, pruebas y demás requisitos zoonosanitarios a cumplir.

4.5. Para la importación de carne, vísceras o despojos de bovino, caprino, equino, ovino, porcino, cérvidos y aves, deberá venir de origen empacado exclusivamente, en cajas o combos, de conformidad con el punto 4.7.

4.6. Las canales sólo se aceptarán debidamente identificadas con el sello del establecimiento aprobado para las especies bovina, caprina, equina, ovina, porcina y cérvidos.

4.7. En un extremo de la caja o combo deberá tener la información impresa o en etiquetas que a continuación se señala; en el caso de las etiquetas, deben estar colocadas de tal manera, que se permita su identificación completa:

- La etiqueta original de la planta con el nombre genérico del producto, el peso neto en Kg, nombre y número de la planta, así como la fecha de empaque. Toda esta información debe estar en el idioma del país de origen.

- Una etiqueta en idioma español con la información correspondiente al país de origen, nombre, número y dirección de la planta, nombre del producto y la leyenda "manténgase en refrigeración" o "manténgase en congelación", según sea el caso.

- Las cajas o combos deben conservar visible el sello de inspeccionado por la autoridad sanitaria competente del país de origen, así como el número del lote correspondiente.

5. VERIFICACION

5.1. De los puntos de verificación.

Se autorizarán como puntos de verificación los establecimientos que cuenten con las instalaciones para el examen organoléptico y con Médico Veterinario oficial o aprobado.

5.2. Procedimientos de verificación

5.2.1. Al llegar el producto al punto de verificación, deben cubrirse todos los trámites de la verificación zoonosanitaria, conforme a lo establecido en esta Norma.

5.2.2. La documentación será revisada, con el fin de constatar que esté completa y sin irregularidades u omisiones, en lo correspondiente a la certificación zoonosanitaria y a la documentación de origen.

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

5.2.4. Los establecimientos TIF con Médico Veterinario oficial o aprobado y que cumplan con los requisitos establecidos en el punto 5.3., podrán ser aprobados y optar por el procedimiento que a continuación se indica:

a) Al llegar el producto a territorio nacional, el personal adscrito a la Dirección General de Inspección Fitozoonosanitaria, en Puertos Aeropuertos y Fronteras, expedirá el Certificado Zoonosanitario de importación para la realización del trámite aduanal y colocará un fleje al contenedor, mismo que será removido únicamente por el Médico Veterinario oficial o aprobado del establecimiento TIF de destino, quien procederá a la verificación de acuerdo a los requisitos establecidos en esta norma, comunicando el

resultado de la misma a la inspectoría fitozoosanitaria del punto de entrada, sin perjuicio de las atribuciones conferidas a otras autoridades que tengan la facultad de verificar la mercancía.

b) En el supuesto de que una verificación tenga como resultado el rechazo del producto, se sujetará a lo que dispone el artículo 29 de la Ley Federal de Sanidad Animal, no permitiendo esta opción en las siguientes importaciones provenientes de la misma planta aprobada en el extranjero, debiendo aplicarse para este caso lo señalado en el punto 4.2. de esta Norma.

5.2.5. Cuando un importador pretenda introducir productos a territorio nacional de una planta aprobada por la Secretaría, 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, en su caso, expedirá el Certificado Zoosanitario de importación.

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.

5.2.6. La Secretaría podrá reconocer puntos de verificación en puertos marítimos, aeropuertos y fronteras, cuando éstos cumplan con los puntos 3.23. y 5.3.

5.3. Los puntos de verificación zoosanitaria y los frigoríficos aprobados deben 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.
- Lavamanos con llaves de pedal.
- Esterilizador para cuchillos

El cuarto debe estar con llave y bajo control del Médico Veterinario oficial o aprobado, permitiendo el acceso sólo a personal autorizado con bata blanca y casco. En este cuarto se realizará la inspección y muestreo para evitar abrir cajas en otros lugares donde se pueda propiciar la contaminación.

5.4. Toda la mercancía del contenedor, debe ser bajada al punto de verificación zoosanitaria, para que el personal de la Secretaría seleccione, en forma aleatoria, las cajas a verificar, de acuerdo al procedimiento siguiente:

5.4.1. El producto en cajas, se distribuirá en pilas de 35 a 42 cajas cada una, lo suficientemente separadas una de otra, para que el inspector pueda transitar libremente. En el caso de combos, se inspeccionarán por separado uno por uno.

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

5.4.3. Con una tabla de números aleatorios, se identificarán las cajas o piezas de conformidad con el punto 5.4.6., que deben ser trasladadas al cuarto de verificación para la realización del examen organoléptico y toma de muestras para su envío al laboratorio aprobado o acreditado.

5.4.4. 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°C durante 30 ó 40 minutos.

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

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

TAMAÑO LOTE TONELADAS	TAMAÑO DE LA MUESTRA (CAJAS O PIEZAS)	CRITICOS		MAYORES		TOTAL	
		*AC	RE	*AC	RE	*AC	RE
Hasta 2	1	0	1	1	2	10	11
2.1 a5	4	0	1	1	2	12	13
5.1 a 10	7	0	1	1	2	14	15
10.1 a 15	10	0	1	2	3	16	17
15.1 a 20	15	0	1	2	3	18	19
20.1 a 99.9	30	0	1	3	4	26	27
100 a 250	40	0	1	4	5	35	36
250 a más	60	1	2	5	6	45	46

*AC = ACEPTADO

RE = RECHAZADO

** TOTAL DE DEFECTOS INCLUYENDO MENORES

5.4.7. Posterior a la inspección del embarque, todas las cajas con producto rechazado y su documentación serán selladas como producto rechazado. No se sellará el producto aprobado.

5.4.8. Si el producto es rechazado, estará sujeto a lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley Federal de Sanidad Animal.

5.5. Para la toma y envío de muestra al laboratorio de pruebas, se debe realizar el siguiente procedimiento:

5.5.1. De una de las cajas o en su caso, de una de las canales a verificar, se tomará una muestra de 250 gramos, para envío al laboratorio de pruebas. El interesado tendrá derecho a solicitar una muestra para los fines que convenga. La muestra testigo se tomará únicamente cuando el interesado la solicite y quedará bajo custodia de la Secretaría, con costo al interesado.

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

- Fecha del muestreo.
- Aduana o puerta de entrada.
- Nombre y firma del inspector.
- País de origen.
- Nombre y número de la planta.
- Número de lote.
- Nombre, clave y firma del agente aduanal o su representante.
- Número de folio del Registro de Trámite de Inspección (RTI).

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

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

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

5.7. Para la verificación de canales, se debe realizar el siguiente procedimiento:

5.7.1. 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 debe disminuir el volumen de carga en un 30%, ya sea desde la planta de origen o en el punto de verificación, con objeto de que exista el espacio necesario para su verificación.

La muestra para análisis toxicológico deberá ser tomada del diafragma y/o región cervical de una sola canal, de acuerdo al punto 5.5.1.

5.7.2. La verificación de canales se realizará tomando en consideración el punto 6.6. y el plan de muestreo, así como los criterios de aceptación o rechazo, conforme al siguiente cuadro:

TAMAÑO LOTE	TAMAÑO DE LA MUESTRA	CRITICOS		MAYORES		TOTAL	
		*AR	RE	*AC	RE	*AC	RE
CANALES	CANALES						
100 O MENOS	3	1	2	4	5	12	13
101 – 250	7	2	3	8	9	24	25
251 – 500	14	4	5	14	15	45	46
5001 O MAS	22	6	7	21	22	68	69

*AC = ACEPTADO

RE = RECHAZADO

* EN CANALES

** TOTAL DE DEFECTOS INCLUYENDO MENORES

5.8. Para la verificación de piezas o cualquier otra presentación de aves, se debe realizar el siguiente procedimiento:

5.8.1. Sólo se aceptará producto fresco o congelado envasado en cajas o combos que cumplan lo especificado en el punto 4.7.

5.8.2. En el punto de entrada al país, todas las cajas deben ser descargadas para seguir el procedimiento descrito en los puntos 5.2. al 5.6.

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

5.8.4. Los criterios para el rechazo o aceptación de las diferentes presentaciones de las aves, son los descritos en el punto 5.4.6.

6. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

6.1. Para el producto que cumpla con todos los requisitos zoonosanitarios y que haya sido muestreado, se autorizará su entrada al país en forma inmediata.

6.2. En el caso de que el producto de una planta específica resulte con niveles de residuos tóxicos por arriba de los límites establecidos en la NOM-004-ZOO-1994, se notificará a la Secretaría de Salud para que proceda de acuerdo a sus atribuciones, al siguiente embarque procedente de la misma planta, el producto será retenido hasta un máximo de 30 días naturales en el punto de entrada al país hasta tener los resultados del laboratorio de pruebas con relación al mismo residuo y el dictamen sea satisfactorio, en este caso, 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 debe pagar el costo del análisis correspondiente a la determinación de residuos al laboratorio de pruebas, previo al envío de la muestra al laboratorio.

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 considera CRITICO.

- 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 considera MAYOR.

- De 1 a 5 cm en su mayor dimensión, se considera MENOR.

6.5.2. Contusiones o magulladuras.

- Una o varias que por su número o extensión afecten seriamente la utilidad del producto, se considera CRITICO.

- 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.

- De menos de 6 cm en su mayor dimensión y de menos de 2.5 cm de profundidad, se considerará 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.

- 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.

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

- 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.

- Que por su número afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará CRITICO.
- Más de 5 en una muestra que no afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará MAYOR.
- De más de 2.5 cm de largo y libre de tejido muscular, se considerará MENOR.

6.5.5. Alimentos ingeridos o ingesta.

- Que cubra un área de más de 1.5 cm en su mayor dimensión, se considerará CRITICO.
- Cuando cubra un 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 materia o cuerpo orgánico o inorgánico que por sí solo o en conjunto pueda causar daño o trastorno, por ejemplo pedazos de metal, vidrio o plástico duro, se considerará CRITICO.
- Cualquier materia o cuerpo orgánico o inorgánico que por sí solo o en conjunto pueda causar irritación moderada o trastornos, por ejemplo aceites minerales, óxidos y metales o pedazos de vidrio no punzocortantes, 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 afecte seriamente la utilidad del producto, se considerará CRITICO.
- 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 grasa lubricante, 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.
- Papel o envolturas de plástico de 18 cm o menos, manchas de grasa lubricante, 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.
- 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, lana o más de 5 plumas en una muestra, siempre y cuando ninguno de los mencionados afecte seriamente la utilidad del producto, se considerará MAYOR.
- 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.

- Cualquier grado detectable organolépticamente se considerará CRITICO.

6.5.11. Lesiones patológicas.

- Cualquier lesión a excepción de las incluidas en el párrafo siguiente, se considerará CRITICO.

- Cualquier lesión que no haya sido evidente en la inspección post-mortem y que no afecte seriamente la aceptación del producto, por 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.

- Que cubran un área de 4.1 a 7 cm en su diámetro mayor se considerará MAYOR.

- Que cubran 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.

- Que individualmente o en conjunto afecte la utilidad del producto, se considerará MAYOR.

- 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.

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

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

- Parásitos: un gusano o estado larvario.

- Pelo o lana en corvejón: 11 o más.

- Pelo o lana en un costado de la canal: de 11 a 25.

- Mechones: 1 ó 2, incluida el área del corvejón.

- Cuero de menos de 1.5 cm.

- Aceite, grasa lubricante: manchas de menos de 5 cm, incluyendo gotas o estrias en el corvejón.

- Polvo del riel o similar: una mancha que cubra una área entre 3 mm a 1.5 cm en su mayor diámetro.

- Defectos de aliño: de 0.5 a 5 cm.

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

6.6.2. Defectos MAYORES.

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

- Parásitos: de 2 a 3 gusanos o estados larvarios.

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

- Mechones: de 3 a 4, incluida el área del corvejón.

- Cuero: de 1.5 a 7.5 cm.

- Aceite o grasa lubricante, manchas: de 5 cm o más.
- Polvo del riel o similar: una macha que cubra una área que exceda en su mayor diámetro 1.5 cm.
- Defectos de aliño: de 5 a 10 cm.

6.6.3. Defectos CRITICOS.

- Parásitos: 4 o más gusanos o estados larvarios.
- Pelos o lana en un costado de la canal: 51 o más.
- Mechones: 5 o más, incluida el área del corvejón.
- Cuero: de más de 7.5 cm.
- Defectos de aliño: de más de 10 cm.
- Abscesos o tejido necrótico.

6.7. Los grupos de compuestos probados, tejidos analizados y metodología utilizada, serán de acuerdo a lo especificado en la NOM-004-ZOO-1994 denominada Control de residuos tóxicos en carne, grasa, hígado y riñón de bovinos, equinos, porcinos y ovinos.

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 y a lo señalado en esta Norma.

7.3. Se rechazarán los embarques que presenten defectos críticos o menores de acuerdo a los cuadros de los puntos 5.4.6. y 5.7.2.

7.4. Si en el segundo embarque de la misma planta se detecta residuo tóxico positivo, se rechazará el producto retenido en el punto de entrada.

7.5. Independientemente de la fase en que se encuentra una planta aprobada, en los casos de rechazo de producto por segunda vez de residuo tóxico positivo o dos embarques rechazados por defectos críticos se procederá a la cancelación de la aprobación de la planta de origen.

7.6. 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

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

9. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Esta Norma no es equivalente con otras normas internacionales.

10. BIBLIOGRAFIA

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

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

11. DISPOSICIONES TRANSITORIAS

La presente norma entrará en vigor quince días después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.