

# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



JOSÉ EDUARDO ESPINOSA DE LOS MONTEROS AVIÑA, Director General de Normalización Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, con fundamento en los artículos 35 fracciones IV y XXIV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4° de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 1, 3, 6 fracción IX y 16 fracciones IV y VI, 24, 25, 32, 33, 34, 38, 40, 42, 43 y 45 de la Ley Federal de Sanidad Animal; 35, 36, 55, 56, 57 y 204 del Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal; 3 fracción IX, 10 fracción III, 30, 34 y 41 fracción V de la Ley de Infraestructura de la Calidad; 21 fracción I del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural; 1, 3, 11 fracciones II y IX, 14 fracciones III y XIV, 17 fracciones I, III, V, VIII del Reglamento Interior del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria; y

## CONSIDERANDO

Que el Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024, establece la problemática que representa el crecimiento demográfico, así como las malas prácticas en el sector agropecuario, y que ha propiciado una degradación del patrimonio natural agrícola, además del aumento en las necesidades de alimento para los mexicanos, mismo que podría duplicarse en las próximas décadas, sin embargo, esto representa una gran oportunidad para la inversión agropecuaria y en los sistemas productivos alimentarios, siendo indispensable un nuevo modelo de desarrollo y políticas que incrementen la productividad agropecuaria, con apego a los criterios de sustentabilidad e inclusión, a efecto de garantizar la seguridad alimentaria nacional y el bienestar de sus habitantes, por lo tanto, incrementar la producción sostenible e integrar las cadenas de valor agropecuarias y pesqueras, así como la capitalización productiva en insumos, infraestructura y equipamiento promoverá la creación y fortalecimiento de valores regionales, logrando así mejorar la red operativa de programas agrícolas para proporcionar una atención digna a la población, lo anterior en concordancia con la estrategia prioritaria 1.5 Fortalecer la sanidad agropecuaria y acuícola-pesquera, y la inocuidad para la producción de alimentos sanos y nutritivos del Programa Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural 2019-2024, referente a fortalecer la inspección para verificar el cumplimiento de las normas aplicables a los productos de origen vegetal y animal.

Que la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Secretaría), tiene dentro de sus facultades regular las características, condiciones, procedimientos y especificaciones zoonosanitarias y de buenas prácticas pecuarias, que deberán

A blue ink signature, likely belonging to José Eduardo Espinosa de los Monteros Aviña, is written over the end of the text.

# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



reunir y conforme a las cuales tendrán que operar los diferentes tipos de establecimientos y servicios, así como aquellos que habrán de implementarse durante la verificación de las mercancías, a fin de evitar que represente un riesgo zoonosanitario para el sistema agropecuario y su impacto sobre la salud humana.

Que el 17 de abril de 1996, se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) la Norma Oficial Mexicana NOM-030-ZOO-1995, Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria; sin embargo, en la actualidad han cambiado algunas de las directrices, supuestos y condiciones que le dieron sustento a las disposiciones contenidas en esta norma, mismas que han dejado de ser totalmente aplicables, como es el caso de la abrogación de la Ley Federal de Sanidad Animal publicada en el DOF el 18 de junio de 1993, en la cual se fundamentó la norma que se modifica.

Que México es un país comprometido con la salud pública y animal, así como con la inocuidad agroalimentaria, por lo que es necesario introducir mejoras al procedimiento para la inspección, verificación y muestreo de la carne, canales, vísceras y despojos refrigerados y congelados, así como a las especificaciones técnicas, la actualización del marco jurídico, las normas oficiales de referencia, los conceptos, los criterios técnicos y la clasificación de defectos de todos aquellos productos que pretendan importarse al territorio nacional, los cuales provengan de plantas autorizadas en el extranjero por la Secretaría y que provengan de zonas, regiones o países en los que no exista la presencia de enfermedades exóticas para México, o bien, en los que el estatus zoonosanitario sea equivalente en cuanto a la presencia de enfermedades que afecten al sector pecuario nacional, para que no constituyan un riesgo que comprometa la sanidad animal o la salud del consumidor final; lo cual permitirá hacer más eficiente dicho proceso”.

Que a efecto de dar cumplimiento a lo previsto en los artículos 68, último párrafo, y 78 de la Ley General de Mejora Regulatoria, así como el artículo Quinto del Acuerdo que fija los lineamientos que deberán ser observados por las dependencias y organismos descentralizados de la Administración Pública Federal, en cuanto a la emisión de los actos administrativos de carácter general a los que les resulta aplicable el artículo 69-H de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, la Secretaría con la finalidad de reducir costos de cumplimiento realizó acciones de simplificación consistentes en disminuir ... a través de la emisión ... publicado en el DOF el ..., generando un ahorro de hasta ... pesos. Por

# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



consiguiente, para la emisión de la presente modificación a la NOM se utilizarán..., cuyo ahorro asciende a... pesos.

Que, en seguimiento al procedimiento legal, el Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria, inscribió en el Suplemento del Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad 2021 publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de agosto 2021, en la fracción II, numeral 1, la modificación a la NOM 030-ZOO-1995.

Que el presente proyecto de modificación fue aprobado en la XXX Sesión ordinaria del Subcomité de Protección Zoonosanitaria, celebrada el XX de XXXXX de 2021, y posteriormente aprobado en la XXXXX Sesión Ordinaria del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria, de la Secretaría, de fecha XXX del mes de XXXX de 2021, con la finalidad de que se publique en el DOF un Aviso del proyecto de modificación a la NOM-030-ZOO-1995, que contenga un extracto de éste, mismo que estará disponible en su totalidad en la Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad, de conformidad con lo previsto en el artículo 35, fracción V de la Ley de Infraestructura de la Calidad.

Lo anterior, a fin de que los interesados dentro de los sesenta días naturales, contados a partir de la fecha de publicación del Aviso en el DOF, presenten sus comentarios en versión español, sustentados científica y técnicamente cuando así sea necesario ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria, a través de los formatos y los medios previstos en la Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad.

Que en razón de lo anterior y en ejercicio de las atribuciones conferidas, he tenido a bien expedir el presente:

**PROYECTO DE MODIFICACIÓN DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-030-ZOO-1995, ESPECIFICACIONES Y PROCEDIMIENTOS PARA LA VERIFICACIÓN DE CARNE, CANALES, VÍSCERAS Y DESPOJOS DE IMPORTACIÓN EN PUNTOS DE VERIFICACIÓN ZOOSANITARIA.**

## ÍNDICE

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN
2. REFERENCIAS
3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

A blue ink signature, likely of the Secretary of Agriculture and Rural Development, is written over the list of contents.



- 4. DISPOSICIONES GENERALES**
- 5. VERIFICACIÓN E INSPECCIÓN**
- 6. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS**
- 7. RECHAZOS**
- 8. SANCIONES**
- 9. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES**
- 10. BIBLIOGRAFÍA**
- 11. DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

## **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 el procedimiento y las especificaciones técnicas para la verificación e inspección de carne, canales, vísceras y despojos, crudos, refrigerados y congelados de bovino, caprino, equino, ovino, porcino, cérvidos, aves y de otras especies que sean destinadas para consumo humano, cuando se pretendan importar al territorio nacional, al amparo de las fracciones arancelarias que se detallan en el “Acuerdo que establece las mercancías cuya importación está sujeta a regulación por parte de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, así como la emisión del certificado de origen para la exportación de café”, con el fin de verificar que dichas mercancías cumplan con los requisitos previstos en la Ley Federal de Sanidad Animal, su Reglamento y las HRZ. Esta Norma es aplicable en los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para Importación autorizados por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

**1.2.** La vigilancia y aplicación de las disposiciones previstas en esta Norma, compete al Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria a través de sus Direcciones Generales de Salud Animal, Inspección Fitozoosanitaria e Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, en el ámbito de sus respectivas atribuciones.

## **2. REFERENCIAS**

La presente Norma se complementa con las siguientes disposiciones legales aplicables:

- a) Ley de Infraestructura de la Calidad publicada en el DOF el 1 de julio de 2020.

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'A' followed by a flourish.



- b) Ley Federal de Sanidad Animal, publicada en el DOF el 25 de julio de 2007 y su última modificación publicada en el DOF el 16 de febrero de 2018.
- c) Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal, publicado en el DOF el 21 de mayo de 2012.
- d) NOM-008-SCFI- 2002, Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el DOF el 27 de noviembre de 2002.
- e) NOM-008-ZOO-1994, Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos, publicada en el DOF el 16 de noviembre de 1994 y su modificación publicada en el DOF el 10 de febrero de 1999.
- f) NOM-009-ZOO-1994, Proceso Sanitario de la Carne, publicada en el DOF el 16 de noviembre de 1994 y sus modificaciones publicadas en el DOF el 12 de noviembre de 1996 y 31 de julio de 2007, respectivamente.
- g) NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria, publicada en el DOF el 05 de abril de 2010.
- h) NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos, publicado en el DOF el 18 de septiembre de 2004 y sus modificaciones publicadas en el DOF el 22 de diciembre de 2010 y 26 de diciembre de 2012, respectivamente.
- i) ) NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios publicada en el DOF el 5 de abril de 2010 y su modificación publicada en el DOF el 27 de marzo de 2020.
- j) Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, publicado en el DOF el 9 de octubre de 2014.
- k) Acuerdo por el que se establecen los Lineamientos Generales para la autorización, operación y, en su caso, reconocimiento de los



establecimientos para inspección y verificación de mercancías reguladas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, en operaciones de Comercio Exterior, publicado en el DOF el 16 de abril de 2015.

- I) Acuerdo que establece las mercancías cuya importación está sujeta a regulación por parte de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, así como la emisión del certificado de origen para la exportación de café, publicado en el DOF el 26 de diciembre de 2020.

### 3. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

Para los efectos de esta Norma además de las definiciones establecidas en la Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento, se entenderá por:

**3.1. Canal:** Cuerpo del animal después de haber sido insensibilizado, sacrificado, sangrado, y desprovisto de cerdas, plumas y vísceras; que puede conservar según la especie, la piel, cabeza, patas, riñones o cola.

**3.2. Características Organolépticas:** Son aquellas condiciones físicas que son percibidas a través de los órganos de los sentidos;

**3.3. 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 para el consumo humano;

**3.4. Combo:** Recipiente cúbico o cilíndrico de cartón, plástico o de otro material inocuo, regularmente de mayor dimensión que las cajas y que contiene mercancía a granel; En el caso de material de cartón, se debe garantizar que la mercancía no entre en contacto directo con el mismo, haciendo uso de bolsas plásticas o revestimiento plástico del recipiente.

**3.5. Defecto:** Es un incumplimiento que presenta la mercancía con relación a las especificaciones zoonosanitarias y sanitarias establecidas en esta Norma.

**3.6. Defecto crítico:** Es aquel que individualmente o en conjunto representa un riesgo zoonosanitario, o sanitario, constituyéndose en un riesgo para la salud pública;

# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**3.7. Defecto mayor:** Es aquel que, sin ser crítico, individualmente o en conjunto puede alterar la calidad de la mercancía, reduciendo considerablemente su utilidad;

**3.8. Defecto menor:** Es aquel que individualmente o en conjunto afecta la apariencia, pero no la utilidad de la mercancía;

**3.9. Despojo:** Aquellas partes de un animal, distintas de la carne de la canal, que se consideran aptas para el consumo humano y que incluyen: Los órganos internos torácicos (pulmones con la tráquea, esófago, corazón), abdominales {tripas (intestinos, estómagos), riñones, hígado, grasa abdominal, bazo, molleja} y órganos pélvicos (útero, ovarios, vejiga); órganos externos que comprenden principalmente la cabeza (ojos, hocico, orejas, lengua, cerebro, carne de la cabeza (carrillada), timo), rabo, patas, ubres, pene y testículos;

**3.10. Embarque:** Productos que están amparados por el certificado zoosanitario internacional.

**3.11. Empaque primario:** Envase que contiene y está en contacto directo con la mercancía, conservando su integridad física, química y sanitaria. El empaque primario puede estar contenido en un empaque secundario;

**3.12. Empaque secundario:** Envase que contiene mercancías previamente empacadas, cuya finalidad es protegerlas para su manipulación;

**3.13. HRZ:** Hoja de Requisitos Zoosanitarios;

**3.14. Lesiones Patológicas:** Alteración de las características, morfológicas o estructurales normales de un organismo a nivel celular, tisular o anatómico;

**3.15. Ley:** Ley Federal de Sanidad Animal;

**3.16. Materiales específicos de riesgo (MER):** Órganos, estructuras óseas, ganglios o segmentos de los bovinos con capacidad de transmisión del agente infectante de la Encefalopatía Espongiforme Bovina".

**3.17. Mercancías:** Carne, canales, vísceras y despojos refrigerados y congelados objeto de esta norma;

# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



- 3.18. Mercancía congelada:** Es aquella que fue sujeta a proceso de congelación y cuya temperatura en su centro térmico se reduce o se encuentra a  $- 18^{\circ}\text{C}$  o menos.
- 3.19. Mercancía a granel:** Mercancía colocada en un envase de cualquier naturaleza y cuyo contenido puede ser variable, debiéndose pesar, contar o medir en presencia del consumidor al momento de su venta.
- 3.20. Mercancía preenvasada:** Aquella que es envasada en su origen y en un cualquier recipiente, cuya cantidad y condición no pueda ser alterada, a menos que el envase sea modificado perceptiblemente;
- 3.21. Mercancía refrigerada:** Es aquella cuya temperatura de conservación y transporte se encuentra entre  $0^{\circ}\text{C}$  a  $4^{\circ}\text{C}$ ;
- 3.22. Norma:** NOM-030-SAG/ZOO-2021, La Norma Oficial Mexicana de especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos refrigerados y congelados de importación para consumo humano; en puntos de verificación zoosanitaria para importación;
- 3.23. Plan de verificación:** Hoja de trabajo que indica la parte del cargamento donde se tomará la muestra que se someterá a verificación y el análisis toxicológico que se debe realizar, mismo que será asignado de manera aleatoria y arrojado a través de la VUCEM cuyo funcionamiento permitirá que la muestra sea representativa del total del cargamento;
- 3.24. PVIZI:** Punto de Verificación e Inspección Zoosanitaria para Importación;
- 3.25. Secretaría:** La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural;
- 3.26. Senasica:** Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria;
- 3.27. TEA:** Tercero Especialista Autorizado;
- 3.28. VDMCE:** Ventanilla Digital Mexicana de Comercio Exterior;
- 3.29. Vísceras:** Órganos y tejido provenientes de la cavidad torácica, abdominal, craneana y bucal de los animales para abasto;

A blue ink signature or stamp, possibly a handwritten name or official mark, located at the bottom right of the page.



# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



## 4. DISPOSICIONES GENERALES

**4.1.** Previo a la importación, el importador debe cumplir con los requisitos y especificaciones establecidos en la HRZ, en la Ley, su Reglamento, y demás disposiciones aplicables. Una vez cumplido lo anterior, se autorizará su entrada al país.

**4.2.** La carne, vísceras o despojos deben presentarse empacadas de tal forma que se garantice su integridad, estibándose en pallets, tarimas o cualquier presentación que evite el contacto directo con el piso y permita el flujo de aire frío y su verificación.

**4.3.** Las canales y medias canales podrán presentarse colgadas o en cajas, siempre y cuando el tamaño no sea superior a  $\frac{1}{4}$  de la canal y el tamaño de la caja se lo permita, manejándose de tal forma que no tenga contacto con el piso, paredes y techo del transporte, o en empaques primarios o secundarios, que permitan su inspección en punto de ingreso. Las canales deben venir identificadas con el sello de la autoridad sanitaria competente del país de origen.

**4.4.** La caja o combo, debe contener la siguiente información impresa o en etiquetas en el idioma del país de origen y en español:

- a) Nombre genérico de la mercancía.
- b) Peso neto en Kg.
- c) Nombre y número de la planta de origen.
- d) Fecha de sacrificio.
- e) Fecha de empaque.
- f) Número de lote.

La leyenda "manténgase en refrigeración" o "manténgase en congelación", según sea el caso.

**4.5.** Para aquellas mercancías preenvasadas destinadas al consumidor, deberán presentar adicionalmente, fecha de caducidad o consumo preferente conforme a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria, publicada en el DOF el 05 de abril de 2010.



Los empaques deben conservar visible el sello de inspeccionado por la autoridad sanitaria competente del país de origen, así como el número del lote correspondiente, por lo que los sellos y el lote no deben presentar tachaduras o enmendaduras que comprometan la trazabilidad del producto.

Las etiquetas o información impresa deben estar colocada de tal manera, que se permita su identificación completa y se garantice su permanencia en todo momento, por lo que no se permitirá información a manuscrito ni sobrepuesta.

## 5. VERIFICACIÓN E INSPECCIÓN

**5.1.** Al ingresar su solicitud a través de la VDMCE, el importador debe declarar el destino del cargamento a importar y el uso de las mercancías.

**5.2.** Se inspeccionará el 100% de los lotes a importarse, en lo relativo al cumplimiento de lo establecido en la HRZI, así como en cuanto al muestreo para análisis toxicológico.

Las matrices analíticas para la detección de residuos tóxicos será el músculo en el caso de la carne y cuando sean vísceras o despojos, se muestreará hígado o riñón.

**5.3.** El embarque debe presentarse en el punto de ingreso para su certificación.

La inspección y muestreo para análisis, podrá realizarse en punto de ingreso en un PVIZI o en la planta del país de origen cuando el importador haya solicitado el esquema de verificación en origen.

Lo anterior a fin de cumplir con los requisitos y especificaciones establecidos en la HRZ, la Ley y su Reglamento.

**5.4.** La verificación documental de todos los trámites de importación de las mercancías, debe realizarse a través de la VDMCE, constatando en punto de ingreso el cumplimiento de los requisitos y especificaciones establecidas en las HRZ, la Ley y su Reglamento.

**5.5.** La inspección física de las mercancías deberá realizarse en un PVIZI en punto de ingreso al país, por el personal oficial, quién debe constatar las características

# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



organolépticas de la mercancía y el cumplimiento de los requisitos zoonosanitarios para importación y lo establecido en la presente Norma.

**5.6.** Las muestras de las mercancías se tomarán conforme a lo establecido en el Plan de verificación, el cual indicará de forma aleatoria de qué parte del cargamento deberá tomarse.

**5.7.** Procedimientos de verificación e inspección en un PVIZI en punto de ingreso.

**5.7.1.** Cuando la verificación e inspección de la mercancía se realice en el punto de ingreso, el importador debe presentarla en el PVIZI.

**5.7.2.** La documentación será revisada, por el personal oficial o TEA, con el fin de constatar que esté completa y sin irregularidades u omisiones, en lo correspondiente a la certificación zoonosanitaria internacional y a la documentación de origen.

**5.7.3.** El personal oficial en punto de ingreso, expedirá a través de medios electrónicos, el certificado zoonosanitario para importación cuando la mercancía haya cumplido con la verificación documental, inspección física y/o toma de muestra.

En caso de existir fallas en los medios electrónicos, el personal aplicará el "Programa de contingencia de la Ventanilla digital" que para tal fin emita el Senasica.

**5.8.** Procedimiento de verificación en origen cuando el destino de la mercancía sea un establecimiento TIF para proceso.

**5.8.1.** Cuando un importador solicite la verificación en origen de las mercancías deberá sujetarse a lo establecido en la HRZI, la Ley y su Reglamento.

**5.8.2.** El personal oficial o TEA, asignado por la Secretaría realizará la verificación y toma de muestra en la planta, autorizada por la Secretaría, de conformidad con el procedimiento establecido en esta Norma y; de cumplir con la verificación documental e inspección física, colocará la muestra y el fleje en el contenedor para el traslado de la mercancía al punto de ingreso al país, en donde personal de la Oficina de Inspección de sanidad Agropecuaria (OISA) correspondiente, verificará que el fleje colocado en origen no haya sido alterado y, en su caso, el personal oficial o TEA retirará la muestra para su análisis.



En caso de dar cumplimiento a los requisitos el personal oficial expedirá el certificado zoosanitario para importación.

En el supuesto de que no cuente con fleje, esté alterado, roto o no se presente la muestra personal oficial de la Secretaría o TEA en punto de ingreso, deberá realizar la verificación de la mercancía conforme a lo establecido en esta Norma.

## 5.9. Inspección Física.

**5.9.1.** El personal oficial o TEA de acuerdo a sus atribuciones, inspeccionará, verificará y muestreará la mercancía, conforme al siguiente procedimiento:

En preparación a la fase de inspección física a cargo del personal oficial o el TEA, el importador deberá desconsolidar de los contenedores la mercancía a revisar en el PVIZI.

- a) Se verificará que todas las mercancías estén identificadas de acuerdo al numeral 4.4. y está deberá coincidir con la documentación que las ampara.
- b) El plan de verificación que se genera, a través de la VUCEM, indicará el número de cajas, combos y canales que serán inspeccionadas y muestreadas.
- c) Una vez realizada la selección de la mercancía a inspeccionar, el oficial o el TEA procederán con la verificación de las características organolépticas.

En caso de las mercancías congeladas, la muestra debe depositarse en bolsa doble de plástico en una tina de descongelación a una temperatura de 37.5°C durante el tiempo necesario para su deshielo.

- d) Cuando se identifique la presencia de defectos, se debe duplicar el volumen de la muestra establecida en el Plan de verificación, para realizar una adecuada clasificación de defectos.

**Cuadro 1. Criterios de aceptación o rechazo de la mercancía por lote.**

| Peso del Cargamento (Kg.) | Defectos Críticos |      | Defectos Mayores |      | Defectos Menores |      |
|---------------------------|-------------------|------|------------------|------|------------------|------|
|                           | *AC               | **RE | *AC              | **RE | *AC              | **RE |

# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



|                        |   |   |   |   |    |    |
|------------------------|---|---|---|---|----|----|
| Hasta 500 kg           | 0 | 1 | 0 | 1 | 7  | 8  |
| de 501 hasta 5000      | 0 | 1 | 1 | 2 | 8  | 9  |
| de 5001 hasta 10000    | 0 | 1 | 2 | 3 | 12 | 13 |
| de 10001 hasta 15000   | 0 | 1 | 2 | 3 | 14 | 15 |
| de 15001 hasta 20000   | 0 | 1 | 3 | 4 | 16 | 17 |
| de 20001 hasta 100000  | 0 | 1 | 3 | 4 | 24 | 25 |
| de 100001 hasta 250000 | 0 | 1 | 4 | 5 | 32 | 33 |
| más de 250001          | 1 | 2 | 5 | 6 | 40 | 41 |

\* La cantidad de cajas, combos, canales o medias canales a inspeccionar será seleccionada de conformidad con lo establecido en el inciso b), del presente numeral.

\***AC**= Aceptado

\*\***RE**=Rechazado

- e) Posterior a la inspección del embarque, toda la mercancía rechazada, así como su documentación, serán sellada con la leyenda "RECHAZADO" y se colocará en un área específica e identificada, manteniendo sus condiciones de conservación.

El procedimiento a seguir para los rechazos será conforme al numeral 7 de la presente Norma.

Los rechazos parciales no aplican cuando el motivo es por la presencia de defectos aun cuando sea en un solo lote del cargamento.



- f) Para el caso de las mercancías rechazadas en punto de ingreso, de acuerdo al dictamen del personal oficial, se procederá de conformidad al artículo 45 de la Ley, con base en el riesgo zoonosanitario que represente.

El importador deberá mantener registro documental que ampare el cumplimiento de las acciones determinadas por el dictamen.

## **5.10. Procedimiento de toma y envío de muestra al laboratorio oficial o aprobado.**

**5.10.1.** De una de las cajas, combos o en su caso, de una de las canales o medias canales seleccionadas conforme al Plan de verificación, se obtendrá una muestra de 250 gramos, para su envío al laboratorio oficial o aprobado por la Secretaría, elegido por el importador para su análisis toxicológico.

La caja, combo o canal del dónde se tomó la muestra, se reintegrará al embarque de donde se extrajo.

La muestra para análisis toxicológico y la muestra testigo de canales y medias canales, deberán ser tomadas del diafragma o región cervical.

**5.10.2.** Una vez obtenida la muestra para su análisis toxicológico y la muestra testigo se envuelven en papel aluminio y se depositan, en una bolsa de polietileno transparente. Cada bolsa debe identificarse con los siguientes datos:

- a) Fecha del muestreo.
- b) Aduana o punto de entrada.
- c) Nombre y firma del personal oficial o TEA, según corresponda.
- d) País de origen.
- e) Nombre y número de las plantas de sacrificio y proceso
- f) Lote.
- g) No. de remisión
- h) Folio VDMCE
- i) No. de Certificado Zoonosanitario para Importación
- j) Nombre, clave y firma del agente aduanal o el representante legal designado por el importador.

A las muestras identificadas se les coloca en otra bolsa de plástico transparente, extrayendo el aire residual y se sellan con cinta adhesiva o material análogo.



**5.10.3.** En caso de controversia en el resultado del análisis, el Senasica podrá ordenar la confirmación del resultado a través del laboratorio oficial.

**5.10.4.** La muestra y material refrigerante o hielo seco, se coloca en una caja de unicel o aislante, con etiquetas las cuales deben ser selladas y firmadas por el personal oficial o TEA, identificando el laboratorio oficial o aprobado 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 una remisión de muestra debidamente requisitada, firmada y sellada por el personal oficial o el TEA del PVIZI.

La muestra testigo, será resguardada por el personal oficial o TEA del PVIZI, según corresponda, en congelación por un plazo máximo de 16 días hábiles para los fines que convenga o para los efectos a los que haya lugar de la Secretaría; los costos asociados a dicha muestra deberán ser cubiertos por el interesado.

**5.10.5** El personal oficial o el TEA, deberá contar con un registro de las muestras remitidas al laboratorio oficial o aprobado.

## **6. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS**

**6.1** Cuando los resultados de laboratorio determinen la presencia de residuos tóxicos por arriba de los límites máximos permisibles, el laboratorio deberá notificar de forma inmediata vía correo electrónico o por escrito al Senasica, quién implementará las medidas zoonosanitarias que correspondan conforme a la Ley y su Reglamento;

El Senasica, notificará a la Secretaría de Salud para que proceda de acuerdo a sus atribuciones.

El siguiente embarque procedente de la misma planta, se sujetará a lo establecido en el artículo 36 de la Ley, hasta tener los resultados del laboratorio de pruebas con relación al mismo residuo en caso de ser satisfactorio, el resultado se procederá a su liberación; de no ser así, se rechazará el producto y se cancelará la aprobación de la planta de origen.

Si la mercancía de una planta específica resulta con niveles de residuos tóxicos, por arriba de los límites, se procederá conforme al artículo 17 del "Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos

# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación”, publicado en el DOF el 9 de octubre de 2014.

**6.2.** El interesado debe pagar el costo del análisis correspondiente a la determinación de residuos tóxicos al laboratorio oficial o aprobado, previo al envío de la muestra al laboratorio.

### **6.3.** Evaluación de la conformidad

**6.3.1.** El Senasica realizará la verificación oficial en los puntos de verificación e inspección zoonosanitaria autorizados, conforme a lo establecido en la presente Norma.

La evaluación de la conformidad de los procesos y procedimientos de la Norma, lo realizará la Secretaría o a través de órganos de coadyuvancia aprobados o autorizados para tales efectos en términos de las disposiciones legales aplicables; cuyo grado de cumplimiento se asentará a través de la expedición de dictámenes e informe de resultados.

**6.4.** Los criterios para la clasificación de defectos en la carne de bovino, caprino, equino, ovino, porcino, cérvidos y de otras especies que sean destinadas para consumo humano, a excepción de las aves se establecen conforme al cuadro siguiente:

**CUADRO 2. DEFECTOS DE LA CARNE DE BOVINO, CAPRINO, EQUINO, OVINO, PORCINO, CÉRVIDOS Y DE OTRAS ESPECIES QUE SEAN DESTINADAS PARA CONSUMO HUMANO, A EXCEPCIÓN DE LAS AVES.**

| TIPO                         | ESPECIE | DESCRIPCIÓN                                 | CLASIFICACIÓN |
|------------------------------|---------|---|---------------|
| Materia Fecal, orina y leche | TODAS   | Cualquier cantidad o tamaño identificable.  | CRÍTICO       |
| Ingesta                      | TODAS   | Cualquier cantidad.                         | CRÍTICO       |
| Presencia de MER (Materiales | BOVINO  | Presencia de tejidos considerados como MER. | CRÍTICO       |



# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



|                       |        |   |         |
|-----------------------|--------|---|---------|
| específicos de Riego) |        |   |         |
| Remanentes de órganos | BOVINO | Presencia del cualquier órgano o mucosa adherida al musculo. Mayor a 7.5 cm.  | MAYOR   |
| Material extraño      | TODAS  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Insectos.</li> <li>• Evidencia de actividad de roedores.</li> <li>• Materiales que pueden causar daño o enfermedad como son pedazos de metal, vidrio, plástico, tierra, madera y otros</li> </ul>                    | CRÍTICO |
| Hematomas             | TODAS  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cualquiera cantidad evidente en la verificación.</li> </ul>  | MAYOR   |
| Descomposición        | TODAS  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cualquier cantidad que pueda ser percibida a través de pruebas sensoriales.</li> <li>• Olor: intenso, atípico, desagradable o persistente.</li> <li>• Color: gris verdoso.</li> <li>• Pegajosa o friable.</li> </ul> | CRÍTICO |
| Lesiones patológicas  | TODAS  | Cualquier lesión evidente en la verificación.   | CRÍTICO |
| Parásitos             | TODAS  | Cualquier presencia o evidencia visible macroscópicamente de parásitos.   | CRÍTICO |
| Abscesos              | TODAS  | Cualquier presencia o   | MAYOR   |

# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



|   |  |   |       |
|---|--|---|-------|
|   |  | evidencia visible.  |       |
| Piel, pelo y lana                       | TODAS,<br>EXCEPTO LA<br>PRESENCIA<br>DE PIEL DE<br>CERDO | Pedazos de piel con o sin pelo o lana de 1.5 cm o más en su diámetro mayor; más de 25 cabos de pelo; más de 5 mechones de pelo. | MAYOR |
|   |  | Trozos de piel con o sin pelo o lana de menos de 1.5 cm en su diámetro mayor; de 5 a 10 cabos como máximo de pelo o lana.       | MENOR |
| Fragmentos de hueso en carne deshuesada | TODAS  | Fragmentos de hueso de 4 cm o más en su mayor dimensión o más de 5 fragmentos de menor dimensión en una muestra.                | MAYOR |
|   |  | Menor de 4 cm en su mayor dimensión, excluyendo aquellas menores de 2 cm en su mayor dimensión.                                 | MENOR |
| Coágulos                                | TODAS  | De más de 5 cm en su mayor dimensión o más de 5 de ellos de menor tamaño en una muestra.  | MAYOR |
|   |  | De 1 a 4, cuya dimensión corresponda de 1 a 5 cm en su mayor dimensión.   | MENOR |
| Contusiones/o magulladuras              | TODAS  | 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           | MAYOR |



|   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
|   |       | muestra.<br>De menos de 6 cm en su mayor dimensión y de menos de 2.5 cm de profundidad. | MENOR |
| Manchas (cuando no sean por tintura comestible) o áreas decoloradas (ajena a la naturaleza del mercancía) | TODAS | Que cubran un área de 4.1 a 7 cm desde su centro geométrico al punto más lejano.        | MAYOR |
|   |       | Que cubran un área de 1.5 a 4 cm en su diámetro mayor.                                  | MENOR |

En caso de identificación de defectos no enunciados en el cuadro 2, el dictamen de rechazo estará basado en principios científicos y técnicos o en recomendaciones internacionales y, en su caso, en análisis de riesgo que realice el área correspondiente del Senasica; lo anterior para garantizar que no existe un riesgo zoonosario y/o de inocuidad.

**6.5.** Los criterios para la clasificación de defectos de la canal y carne de ave se establecen conforme al cuadro siguiente:

**CUADRO 3. DEFECTOS DE LA CANAL Y CARNE DE AVE**

| TIPO                  | DESCRIPCIÓN  | CLASIFICACIÓN |
|-----------------------|--|---------------|
| Materia fecal, orina  | Cualquier cantidad identificable.  | CRÍTICO       |
| Ingesta               | Cualquier cantidad.  | CRÍTICO       |
| Material extraño      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Evidencia de insectos.</li> <li>Evidencia de actividad de roedores.</li> <li>Materiales que pueden causar daño o enfermedad como son pedazos de metal, vidrio, plástico, tierra, madera y otros.</li> </ul> | CRÍTICO       |
| Remanentes de órganos | Presencia del cualquier órgano o mucosa adherida al músculo.   | MAYOR         |

# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



| TIPO                 | DESCRIPCIÓN   | CLASIFICACIÓN |
|----------------------|---|---------------|
|                      | Mayor a 7.5 cm.   |               |
| Descomposición       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cualquier cantidad que pueda ser percibida a través de pruebas sensoriales.</li><li>• Olor: intenso, atípico, desagradable o persistente.</li><li>• Color: gris verdoso.</li><li>• Pegajosa o friable.</li></ul>  | CRÍTICO       |
| Lesiones patológicas | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tumores completos o en partes.</li><li>• Ulceras y costras.</li><li>• Procesos inflamatorios (partes u órganos afectados deben ser rechazados, de presentarse evidencia de septicemia, toda la canal debe ser decomisada).</li><li>• Cualquier lesión localizada, sinovitis o inflamación de los sacos aéreos.</li><li>• Ampollas o edema de la pechuga, bultos o nódulos llenos de fluido o pus.</li></ul> | CRÍTICO       |
| Lesiones             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Fracturas múltiples que hayan perforado la piel.</li><li>• Fracturas múltiples de la punta del ala, la piel no está perforada.</li><li>• Mutilación externa de la piel o del músculo.</li><li>• Sobre escaldado.</li></ul>  | MAYORES       |
| Hematomas            | Cualquiera cantidad evidente en la verificación.  | MAYOR         |
| Presencia de         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Intestino.</li></ul>  | CRÍTICO       |

# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



| TIPO                            | DESCRIPCIÓN  | CLASIFICACIÓN |
|---------------------------------|--|---------------|
| despojos o vísceras en la canal | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cloaca.</li> <li>• Buche ya sea en trozos completos partes o porciones revestimiento de mucosas.</li> <li>• Bursa de Fabricio o cualquier porción identificable.</li> <li>• Esófago.</li> <li>• Tráquea mayor a 2.5 cm.</li> <li>• Glándulas sebáceas completas o parciales.</li> <li>• Un pulmón completo o parcial, incluyendo todo o porciones del otro pulmón.</li> </ul> <p>*Para el caso de canales de pavo y/o pato que vengan acompañadas de hígado, molleja, pescuezo y corazón, se autoriza su importación a México, siempre y cuando la HRZ lo permita y el personal oficial o TEA verifique que vengan limpios y no haya presencia de materia orgánica (alimento, contenido intestinal, heces, u otro).</p> |               |
| Contusiones y/o magulladuras    | Negras, azules o verdes de más de 2.5 cm de diámetro.  | MAYOR         |
|                                 | Contusiones negras, azules o verdes menores 2.5 cm de diámetro, o presencia de 1 a 4 coágulos menores de 1.5 cm de diámetro y menores de 2.5 cm de profundidad.  | MENOR         |
| Abscesos                        | En carne cuando exista presencia múltiple y en diferentes partes de la misma.  | MAYOR         |
|                                 | En canales, cuando exista presencia múltiple y en diferentes partes de las mismas.   | CRÍTICO       |

# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



| TIPO   | DESCRIPCIÓN   | CLASIFICACIÓN |
|--------|---|---------------|
| Plumas | Si las plumas miden más de 2.5 cm, se contarán los defectos de la siguiente forma: <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 a 3 cuentan como un defecto.</li><li>• 4 a 6 cuentan como dos defectos.</li><li>• 7 o más, cuentan por tres defectos.</li></ul>  | MAYOR         |
|        | Plumas de 2.5 cm de largo o menos, se contará el número de defectos de la siguiente forma: <ul style="list-style-type: none"><li>• De 5 a 10 plumas se cuenta como un defecto.</li><li>• De 11 a 15 plumas se cuenta como dos defectos.</li><li>• De 16 o más se cuenta como tres defectos.</li></ul> | MENOR         |

En caso de identificación de defectos no enunciados en el cuadro 3, el dictamen de rechazo estará basado en principios científicos y técnicos o en recomendaciones internacionales y, en su caso, en análisis de riesgo que realice el área correspondiente del Senasica; lo anterior para garantizar que no existe un riesgo zoonosario y/o de inocuidad.

**6.6.** Los criterios para la clasificación de defectos en canales y medias canales de bovino, caprino, equino, ovino, porcino, cérvidos y de otras especies que sean destinadas para consumo humano, a excepción de las aves se establecen conforme al cuadro siguiente:



**CUADRO 4. DEFECTOS DE LAS CANALES Y MEDIAS CANALES DE BOVINO, CAPRINO, EQUINO, OVINO, PORCINO, CÉRVIDOS Y DE OTRAS ESPECIES QUE SEAN DESTINADAS PARA CONSUMO HUMANO, A EXCEPCIÓN DE LAS AVES.**

| TIPO   | ESPECIE | DESCRIPCION   | CLASIFICACION |
|--|---------|---|---------------|
| Presencia de MER (Materiales específicos de Riego) | BOVINO  | Presencia de tejidos considerados como MER.   | CRÍTICO       |
| Materia fecal                                      | TODAS   | Cualquier cantidad o tamaño identificable en canales.   | CRÍTICO       |
| Descomposición                                     | TODAS   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cualquier cantidad que pueda ser percibida a través de pruebas sensoriales.</li> <li>• Olor: intenso, atípico, desagradable y/o persistente.</li> <li>• Color: gris verdoso.</li> <li>• Pegajosa o friable.</li> </ul> | CRÍTICO       |
| Leche, bilis, Ingesta                              | TODAS   | Cualquier cantidad o tamaño identificable.  | CRÍTICO       |

# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



| TIPO                     | ESPECIE                         | DESCRIPCION  | CLASIFICACION |
|--------------------------|---------------------------------|--|---------------|
| Material extraño         | TODAS                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Insectos.</li> <li>• Evidencia de actividad de roedores.</li> <li>• Materiales que pueden causar daño o enfermedad como son pedazos de metal, vidrio, plástico duro, madera y otros.</li> </ul> | CRÍTICO       |
| Lesiones patológicas     | TODAS                           | Cualquier signo o lesión.  | CRÍTICO       |
| Parásitos                | TODAS                           | Cualquier presencia.   | CRÍTICO       |
| Hematomas                | TODAS                           | Cualquiera cantidad evidente en la verificación.   | MAYOR         |
| Abscesos                 | TODAS                           | Cuando exista presencia múltiple y en diferentes partes  | CRÍTICO       |
| Tejido pulmonar          | TODAS                           | Cualquier cantidad.  | CRÍTICO       |
| Hígado y riñón           | TODAS                           | <p>Cualquier cantidad.</p> <p>En el caso de las canales de ovino, estas podrán conservar los riñones siempre y cuando se presenten desencapsulados.</p>  | CRÍTICO       |
| Piel, pelo, cerdas, lana | TODAS, EXCEPTO LA PIEL DE CERDO | Presencia de piel, pelo o lana.  | CRÍTICO       |



# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



| TIPO  | ESPECIE | DESCRIPCION   | CLASIFICACION |
|---|---------|---|---------------|
| Coágulos  | TODAS   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Más de 1.5 cm de diámetro.</li> <li>5 defectos menores del total de la muestra.</li> </ul> | MAYOR         |
|   |         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Menor de 1.5 cm de diámetro.</li> <li>Menor de 2.5 cm de profundidad.</li> </ul>           | MENOR         |
| Contusiones   | TODAS   | 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.    | MAYOR         |
|   |         | De menos de 6 cm en su mayor dimensión y de menos de 2.5 cm de profundidad.   | MENOR         |
| Manchas (cuando no sean por tintura comestible) o áreas decoloradas (ajenas a la naturaleza de la | TODAS   | Que cubran un área de 4.1 – 7cm desde su centro geométrico al punto más lejano.   | MAYOR         |
|   |         | Que cubran un área de 1.5 a 4 cm en su diámetro mayor.  | MENOR         |

En caso de identificación de defectos no enunciados en el cuadro 4, el dictamen de rechazo estará basado en principios científicos y técnicos o en recomendaciones internacionales y, en su caso, en análisis de riesgo que realice el área correspondiente del Senasica; lo anterior para garantizar que no existe un riesgo zoonosario y/o de inocuidad.



## 7. RECHAZOS

7.1. Son causas de rechazos en la verificación física, las siguientes:

- a) Documentación apócrifa con errores errores, incompleta, alterada, o que no coincida con la mercancía presentada.
- b) Etiquetas que carezcan de las leyendas "manténgase en congelación" o "manténgase en refrigeración o que no sean visibles.
- c) Las mercancías que no estén identificadas y/o con información contradictoria de acuerdo a la certificación emitida por la autoridad competente en el país de origen y a lo señalado en esta Norma.
- d) Los embarques que presenten defectos críticos, mayores o menores y en las cantidades señaladas de acuerdo con los cuadros 2, 3 y 4 de esta Norma.
- e) Si en el segundo embarque de la misma planta se detecta residuo tóxico por encima de los límites máximos permitidos, se rechazará la mercancía.

Se podrán realizar rechazos parciales cuando sea por un etiquetado incorrecto de la carga o mercancía no amparada en el certificado zoosanitario de origen. En este caso no se sella la documentación ni la carga.

7.2. Ante la presencia de residuos tóxicos por arriba de los límites máximos permisibles o de contaminantes, así como alguna de las causas descritas en el numeral anterior, será responsabilidad del importador, tener disponible toda la información de los cargamentos en el que presentó el incumplimiento. De ser procedente, se realizará la recuperación de la mercancía.

7.3. Cuando un cargamento haya sido rechazado por las causas descritas en los incisos b), c) y d) del numeral 7.1, el Senasica notificará a la autoridad sanitaria competente del país de origen, el hallazgo, requiriéndole la información prevista en el artículo 17 del ACUERDO por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.



**7.4.** En caso de que las plantas de origen presenten más de un rechazo atribuible a las causas antes mencionadas, el Senasica con base en los siguientes criterios determinará la cancelación de la autorización.

- I. Que la autoridad sanitaria del país de origen no haya emitido informe pormenorizado en un plazo de 30 días hábiles a partir de la fecha en que recibió la notificación del caso.
- II. Que no se implementen medidas preventivas o correctivas notificadas por la autoridad sanitaria del país de origen, que no hayan sido efectivas para evitar que se sigan presentando estos hallazgos, o que no hayan sido verificadas oficialmente.
- III. Que los rechazos se presenten en 2 ocasiones durante un periodo de 365 días naturales.
- IV. Cuando el país de origen no acredite ante el Senasica que se han implementado las acciones correctivas o se siga presentando de la misma planta los motivos de rechazo indicados en el numeral 7.1.
- V. Que se tengan resultados de residuos tóxicos por encima de los límites permitidos.

El Senasica previo a la cancelación en coordinación con la autoridad sanitaria del país exportador, podrá realizar una visita con el objetivo de identificar qué acciones se llevaron a cabo y el manejo que tuvieron las mercancías rechazadas.

Asimismo, la planta de origen, no podrá mantener envíos de mercancías reguladas hasta no tener la resolución del Senasica.

## **8. SANCIONES**

El incumplimiento a las disposiciones contenidas en esta Norma, se sancionará de conformidad con lo establecido en la Ley, su Reglamento y la Ley de Infraestructura de la Calidad, sin perjuicio de las penas que correspondan cuando sean constitutivas de delitos.



## 9. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Esta Norma no es equivalente con otras normas internacionales.

## 10. BIBLIOGRAFÍA

1. Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos, Productos Cárnicos y Avícolas Manual de procedimientos, 2020, capítulo 17, Anexo B: Sistema de inspección de alta velocidad (HLIS) - Carne de res. <https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/archived-food-guidance/meat-and-poultry-products/manual-of-procedures/chapter-17/annex-b/eng/1369406912311/1369406954686#form2>
2. Australian Quarantine Inspection Service, 2002, Meat Hygiene Assessment (MHA) systems are integral to the implementation of HACCP-based QA programs to meet Primary Industries Ministerial Council and USDA requirements. Classification of Carcase Defects. [https://www.agriculture.gov.au/sites/default/files/sitecollectiondocuments/aqis/exporting/meat/elmer3/index/methods-microbiological-test-meat/meat\\_hygiene\\_assessment\\_2nd\\_ed.pdf](https://www.agriculture.gov.au/sites/default/files/sitecollectiondocuments/aqis/exporting/meat/elmer3/index/methods-microbiological-test-meat/meat_hygiene_assessment_2nd_ed.pdf)
3. Comisión Codex Alimentarius (1999) Métodos de muestreo recomendados para la determinación de residuos de plaguicidas a efectos del cumplimiento de los LMR, CAC/GL 33-1999
4. Codex Alimentarios (1995), Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, CAC/GL 20-1995, Comisión del Codex Alimentarios, Roma.
5. Directiva 94/62/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 20 de diciembre de 1994.
6. Directrices para el Manejo, Transporte y Sacrificio Humanitario del Ganado (2001). Food and Agriculture Organization of the United Nations Regional



Office for Asia and the Pacific. Tailandia, cap.2.  
<http://www.fao.org/3/x6909S/x6909s04.htm>

7. Levin, Rubin, Balderas, Del Valle y Gómez, Estadística para administración y economía. Editorial Pearson, 7ª edición, 2012.
8. NOM-030-SCFI-2006, Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones.
9. Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) (2013), Elaboración de Medidas Sanitarias para la Importación de Mercancías Animales, Organización Mundial de Sanidad Animal.
10. Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), Código Sanitario para los Animales Terrestres, Capítulo 11.4. Encefalopatía espongiiforme bovina, 2019.
11. William Navidi. Estadística para ingenieros y científicos. McGraw Hill, Traducción de la Primera edición, 2006.

## 11. DISPOSICIONES TRANSITORIAS

**Artículo Primero.** Artículo Primero. La presente Norma entrará en vigor a los 90 días naturales siguientes de su publicación en el DOF.

**Artículo Segundo.** Una vez que sea publicada en el DOF como norma definitiva y ésta entre en vigor, se abroga la Norma Oficial Mexicana NOM-030-ZOO-1995, Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria, publicada en el DOF el 17 de abril de 1996.

Se modifica la denominación de la Norma Oficial Mexicana NOM-030-ZOO-1995, Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria, para quedar como Norma Oficial Mexicana en puntos de verificación zoosanitaria, para quedar como Norma Oficial Mexicana NOM-030-SAG/ZOO-2021, Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos

# AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



refrigerados y congelados de importación para consumo humano; en puntos de verificación zoosanitaria para importación.

A handwritten signature in blue ink, consisting of a vertical line that curves to the right and then loops back down.