

**PC-003-2004- PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO
DE LA MARCA OFICIAL MEXICO CALIDAD SUPREMA
EN CARNE DE BOVINO
(SUSTITUYE A LA VERSION PC-003-2002)**

CONTENIDO

- I. INTRODUCCIÓN
- II. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN
- III. REFERENCIAS
- IV. ESPECIFICACIONES SANITARIAS, INOCUIDAD Y CALIDAD DE LA CARNE DE BOVINO
- V. ETIQUETADO CON LA MARCA OFICIAL MÉXICO CALIDAD SUPREMA
- VI. REGLAS PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL
- VII. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES
- VIII. SANCIONES
- IX. TRANSITORIOS
- X. BIBLIOGRAFIA
- XI. ANEXOS

PC-003-2004- PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL MEXICO CALIDAD SUPREMA EN CARNE DE BOVINO

I INTRODUCCIÓN

La salud del consumidor nacional, ampliamente relacionada a la inocuidad y manejo sanitario de los alimentos, donde destacan los cárnicos a lo largo de la cadena de producción, sacrificio, corte, empaque, transporte y comercialización, constituye una prioridad en la cual coinciden las organizaciones de productores y comercializadores, así como las dependencias oficiales competentes.

Los productores participantes en la cadena de la carne de bovino se plantean, a través de la adopción de la marca oficial “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**”, certificar la calidad superior del producto a través de la seguridad sanitaria de los cárnicos de bovino que se supediten al cumplimiento riguroso de la normatividad oficial vigente en México en cuanto a la movilización, alimentación y finalización del ganado, así como el procesamiento sanitario en las etapas de sacrificio, corte, deshuese y empaque en plantas Tipo Inspección Federal (TIF), transporte, almacenamiento y comercialización de la carne en condiciones que aseguren la inocuidad desde la finalización del animal hasta la venta al consumidor final, para ello, se establece y diferencia la responsabilidad en cuanto al uso de la Marca Oficial México Calidad Suprema por parte de los diferentes eslabones de la cadena producción consumo conforme a la firma del contrato de sublicencia de uso de la marca correspondiente, signado entre el agente de la cadena con el organismo de certificación acreditado para evaluar la conformidad del producto con el presente pliego de condiciones.

En el uso de esta marca propiedad del Gobierno Federal, administrada por la Secretaría de Economía (SE), la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) y el Banco Nacional de Comercio Exterior, S.N.C. (BANCOMEXT), se supedita a productos mexicanos de cualquier índole (principalmente agroindustriales), con el objetivo de garantizar su calidad superior respecto de sus cualidades, propiedades y naturaleza, con lo cual se fomenta la adopción de parámetros de seguridad en los productos mexicanos para el consumidor nacional y el mercado de exportación.

La apertura comercial de México al contexto internacional genera nuevas realidades, plantea importantes oportunidades y también una seria competencia a las diferentes cadenas productivas agropecuarias de nuestro país. Entre los retos en los cárnicos, destaca la necesidad de producir con la inocuidad sanitaria que demanda un consumidor cada vez más exigente, quien requiere de todos los integrantes de la cadena de la carne el llevar un producto seguro, sano e inocuo hasta la venta por el detallista final, entre los cuales destacan las

cadena de autoservicio, restaurantes y hoteles; canales de venta en los que resulta fundamental resaltar estas características mediante una etiqueta de fácil comprensión al consumidor final, quien así podrá enterarse de la normatividad que cumple el producto.

De esta manera, se presenta este **PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA CARNE DE BOVINO**, de conformidad con lo previsto para las marcas oficiales en el artículo 73 y en el Capítulo III del Título IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, así como en los artículos 84, 85 y 86 del Reglamento de dicha Ley.

II OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Este pliego de condiciones concentra los requisitos de inocuidad y etiquetado, ya establecidos en leyes y normas vigentes, que deberán cumplir aquellos agentes que busquen la excelencia en la cadena de la carne de bovino en México.

Los agentes que participarán son los ganaderos y engordadores en la etapa de finalización de ganado, las plantas de sacrificio TIF, las empresas de corte, deshuese o empaque TIF, los distribuidores y los comercializadores, con el fin de dar la garantía de inocuidad en los cárnicos, mediante un seguimiento estricto del manejo, distribución e información contenida en el etiquetado, el cual resumirá las características específicas de inocuidad que tendrán los productos que adquieren los consumidores con el sello de marca oficial **“MEXICO CALIDAD SUPREMA”**, el cual será evaluado conforme al presente pliego de condiciones por el Organismo de Certificación acreditado para ello, quien revisará la documentación oficial correspondiente expedida por la autoridad competente, además de realizar las actividades complementarias necesarias que permitan garantizar el cumplimiento del presente pliego de condiciones.

Los productos sobre los cuales aplica esta marca son la carne de bovino en canal, medias canales, cuartos de canal, los distintos cortes primarios generados conforme a los patrones de corte requeridos por el mayorista o detallista, así como los distintos cortes finales solicitados por el consumidor final, ya sea en piezas enteras o troceadas, todos ellos siempre y cuando cumplan con las condiciones establecidas en este pliego de condiciones.

III REFERENCIAS

Este **PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA CARNE DE BOVINO** se fundamenta en el estricto cumplimiento de los preceptos establecidos en las siguientes normas, leyes y reglamentos vigentes en México, para ello, el organismo de certificación acreditado deberá solicitar las constancias y/o documentación oficial expedida por la autoridad competente en función de las referencias siguientes:

1. NOM-004-ZOO-1994, Grasa, hígado, músculo y riñón en aves, bovinos, caprinos, cérvidos, equinos, ovinos y porcinos, Residuos tóxicos. Límites máximos permisibles y procedimientos de muestreo.
2. 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.
3. NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne.
4. NOM-012-ZOO-1993, Especificaciones para la regulación de productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.
5. NOM-018-ZOO-1994, Médicos veterinarios aprobados como unidades de verificación facultados para prestar servicios oficiales en materia zoosanitaria.
6. NOM-019-ZOO-1994, Campaña Nacional contra la Garrapata (*Boophilus spp*).
7. NOM-024-ZOO-1995, Especificaciones y características zoosanitarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.
8. NOM-025-ZOO-1995, Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que fabriquen productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.
9. NOM-031-ZOO-1995, Campaña Nacional Contra la Tuberculosis bovina (*Mycobacterium bovis*).
10. NOM-033-ZOO-1995, Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.
11. NOM-041-ZOO-1995, Campaña Nacional contra la Brucelosis en los animales.
12. NOM-051-ZOO-1995, Trato humanitario en la movilización de animales.
13. NOM-054-ZOO-1996, Establecimiento de cuarentenas para animales y sus productos.
14. NOM-060-ZOO-1999 Especificaciones zoosanitarias para la transformación de despojos animales y su empleo en la alimentación animal.
15. NOM-061-ZOO-1999, Especificaciones zoosanitarias de los productos alimenticios para consumo animal.

16. NOM-051-SCFI-1993, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
17. NMX-FF-078-SCFI2002, Productos Pecuarios identificación - Carne de Bovino en Canal – Clasificación.
18. Ley Federal de Sanidad Animal.

IV ESPECIFICACIONES SANITARIAS, INOCUIDAD Y CALIDAD POR ATRIBUTOS DE LA CARNE DE BOVINO

Para el uso de la marca oficial “MEXICO CALIDAD SUPREMA”, los agentes de la cadena de la carne interesados en aplicarla, deberán sujetarse al estricto cumplimiento de las normas, leyes y reglamentos listados en el Capítulo III, referencias de este pliego de condiciones, así como a llevar al día los informes específicos y bitácoras durante la finalización, sacrificio, corte y empaque, hasta la distribución y venta de los cárnicos al consumidor final; información que conservará cada uno de los agentes en su etapa respectiva, responsabilizándose de las labores e insumos por él incorporadas a través del número de lote, además de las fechas de sacrificio, corte y emplayado que se deberá transmitir al detallista final a partir de la planta de sacrificio, así mismo, para el uso de la marca oficial es necesario que el producto comercializado al consumidor final provenga de un animal sacrificado cuando más, treinta días anteriores a la fecha de venta, conforme a las siguientes especificaciones:

4.1 Especificaciones del proceso

4.1.1 Animal en Pie

Pie de Cria. El productor de animales en desarrollo para su finalización en praderas, agostaderos y corrales de finalización, deberá marcar los animales de manera individual, llevando un registro donde especifique raza, sexo, peso, edad, insumos en la alimentación y manejo, fundamento básico para asegurar la rastreabilidad de los cárnicos desde su origen. En caso de agrupar los animales para facilitar su manejo y comercialización, deberá asignar un número de lote, conservando en archivo los datos individuales de cada animal.

En tanto se desarrolla e implementa la adopción de un sistema de clasificación nacional de ganado en pie, el uso de la marca oficial “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**” queda supeditado a animales bovinos que por su edad (entre 12 y 30 meses de edad) son denominados como terneras o vaquillas y novillos y toretes, enteros o castrados. Animales más jóvenes o más viejos, así como vacas de deshecho o animales de trabajo o espectáculo, no podrán usar la marca oficial.

Durante esta etapa la crianza de los animales estará sujeta a las normas: NOM-019-ZOO-1994, norma que será constatada mediante la presentación de la constancia de tratamiento garrapaticida e informe de resultados; NOM-031-ZOO-1995, la cual será constatada mediante el informe de resultados, la hoja de control de campo y el correspondiente dictamen de prueba tuberculina; NOM-041-ZOO-1995 que se constatará mediante la constancia de vacunación, reporte de pruebas y el correspondiente informe de resultados.

Finalización: El uso de la marca oficial queda supeditado a los cárnicos de aquellas empresas que al finalizar ganado bovino en pradera, agostadero o corral de engorda, cuenten con un sistema de identificación individual o en lote, que permita el riguroso seguimiento hasta el origen del producto en su etapa de animal en pie. Así, se deberá agrupar lotes de animales lo más homogéneamente posible, con datos como los registros del estado de origen y fecha de nacimiento, fecha de ingreso al establecimiento, tiempo de engorda y fecha de salida, así como ingredientes y medicamentos empleados en la alimentación y tratamiento sanitario, además de promotores de crecimiento registrados y por lo tanto aprobados por la SAGARPA.

Esta información deberá permanecer disponible en la empresa, asegurando la posibilidad de rastreabilidad al transferir, para fines de este pliego de condiciones, el número de animal o lote de animales enviados a la planta de sacrificio, dato que podrá ser requerido por la SAGARPA o el Organismo de Certificación Aprobado.

Para el uso de la marca oficial “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**” se aceptarán animales importados originarios de países autorizados por la SAGARPA, sometidos a un periodo de engorda y finalización superior a los 90 días en México, que demuestren haber cumplido con el manejo zosanitario exigido en la Hoja de Requisitos de Importación.

Alimentación: En la alimentación del ganado bovino sujeto a este pliego, de acuerdo a la NOM-061-ZOO-1999, no se deben utilizar harinas de carne y hueso de origen rumiante, clenbuterol, pigmentantes sintéticos del grupo de los sudanes, cumarina en saborizantes artificiales, cloranfenicol en su modalidad de preventivo o terapéutico, cristal violeta como fungicida en materias primas y producto terminado, y establece que la pollinaza y gallinaza utilizada en la alimentación ha recibido tratamiento térmico o químico, estos insumos deben provenir de una empresa regulada por la SAGARPA, por lo que el productor de ganado bovino para abasto presentará semestralmente un dictamen de cumplimiento de esta norma avalado por la SAGARPA y entregará al organismo de certificación una carta compromiso de no uso de los productos señalados en la NOM-061-ZOO-1999 y de cualquier sustancia prohibida mediante disposiciones diversas de la Secretaría así como el respeto a los tiempos de retiro de medicamentos de acuerdo a las especificaciones de los fabricantes, por lo que el organismo de certificación evaluará que las condiciones en que se elaboran, almacenan y suministran los alimentos a los

animales y los insumos para su formulación, son adecuadas en términos higiénico-sanitarios.

Sanidad y medicación: Sanidad y medicación: El ganado estará supeditado al uso exclusivo de medicamentos, vacunas, desparasitantes, promotores del crecimiento y otras sustancias registradas ante la SAGARPA, así como al estricto seguimiento de las recomendaciones de uso y retiro oportuno para minimizar el riesgo de efectos residuales; lo cual será inspeccionado por el Organismo de Certificación aprobado para constatar este pliego de condiciones, a través del programa de manejo del ganado y corroborado mediante análisis de laboratorio para la determinación de residuos tóxicos prohibidos en la NOM-ZOO-061-1999.

Las prácticas de vacunación y desparasitación que se realicen al animal serán encaminadas a mantener y mejorar la salud, y deberán quedar registradas en una bitácora de trabajo de la empresa.

Transporte en pie: La movilización de ganado en pie se realizará bajo el estricto cumplimiento de las normas: NOM-024-ZOO-1995 y NOM-051-ZOO-1995, mismas que serán verificadas a través del certificado para movilización; de igual forma se deberá constatar mediante Acta Circunstanciada o Dictamen de la Unidad de Verificación el cumplimiento de la NOM-054-ZOO-1996.

Sólo se autorizan los cárnicos generados de animales cuya movilización haya cumplido con las normas NOM-031-ZOO-1995, la NOM-041-ZOO-1995, y la NOM-019-ZOO-1994, mismas que serán verificadas a través del Certificado Zoosanitario para Movilización.

En tanto se desarrolla e implementa la adopción de un sistema de clasificación nacional de ganado en pie, el uso de la marca oficial “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**” los animales a ser movilizados deberán tener entre 12 y 30 meses de edad.

Rastreabilidad de la información: El uso de la marca oficial “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**” queda supeditado a los cárnicos de aquellas empresas que al finalizar ganado bovino en pradera, agostadero o corral de engorda, cuenten con un sistema de identificación individual o en lote, que permita el riguroso seguimiento hasta el origen del producto en su etapa de animal en pie. Así, se deberá agrupar lotes de animales lo más homogéneamente posible, con datos como los registros del estado de origen y fecha de nacimiento, fecha de ingreso al establecimiento, tiempo de engorda y fecha de salida, así como ingredientes y medicamentos empleados en la alimentación y tratamiento sanitario, además de promotores de crecimiento registrados y por lo tanto aprobados por la SAGARPA.

Esta información deberá permanecer disponible en la empresa, asegurando la posibilidad de rastreabilidad al transferir, para fines de este pliego de condiciones, el número de

animal o lote de animales enviados a la planta de sacrificio, dato que podrá ser requerido por la SAGARPA o el organismo de certificación acreditado conforme al Plan de Muestreo establecido.

4.1.2 Sacrificio

Instalaciones sanitarias: El uso de la marca oficial “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**” queda supeditado a aquellos cárnicos procedentes de bovinos sacrificados en establecimientos Tipo Inspección Federal, garantizando el cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes a la Sanidad e inocuidad del producto, por lo que para garantizar dicho cumplimiento el organismo de certificación acreditado deberá exigir el documento oficial correspondiente que avale la autoridad competente.

El médico veterinario responsable entregará a la Subdelegación de Ganadería que corresponda, el reporte de animales y productos decomisados por Tuberculosis y Brucelosis o por cualquier otra causa, para que esta proceda, según sea el caso.

Clasificación: Se podrá optar por clasificar la carne en canal refrigerada conforme a las características del ojo de la costilla, de acuerdo a las especificaciones que establezcan los sistemas de clasificación estatales o nacional cuando se disponga, o bien conforme a la NMX-FF-078-SCFI2002, Productos Pecuarios identificación - Carne de Bovino en Canal – Clasificación, cuando así se requiera.

Asimismo, de conformidad al punto 5.1.1. de este pliego, donde se especifican las características del animal en pie, se ratifica que en tanto se desarrolla y se implementa de un sistema de clasificación nacional de ganado en pie, el uso de la marca oficial “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**” queda supeditada a bovinos machos enteros o castrados de entre 12 y 30 meses de edad, así como bovino hembras, enteras o castradas. Animales más jóvenes o más viejos, así como vacas de desecho o animales de trabajo o espectáculo, no podrán usar la marca oficial.

Rastreabilidad de la información: Los establecimientos TIF deberán recibir la información del lote con cada remesa de ganado, información que deberá permanecer disponible en la empresa por un periodo suficiente para cubrir el lapso de tiempo entre el sacrificio, enfriamiento, corte y deshuese, almacenamiento y vida de anaquel del producto. La planta TIF deberá llevar un registro que arranca al dar de alta el lote recibido, agregando la fecha de ingreso a planta, fecha de sacrificio y fecha de salida de refrigeración o congelamiento, ya sea a corte, deshuese o comercialización. Al momento de salir de la planta TIF, el producto llevará una etiqueta que marcará el número de lote, el número de la planta TIF y la fecha de sacrificio. Además, en cuanto se apruebe el sistema se agregara la leyenda que especifique la clasificación.

4.1.3 Corte, deshuese y empaque

Instalaciones sanitarias: El uso de la marca oficial “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**” queda supeditado a aquellos cárnicos de bovino que habiendo sido sacrificados en plantas TIF, son cortados, deshuesados o porcionados en instalaciones aprobadas bajo el mismo sistema TIF por la SAGARPA y conservados en frigoríficos TIF

Conservación en frío: Con la finalidad de respetar los usos y costumbres del consumidor mexicano caracterizado por la preferencia de carne reciente, sólo se permitirá el uso de la marca oficial “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**” en aquellos cárnicos no empacados procedentes de canales o cortes primarios de no más de 21 días posteriores al sacrificio al momento de aplicar el etiquetado en la presentación al consumidor final, después de este período, no se podrá utilizar la marca oficial para comercializar la carne de bovino.

Corte y empaque: La carne en canal podrá ser cortada y transportada al mayoreo en cajas o en combos; también podrá ser empacada en piezas primarias al vacío, atmósfera controlada, o al alto vacío.

Los productos se deben envasar en recipientes de tipo sanitario elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y organolépticas. En caso de empaque de cortes en presentación final al consumidor, podrá usarse el emplayado herméticamente cerrando con atmósfera controlada (denominado *casey ready*) así como cualquier tipo de empaque hermético a futuro que demuestre mantener las características de calidad y seguridad sanitaria de los cárnicos. El empaque deberá realizarse en una presentación no factible de modificar por el detallista, como en el caso del emplayado con plástico autoadherente. Asimismo, éstos deben estar envasados de manera que el producto sea visible para el consumidor. El uso de la marca oficial “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**” queda supeditado a aquellos cárnicos de bovino empacados con las características enunciadas siempre y cuando no superen los 30 días posteriores al sacrificio al momento de la aplicación de la etiqueta en la presentación al consumidor final, después de este período, no se podrá utilizar la marca oficial para comercializar carne de bovino.

En el caso del embalaje se deben usar envolturas de material resistente que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

La planta TIF podrá hacer uso de la marca oficial “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**”, en cortes con presentación final al consumidor siempre que esta se apegue al cumplimiento de los puntos enunciados en el presente pliego. El etiquetado deberá realizarse de forma en que esta no pueda ser modificada por el detallista.

Rastreabilidad de la información: Al momento de salir del corte, deshuese o empaque, la carne deberá recibir un número de lote, el cual enlazara la empresa con el número de lote recibido del ganado o carne para deshuesar o pieza de subproducto comestible para porcionar. El producto deberá ser etiquetado con un número de lote, mediante el cual se podrá dar seguimiento hasta el origen en caso de un eventual problema sanitario o inconformidad del cliente o consumidor. Deberá aparecer el número de la planta, la fecha de sacrificio, la fecha de corte o empaque, el peso neto y el nombre del corte. Además y en cuanto se apruebe el sistema, se agregara la leyenda que especifique la clasificación.

4.1.4 Comercialización

Instalaciones sanitarias: El uso de la marca oficial “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**”, queda supeditado a aquellos establecimientos detallistas que cuenten con cámaras de refrigeración o congelamiento, así como el manejo que asegure la continuidad de la cadena de frío y las características sanitarias similares a las establecidas en el sistema Tipo Inspección Federal; para ello se establecen dos condiciones:

1. Cuando el producto comercializado sea empacado y etiquetado de origen como producto México Calidad Suprema bajo condiciones de atmósfera controlada, alto vacío o su equivalente garantizando la calidad sanitaria, inocuidad y calidad del mismo, el organismo de certificación acreditado **podrá** verificar de manera documental las características sanitarias similares a las establecidas en el sistema Tipo Inspección Federal, por lo que los establecimientos en los que se comercialicen los productos que utilicen la marca “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**” podrán asumir las responsabilidades del uso de la marca conforme a las sanciones contempladas en el apartado de sanciones del presente pliego de condiciones o bien depositar en el organismo de certificación dicha responsabilidad previa la certificación de su establecimiento por dicho organismo
2. cuando el producto comercializado No sea empacado de origen bajo condiciones de atmósfera controlada, alto vacío o su equivalente que garantice la calidad sanitaria, inocuidad y calidad del mismo, los establecimientos en los que se comercialicen los productos que utilicen la marca “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**” **deberán** ser previamente autorizados por el Organismo de Certificación Acreditado, para ello, las salas en las que estos establecimientos detallistas corten y deshuesen, deberán mantenerse una temperatura y humedad acordes a las establecidas en la NOM-009-1994 a la operación, evento que será inspeccionado por la autoridad competente o en su caso podrá ser Verificado por el Organismo de Certificación Acreditado.

Transporte de canales, medias canales, cuartos de canal y cortes: Se realiza bajo cumplimiento de las normas NOM-009-ZOO-1994 y NOM-024-ZOO-1995, dicho cumplimiento será verificado mediante la presentación de Actas Circunstanciadas

emitidas por Médicos Aprobados o bien mediante Dictámenes del organismo de certificación acreditado.

Vida de anaquel en cárnicos sin empacar: El uso de la marca oficial en cárnicos sin empacar, queda supeditada a aquellos mantenidos higiénicamente bajo los lineamientos especificados en la NOM-009-ZOO-1994, cuyo tiempo máximo posterior al sacrificio al momento de aplicar la etiqueta a la presentación de venta al consumidor final no sea mayor de 21 días; después de este período, no se podrá utilizar la marca oficial para comercializar la carne de bovino.

Los cárnicos exhibidos no deberán mezclarse con aquellos de otra especie o carne de bovino de diferente vida de anaquel. Se podrá aplicar la marca oficial sin superar los 21 días posteriores a la fecha de sacrificio al momento de aplicar la etiqueta por parte del detallista en la presentación al consumidor final, no se podrá utilizar la marca oficial a la carne molida de bovino.

Vida de anaquel en cárnicos empacados al vacío, alto vacío o atmósfera controlada: El uso de la marca oficial se supedita a cárnicos empacados cuyo tiempo máximo posterior al sacrificio al momento de aplicar la etiqueta en la presentación al consumidor final no sea mayor de 30 días; después de este período, no se podrá utilizar la marca oficial para comercializar la carne de bovino.

Los productos se deben envasar en recipientes de tipo sanitario elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y organolépticas. En caso de empaque de cortes en presentación final al consumidor, podrá usarse el emplayado herméticamente cerrando con atmósfera controlada (denominado *casey ready*) así como cualquier tipo de empaque hermético a futuro que demuestre mantener las características de calidad y seguridad sanitaria de los cárnicos. El empaque deberá realizarse en una presentación no factible de modificar por el detallista, como en el caso del emplayado con plástico autoadherente. Asimismo, éstos deben estar envasados de manera que el producto sea visible para el consumidor.

Especificaciones de calidad organoléptica: Una vez cortado el producto para su exhibición al consumidor final en el punto de venta del detallista, el personal de ventas deberá verificar rutinariamente las características organolépticas de la carne; olor, color y textura, llevando una bitácora de registro que podrá ser verificada por las Unidades de Verificación, conforme a la frecuencia de muestreo adoptada por el Organismo de Certificación Acreditado.

Olor: Se corroborará frecuentemente el olor de la carne, evitando que sea diferente de las condiciones de olor normal de la carne, retirando aquellos productos con

olores arranciados o fétidos, evento que quedará supeditado a la experiencia del personal del establecimiento.

Color: El color de la carne podrá variar de un tono rojo cereza a rojo pálido. Cualquier producto con tonalidades diferentes no podrá usar la marca oficial.

Textura: La firmeza de los músculos de la carne deberá ser consistente con su estado fresco y condiciones sanitarias óptimas. No podrá exhibirse o venderse carne de consistencia viscosa o demasiado dura bajo el uso de la marca oficial.

Empaque e información final: Para optar a la marca oficial “MEXICO CALIDAD SUPREMA”, el detallista deberá comercializar la carne empleada, en charola de unicel envuelta en plástico autoadherente, o cualquier otro empaque herméticamente cerrado, a cuya cara de exposición del producto se agregará una etiqueta que refiera el número de lote, el número de la planta, el nombre del corte, la fecha de sacrificio y fecha de corte o empaque final, así como el peso neto y el precio. Además y en cuanto se apruebe el sistema, se agregará la leyenda que especifique la clasificación. La marca oficial no aplica a aquellos productos comercializados o expuestos al consumidor en contacto con el aire, a temperatura ambiental, envueltos en papel o envases abiertos; o a productos que durante su exhibición hubiesen estado mezclados con productos que no clasifiquen dentro de las características exigidas en este pliego de condiciones.

4.2 Rastreabilidad de la información

La continuidad de la calidad sanitaria e inocuidad de la carne a lo largo de toda la cadena de producción y comercialización se supedita al estricto cumplimiento de los lineamientos sanitarios establecidos en la normatividad oficial vigente entre todos los agentes participantes. De esta manera, la inspección y verificación del cumplimiento y preservación de la calidad sanitaria se debe efectuar ratificando la información y el resultado de los análisis acumulados en cada una de las etapas de la cadena, sin duplicar funciones que corresponden por ley a la autoridad oficial competente.

A través del uso de la marca oficial todos los agentes de la cadena asumirán la responsabilidad solidaria de registrar y mantener la información acumulada de las anteriores etapas, descritas a lo largo del punto 5.1. Especificaciones del proceso.

El fundamento básico de este pliego es la transmisión de la información recabada a través del número de lote en cada etapa; desde el ganado en pie, sacrificio, carne en canal, cortes y deshuesada, fases en las cuales cada agente deberá registrar y agrupar la información por lote, responsabilizándose del manejo del producto en su etapa de incorporación de valor agregado o diferenciación, con lo cual participa activamente en llevar al consumidor un producto de mayor seguridad sanitaria.

Con la finalidad de reducir al máximo el riesgo sanitario mediante la prevención, la existencia de esta información podrá ser verificada por el personal de la SAGARPA y del Organismo de Certificación acreditado, quienes podrán cancelar la autorización para el uso de la marca oficial en caso de detectar anomalías, pudiendo la SAGARPA fincar las responsabilidades legales que se deriven de la normatividad y leyes mexicanas vigentes en la materia.

V ETIQUETADO CON LA MARCA OFICIAL “MEXICO CALIDAD SUPREMA”

Verificación del cumplimiento de los puntos establecidos en el pliego de condiciones para el uso de la marca “MEXICO CALIDAD SUPREMA”.

El personal encargado de verificar el cumplimiento de las Normas Oficiales aplicables será el autorizado por la autoridad competente, en el caso del presente pliego de condiciones, la SAGARPA establece a un Medico Veterinario Zootecnista (MVZ) Oficial, quien emitirá un Acta Circunstanciada con los resultados de la verificación; asimismo, la certificación de las Normas y puntos adicionales del presente pliego de condiciones será realizada por el Organismo de Certificación Acreditado conforme a su manual de procedimientos internos presentados ante la Entidad de Acreditación correspondiente, quien emitirá un Dictamen con los resultados obtenidos.

5.1. Denominaciones especiales bajo la marca oficial

La Secretaría de Economía, la SAGARPA y BANCOMEXT, ratifican su conformidad por el hecho de que al generalizarse el uso de la marca oficial **“MEXICO CALIDAD SUPREMA”**, se puedan aplicar marcas o denominaciones distintivas paralelas, que se apliquen a la par y sin invadir el espacio o logotipo de la marca oficial, siempre que se continúen cumpliendo a detalle las especificaciones para cumplir con esta última.

Los ganaderos, engordadores e industriales de la carne mexicana podrán desarrollar denominaciones de aquellos productos que se puedan diferenciar por un grupo de características especiales, como puede ser el origen, la especie, la raza, la edad o la tecnología de finalización.

Algunos ejemplos que ya se plantean pueden hacer referencia a la tecnología de producción y a raza, o combinaciones de entre ellas; por ejemplo, carne de ganado de pradera, carne de ganado de corral, carne orgánica de pradera, carne orgánica de corral, carne angus, carne hereford, carne angus de pradera, carne angus orgánica, etc.

La conformidad de las autoridades a esta derivación se condiciona a la aprobación de un Organismo de Certificación Aprobado, quien deberá contar con el proceso, tecnología y personal calificado para verificar y certificar las especificaciones que se manifiesten en dichas derivaciones.

5.2. Uso de la marca oficial

Para otorgar y mantener el uso de marca oficial, la empresa o persona física solicitante debe acatarse a lo siguiente:

- Cumplir con todos los lineamientos referentes al proceso de la carne establecidos en el presente documento.
- Cumplir con el reglamento de uso de marca oficial y otras disposiciones establecidas por el Organismo de Certificación Acreditado y aprobado.
- Cumplir con un programa de muestreos previos a la autorización, donde debe aprobar los ensayos (pruebas) aplicables al producto.
- Sujetarse a lo establecido en el Contrato de Licencia de Uso de la Marca Oficial

5.3 Concesión de uso de la marca oficial a establecimientos fijos

Para que un establecimiento fijo como lo son las carnicerías, tiendas de autoservicio o tiendas especializadas, pueda hacer uso de la marca oficial “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**”, debe cumplir como mínimo los siguientes requisitos:

5.3.1 Recepción

- Análisis sensorial de la carne (olor, textura, color y apariencia)
- Registros de temperatura intramuscular de la canal y/o cortes primarios
- Identificación del lote
- Se recomienda que se realicen análisis microbiológicos del producto semestralmente

5.3.2 Refrigeración

- Registros de temperatura intramuscular que debe ser de 4°C
- Registros de temperatura de los refrigeradores menor a 2°C
- Registros de limpieza y sanitización diarios
- En caso de almacenar canales, verificar la distancia entre las canales (20 cm como mínimo)
- Verificar el funcionamiento del sistema de frío (diario)

5.3.3. Congelación

- Registros de temperatura intramuscular mínima -18°C
- Registro diario de la temperatura (-20°C) de la cámara de refrigeración y/o congelamiento.
- Verificación de las condiciones higiénicas (diario)
- Inspección diaria de los sistemas de producción de frío

5.3.4. Troceado y despiezado

- Análisis visual de la limpieza de los instrumentos y la mesa de corte, así como de la higiene del personal
- Examen de salud reglamentario del personal y monitoreo periódico de enfermedades (semestral)
- Análisis microbiológico de los productos

5.3.5. Control de plagas

- Registro de agentes plaguicidas
- Registro de fumigaciones

5.3.6. Etiquetado

- Número de lote y nombre del establecimiento
- Nombre del producto y especie animal
- Nombre o razón social del establecimiento
- Fecha de empaque o corte final
- Fecha de sacrificio (proporcionada por el establecimiento TIF, la cuál debe ser mantenida por el establecimiento fijo en los productos)
- Clasificación del producto en cuanto se disponga de un sistema de clasificación
- Peso neto y precio

Así mismo deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Contrato de Licencia de Uso de la Marca Oficial “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**”.

Los establecimientos que cuenten con dicha concesión serán objeto de verificaciones periódicas por parte de las Unidades de Verificación para corroborar el cumplimiento a lo establecido en el presente pliego y contrato.

VI REGLAS PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL

Cualquier persona que produzca y / o empaque carne de bovino, y por así convenir a sus intereses, podrá tener acceso al uso de la marca oficial “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**” siempre y cuando cumpla con las reglas que se establecen para el uso del distintivo, que incluye el cabal cumplimiento, ante un Organismo de Certificación Acreditado, de las especificaciones descritas en el pliego de condiciones correspondientes, más las que se establezcan por parte de la Secretaría de Economía, SAGARPA y BANCOMEXT como copropietarias de la marca oficial.

De conformidad con los artículos 88 de la Ley de Propiedad Industrial, y 84 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, las marcas oficiales son signos distintivos propiedad del Gobierno Federal, por conducto de la Secretaría de Economía, la SAGARPA y BANCOMEXT. Al ostentarse en productos mexicanos de cualquier índole (principalmente agroindustriales), dichas marcas garantizan su calidad superior respecto de sus cualidades, propiedades y naturaleza.

Las marcas oficiales constan de los siguientes elementos básicos que sustentan su validez:

- a) Un signo distintivo que identifique a los productos y lugares donde se expenden cárnicos que poseen una calidad superior, registrada ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial.
- b) Un pliego de condiciones en el que se establecen las especificaciones que identificarán al producto como calidad superior con base en sus cualidades, propiedades y naturaleza, pudiendo comprender, zona de producción o transformación del producto, especificaciones, sanitarias, de inocuidad y calidad por atributos, controles, vigilancia, etc.
- c) Una certificación independiente otorgada por un Organismo de Certificación Acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), de carácter privado, imparcial y técnicamente calificado para llevar a cabo la evaluación de la conformidad del producto contra el pliego de condiciones correspondiente.
- d) Promoción Comercial.- Una campaña de promoción que permita informar, posicionar y crear lealtad al sello por parte de productores, empaques, compradores, distribuidores y consumidores de productos agroalimentarios y pesqueros certificados con la marca oficial.

- e) Controles y vigilancia.- Acciones que promuevan el buen uso del sello y permitan fortalecer la confianza en los productos certificados bajo el esquema de certificación México Calidad Suprema.

VII CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Este pliego de condiciones tiene concordancia parcial con:

- o CAC/RCP 11-1976 Código Internacional recomendado de prácticas de higiene para la carne fresca – Codex Alimentarius
- o CAC/RCP 41-1993 Código Internacional recomendado para la inspección ante-mortem y post-mortem de animales de matanza y para el dictamen ante-mortem y post-mortem sobre animales de matanza y carne – Codex Alimentarius

VIII SANCIONES

El organismo acreditado en su calidad de licenciatario y sublicenciante tiene la responsabilidad de vigilar el buen uso de dicho distintivo y para esto, actuará conforme a lo establecido en la Ley Federal de Salud y Ley Federal de Sanidad Animal, así como en lo establecido en los artículos 76 y 78 de la Ley Federal de Metrología y Normalización (LFMN), 84 al 86 de su Reglamento, 87, 88, 213, 214 y 223 de la Ley de Propiedad Industrial y 1º, 24, 44, 96 y 125 de la Ley Federal de Protección al Consumidor. Así como las obligaciones a las que esta sujeto en el contrato de licencia y sublicencia correspondientes sobre el derecho de uso de la marca. Sin perjuicio de la aplicación de las sanciones correspondientes previstas en otros ordenamientos legales.

En caso de violación a este pliego de condiciones, el Organismo de Certificación Acreditado denunciará al agente infractor a la autoridad competente, solicitando y exigiendo su intervención de conformidad con la normatividad vigente. En tanto la autoridad competente interviene, el Organismo de Certificación Aprobado podrá limitar el uso de la marca oficial “**MEXICO CALIDAD SUPREMA**” a todos y cada una de los agentes de la cadena, desde el productor de ganado en pie, la planta de sacrificio, la sala de corte y transportista, hasta el punto de venta.

IX TRANSITORIOS

Considerando que las características naturales y actuales de la ganadería nacional presentan condiciones especiales que impiden la homologación de una constancia oficial única que identifique de manera uniforme el origen del ganado y con el fin de desarrollar una estrategia para alcanzar un nivel de calidad superior de los productos cárnicos bajo esquemas de certificación, así como la rastreabilidad total de la carne de bovino portadora del sello “México Calidad Suprema”, el presente pliego de condiciones contempla el establecimiento de artículos transitorios, los cuales tendrán una vigencia equivalente a la primera etapa de operación del esquema, que abarca del primero de enero de 2003 al 31 de diciembre de 2006, periodo en el cual los productores y otros agentes económicos participantes que se interesen en el uso de la marca oficial deberán desarrollar conjuntamente con el gobierno las acciones que permitan garantizar el cumplimiento del presente documento al 100%.

Artículo 1º.- El origen y las características del ganado bovino en las etapas previas a la engorda, tales como raza, sexo, peso y edad podrán ser demostrados con la presentación del Certificado Zoosanitario de Movilización correspondiente y, en su caso, acompañarlo con la documentación de respaldo exigible por la autoridad competente.

Artículo 2º.- La NOM-025-ZOO-1995, Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que fabriquen productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos y la NOM-061-ZOO-1999, Especificaciones zoosanitarias de los productos alimenticios para consumo animal, tiene un objetivo y campo de aplicación que no corresponde a unidades de producción de ganado bovino, sino a los establecimientos dedicados a la fabricación y maquila de productos alimenticios para uso o consumo por animales, en el caso de la primera norma, y para las personas físicas y/o morales que elaboren, maquilen, importen y comercialicen productos alimenticios para consumo animal, en el caso de la segunda, estas normas no son aplicables para las unidades de producción de ganado bovino para abasto.

En la alimentación del ganado bovino sujeto a este pliego, de acuerdo a la NOM-061-ZOO-1999, no se deben utilizar harinas de carne y hueso de origen rumiante, clenbuterol, pigmentantes sintéticos del grupo de los sudanes, cumarina en saborizantes artificiales, cloranfenicol en su modalidad de preventivo o terapéutico, cristal violeta como fungicida en materias primas y producto terminado, y establece que la pollinaza y gallinaza utilizada en la alimentación ha recibido tratamiento térmico o químico, estos insumos deben provenir de una empresa regulada por la SAGARPA, por lo que el productor de ganado bovino para abasto presentará semestralmente un dictamen de cumplimiento de esta norma avalado por la SAGARPA y entregará al organismo de certificación una carta compromiso de no uso de los productos señalados en la NOM-061-ZOO-1999 y de cualquier sustancia prohibida mediante disposiciones diversas de la Secretaría así como el respeto a los tiempos de retiro de medicamentos de acuerdo a las especificaciones de los fabricantes, por lo que el organismo de

certificación evaluará que las condiciones en que se elaboran, almacenan y suministran los alimentos a los animales y los insumos para su formulación, son adecuadas en términos higiénico-sanitarios.

Artículo 3º.- En tanto se desarrolla una cultura de aseguramiento de la calidad en la ganadería nacional y con el fin de fomentarla, las unidades de producción de ganado bovino para abasto (corrales de engorda) que aspiren a ser certificadas como productoras de ganado bovino susceptible de ser clasificado para ostentar la marca oficial “México Calidad Suprema”, que no cuenten con registros sobre sus prácticas zootécnicas, terapéuticas y de medicina preventiva, así como de programas destinados a la obtención de alimentos inocuos y de calidad, podrán ser evaluadas por los organismos de certificación acreditados para ese efecto y, de constatarse la aplicación puntual de esas prácticas, tal y como lo especifica el “Pliego de Condiciones para la Carne de Bovino”, podrán ser sujetas de certificación mediante la suscripción de carta compromiso signada por el propietario o representante legal para desarrollar e implantar un sistema de registros de las actividades señaladas en el pliego de referencia a partir de la fecha de emisión del certificado, lo cual deberá ser constatado por el Organismo de Certificación acreditado para tal efecto en un período comprendido entre los 60 y los 75 días naturales posteriores a dicha emisión.

Artículo 4º.- El establecimiento TIF podrá demostrar que cumple con las especificaciones físicas de construcción y equipamiento de la NOM-008-ZOO-1994 mediante la presentación del oficio de asignación de N° TIF expedido por la dependencia responsable, pero deberá demostrar el cumplimiento y efectividad de su:

- Programa de control de fauna nociva.
- Programa de procedimientos de operación estándar de sanitización (POES). Las empresas deben desarrollar e implantar un programa escrito que especifique con detalle los procedimientos sanitarios preoperacionales y operacionales diarios que se realizan en el establecimiento, a efecto de garantizar la adecuada higiene y desinfección del mismo. El programa debe indicar al menos: el cargo de la persona asignada para realizar cada una de las actividades, la metodología empleada, la frecuencia en que se llevarán a cabo las distintas actividades, los productos que se utilizarán, los métodos de verificación de los procedimientos, las acciones correctivas en caso de fallas, los registros que valorarán el programa y el cargo de los empleados que realizarán el monitoreo del mismo, quienes deben registrar los hallazgos y las acciones correctivas que se tomen. El establecimiento debe actualizar este programa cada vez que se realicen cambios en el equipo, instalaciones, proceso, o cualquier otra circunstancia que lo afecte.
- Programa de control de calidad, que puntualice los procedimientos para el aseguramiento de la calidad de los productos.

- Programa de control de la potabilidad del agua. Se debe contar con un programa por escrito de la evaluación y control de la calidad fisicoquímica y microbiológica del agua, así como los registros correspondientes. Los resultados deben ser acordes con lo especificado en la NOM-127-SSA1-1994, “Salud ambiental, agua para uso y consumo humano”– Límites permisibles de calidad y tratamientos a los que debe someterse el agua para su potabilización. Dicho programa debe indicar los lugares y las frecuencias con las que se tomará la muestra. Por lo menos debe enviarse una muestra mensual para su análisis microbiológico y una cada seis meses para su análisis fisicoquímico a un laboratorio acreditado y/o aprobado por la Secretaría de Salud.

El establecimiento TIF deberá proporcionar al Organismo de Certificación la documentación que establezca en sus listas de requisitos y aquella que esté contenida en las Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas aplicables que se incluyen en el “Pliego de Condiciones para la Carne de Bovino”.

La evaluación del cumplimiento de las especificaciones de construcción y equipamiento contenidas en la NOM-008-ZOO-1994, por parte de los organismos de certificación acreditados para tal efecto, dará inicio a partir del 1 de enero de 2007.

Artículo 5º.- En tanto no exista un sistema de clasificación de canales a nivel nacional, se utilizará como parámetro de clasificación la edad del ganado bovino en pie el cual, para que su carne sea susceptible de ser clasificada dentro de los parámetros autorizados para utilizar la marca “México Calidad Suprema”, corresponderá a la comprendida entre los 12 (doce) y los 30 (treinta) meses de edad.

Artículo 6º.- En tanto se desarrolla una cultura de aseguramiento de la calidad en los establecimientos fijos y con el fin de fomentarla, los interesados (tiendas de autoservicio, tiendas de especialidad o carnicerías, entre otras) que aspiren a ser certificadas para comercializar carne que ostente el sello de “México Calidad Suprema”, que no cuenten con registros sobre sus prácticas de limpieza y desinfección, control de fauna nociva, así como de programas destinados a la obtención de alimentos inocuos y de calidad, podrán ser evaluadas por los organismos de certificación acreditados para ese efecto y, de constatarse la aplicación puntual de esas prácticas, tal y como lo especifica el “Pliego de Condiciones para la Carne de Bovino”, podrán ser sujetas de certificación mediante la suscripción de carta compromiso signada por el propietario o representante legal para desarrollar e implantar un sistema de registro de las actividades señaladas en el pliego de referencia a partir de la fecha de emisión del certificado, lo cual deberá ser constatado por el Organismo de Certificación acreditado para tal efecto en período comprendido entre los 60 y los 75 días naturales posteriores a dicha emisión.

X BIBLIOGRAFIA

1. Handbook of Australian Meat, AUS-MEAT, 6th edition 1998.
2. Técnicas de Inspección Ante-mortem y Post-mortem, M.V.Z. Alfonso Carreón de la Torre, SAGARPA, Federación de Colegios y Asociaciones de Médicos Veterinarios Zootecnistas de México, A.C.
3. Hábitos de Higiene del personal, SAGARPA, Federación de Colegios y Asociaciones de Médicos Veterinarios Zootecnistas de México, A.C.
4. Manual de Inspección Sanitaria de la Carne. SAGARPA, Federación de Colegios y Asociaciones de Médicos Veterinarios Zootecnistas de México, A.C.,
5. Los ganglios linfáticos en la Inspección de carnes, SAGARPA, Federación de Colegios y Asociaciones de Médicos Veterinarios Zootecnistas de México, A.C.
6. Programa de aprobación de Médicos Veterinarios Zootecnistas, SAGARPA, Federación de Colegios y Asociaciones de Médicos Veterinarios Zootecnistas de México, A.C.
7. Pliego de condiciones para uso de marcas oficiales de la carne de cerdo, Instituto Mexicano de Normalización y Certificación, A.C.
8. Quality Assurance Provisions, Institutional Meat Purchase Specifications, United States Department of Agriculture, June 1st, 1997.

XI ANEXO

DIAGRAMA DE LA CADENA DE PRODUCCION – CONSUMO EN BOVINO

Cría→Transporte→Engorda→Transporte→Sacrificio→Transporte→Corte y/o
 Deshuese→Empaque→Etiquetado→Transporte→Establecimientos→
 Consumidor

