

REGLAMENTO DEL TITULO NOVENO DE LA LEY GANADERA PARA EL ESTADO DE DURANGO

TEXTO ORIGINAL.

Reglamento publicado en el Periódico Oficial del Estado de Durango, el jueves 22 de abril del 2004.

EL CIUDADANO LICENCIADO ANGEL SERGIO GUERRERO MIER, GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE DURANGO, en uso de las facultades que me confieren los artículos 70 fracción II de la Constitución Política Local, 16 y 20 de la Ley Orgánica de la Administración Publica en el Estado de Durango, he tenido ha (sic) bien expedir el siguiente Reglamento del Titulo noveno Capítulo I de la Ley Ganadera para el Estado de Durango, con base a lo (sic) siguientes

CONSIDERANDOS:.

Por lo antes expuesto, he tenido a bien expedir el siguiente

REGLAMENTO DEL TITULO NOVENO DE LA LEY GANADERA PARA EL ESTADO DE DURANGO

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. El presente Reglamento será aplicable únicamente al Titulo noveno, Capitulo I “De la Clasificación y Comercialización de los Productos Pecuarios”, de la Ley Ganadera para el Estado de Durango.

Artículo 2. Para los efectos de este Reglamento se entenderá por:

Ley: Ley Ganadera para el Estado de Durango.

Reglamento: Reglamento de la Ley Ganadera para el Estado de Durango.

Secretaría: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Estado.

Estado: Estado Libre y Soberano de Durango.

Clasificación de canales de bovino: Es la determinación del grado de calidad de la canal, después de haber sido sometida a un estudio técnico con base en los parámetros especificados en esta norma.

Calidad de la carne en canal: se refiere a los atributos o características deseables para el consumo humano, y cuya relación da lugar a los distintos grados de clasificación.

Canal de bovino: Cuerpo del animal sacrificado, desangrado y sin piel, abierto a lo largo de la línea media del pecho y abdomen a la cola; separado de la cabeza al nivel de la articulación occipitoatloidea; de las extremidades anteriores al nivel de la articulación carpometacarpiana y de las posteriores al nivel de las tarsometatarsiana; con o sin la presencia de cola, amputada ésta a la altura de la segunda vértebra caudal. Sin vísceras cavitarias (excepto los riñones), quedando el diafragma adherido, sin genitales ni ubre.

Media canal: Son cada una de las dos partes resultantes del corte longitudinal a lo largo de la línea media dorsal (columna vertebral) de la canal.

Cuarto de canal: Parte anterior (craneal) o posterior (caudal), de la media canal separada entre la 6ª y la 7ª o la 12ª y 13ª costillas en ángulo recto respecto a la columna vertebral.

Refrigeración: En el proceso de enfriamiento gradual y controlado mediante el cual se somete a las canales de bovino para contrarrestar el deterioro y la descomposición. La temperatura en el centro de las masas musculares no debe ser mayor a 7 grados centígrados, ni menor al punto de congelación de los líquidos tisulares (> -1).

Defectos: Presencia de anomalías (alteraciones, pérdida de materia, defectos de faenado, traumatismos, materiales extraños), sobre las distintas partes de regiones de la canal y que repercuten en la clasificación según su importancia.

Marmoréo: Es la grasa entreverada entre las fibras musculares. Los grados de marmoréo usados en esta norma son: muy abundante, abundante, moderadamente abundante, ligeramente abundante, moderado, modesto, pequeño, ligero, traza y prácticamente nulo.

Textura: Es la apariencia de la carne al corte en la que se manifiestan los haces de fibras musculares y que está relacionada con la edad.

Firmeza: Es la consistencia de las masas musculares que se manifiestan en el corte y que esta directamente relacionada con la madurez del animal.

Madurez: Se refiere básicamente al grado de osificación progresiva que muestran las vértebras en sus apófisis, color de estas y cuerpos, empezando por las vértebras del hueso sacro y continuando a las vértebras lumbares y finalmente las torácicas. Se consideran también como indicadores de grado de osificación los cambios en color y forma de las costillas.

Color de carne: Es la coloración de las fibras musculares que se manifiesta en diferentes tonalidades de rojo, desde el rojo claro, rojo cereza y rojo oscuro, mismos que son los referidos con base al sistema numérico pantone. La medición de color se hará en el oio de la costilla (corte transversal de los músculos dorsales).

Grasa subcutánea: Se refiere a la distribución de la grasa superficial que recubre la canal.

Grasa perirrenal: Grasa que se encuentra acumulada en la región de los riñones.

Color de la grasa: Coloración propia del tejido adiposo el cual puede variar dentro de las tonalidades blanco, cremoso y amarillo, equivalente al sistema numérico pantone de power point.

Conformación de la canal: Es la forma y contorno de una canal referida al desarrollo de las masas musculares.

Planta Tipo Inspección Federal: Establecimiento dedicado al sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos alimenticios que cumplen con lo descrito en el capítulo 4, de la norma oficial mexicana NOM-008-ZOO-1998.

Rastros registrados: Todos los establecimientos dedicados al sacrificio de animales de abasto y que deben cumplir con lo señalado en el apéndice informativo 1, cuyas instalaciones cumplen con lo descrito en el capítulo 4, de la norma oficial mexicana NOM-008-ZOO-1998.

Clasificador: Persona capacitada y autorizada por la autoridad competente, que realiza la labor exclusiva de clasificación de carne de bovino en canal.

Marcado Oficial: Es la certificación del grado de calidad de la canal, mediante la aplicación del sellado con tinta y colores autorizados para tal efecto, en las regiones de la canal establecidas para ello,

Región del sellado: Una línea de marcado que abarca la cara lateral de la columna vertebral, iniciándose en la pierna y continuándose hasta el cuello, Una segunda de mareado comprende de la pierna continuándose por la región del abdomen hasta el brazuelo, dejando una sucesión interrumpida de sellos y aplicadas a las dos medidas canales.

Ternera (o): Bovino joven con una edad máxima de 12 meses, cuyas canales no exceden de 150 kg.

Torete: Bovino macho entero, con una edad entre 12 y 24 meses.

Novillo: Bovino macho que ha sido castrado en los primeros meses de vida, antes de alcanzar la madurez sexual y cuya edad puede variar entre 12 y 24 meses.

Novillona o Vaquilla: Hembra bovina que nunca ha sido preñada, o bien que no ha parido, cuya edad varía entre los 12 y 32 meses.

Vaca: Hembra bovina adulta que ha tenido uno o más partos y puede ser de cualquier edad.

Toro: Macho bovino adulto entero sexualmente maduro con una edad de 25 meses en adelante.

Buey: Macho bovino adulto, castrado después de mostrar caracteres sexuales secundarios.

CAPITULO II

DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CLASIFICACIÓN DE CARNE DE BOVINO EN CANAL

Artículo 3. Para la correcta aplicación de este Reglamento debe consultarse la siguiente norma oficial mexicana vigente o la que la sustituya:

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, en aquellos puntos que resultaron procedentes, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de febrero de 1999.

Artículo 4. Para conocer al detalle las características de la clasificación, tiene que consultarse el Manual Técnico para la Clasificación de canales de bovino y el material fotográfico de apoyo.

Artículo 5. Las canales de ganado bovino serán clasificadas de acuerdo a los siguientes grados básicos de calidad: Especial, Superior, Selecta, Estándar, Comercial y No Clasificada.

Artículo 6. Los criterios empleados para definir cada una de las categorías básicas están indicados en la tabla 1 y descritos en el manual técnico, donde se relacionan madurez y marmoréo considerándose además la firmeza textura y color de la carne para los ajustes de grados de calidad final.

TABLA 1. RELACIÓN ENTRE MARMORÉO, MADUREZ Y CALIDAD

N. DE E. VEASE TABLA EN EL P.O. DE 23 DE ABRIL DE 2004, PAGINA 7.

Artículo 7. La clasificación se realizará exclusivamente en aquellas canales que han sido inspeccionadas y aprobadas de acuerdo a las regulaciones aplicables.

Los establecimientos donde se realice la clasificación deberán contar con un lugar específico para llevar acabo (sic) esta práctica y solo puede efectuarse en canales que hayan sido refrigeradas durante un periodo de 14 hrs. mínimo después del sacrificio, a una temperatura de cuatro grados centígrados.

Las canales se marcaran con sellos especiales con tintas inocuas autorizadas de diferentes colores de acuerdo al grado de clasificación que corresponda, según la tabla que a continuación aparece.

TABLA 2. GRADOS DE CALIDAD

GRADOS BÁSICOS	COLOR	TEXTO
ESPECIAL	MORADO	ESP
SUPERIOR	AZUL	SUP
SELECTA	ROJO	SEL
ESTANDAR	AMARILLO	EST
COMERCIAL	CAFÉ	COM
NO CLASIFICADA	VERDE	N C

El sello se aplicará desde la pierna hasta el cuello siguiendo una línea a través del dorso, lomo y que se continuará hasta el brazo dejando una marcada sucesión interrumpida de sellos.

La canal deberá identificarse de la siguiente manera: propietario, planta de sacrificio, fecha de sacrificio, grado de calidad, peso de la canal.

Las carnes o piezas básicas de la canal que se empaquen conservaran su grado de clasificación siempre y cuando cumplan con el proceso de rastreabilidad.

CAPITULO III

DE LOS SELLOS DEL ROLADO DE LAS CANALES

Artículo 8. Los sellos para Clasificación de canales tendrán las siguientes características: Placas, 20 x 30 mm; Sellos, 18 x 28 mm; Letras DGO ESP, 5 x 2

mm. Cada una; Letras Grado de Clasificación 6 x 3 mm. Cada una; Letras de molde, las siguientes inscripciones:

DGO DGO DGO DGO DGO DGO
ESP SUP SEL EST COM N C

Queda estrictamente prohibido que personas morales o físicas usen en sus negocios industriales o comerciales, las características de los sellos antes indicados.

Los supervisores e inspectores de canales clasificadas, solo podrán practicar visitas de inspección mediante oficios de comisión que les haya expedido la Dependencia y tendrán la obligación de mostrar dicho oficio de comisión a quienes se les practique a la vista. De cada inspección que se practique se deberá levantar un acta en seis 6 tantos, dejando en poder del visitado una copia de la diligencia practicada.

Artículo 9. Para las canales introducidas al Estado tanto nacionales como importadas se aplicará la formula para calcular los grados de rendimiento 1, 2, 3,4, y 5, (ver Bases para el grado de rendimiento en el Manual Técnico) de una canal los cuales tienen como base cuatro características:

1. La cantidad de la grasa externa (cobertura).
2. La cantidad de riñón, pelvis y grasa en corazón.
3. El área del músculo del "ojo de la costilla".
4. El peso de la canal.

CAPITULO IV

DE LA MARCA PARA CERTIFICAR LA CALIDAD DE LA CARNE

N. DE E. VEASE IMAGEN EN EL P.O. DE 22 DE ABRIL DE 2004, PAGINA 10.

Artículo 10. La carne producida en el Estado deberá llevar el sello "Calidad Durango" clasificada, certificado por el Gobierno del Estado, para identificar la carne que cumpla con los más altos estándares de calidad e higiene.

Artículo 11. La carne que se identifica con el sello de referencia, otorga la seguridad de que se trata de un producto de Durango que procede de animales jóvenes engordados en corral y praderas inducidas con un estricto control de su alimentación y salud, utilizando raciones balanceadas que llevan diferentes ingredientes principalmente sorgo, maíz melaza y forrajes.

Artículo 12. El uso del sello "Calidad Durango" solo se permite a los expendedores de carne que cumplan con los requisitos del uso de la marca, garantizada por la estricta vigilancia del Servicio de Clasificación de Ganado y Canales del Estado de Durango.

TRANSITORIOS

PRIMERO. Este Reglamento entrará en vigor a partir del día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Durango.

SEGUNDO. Se derogan todas aquellas disposiciones legales o administrativas contrarias a las contenidas en este Reglamento.

Dado en el Palacio del Poder Ejecutivo, en Victoria de Durango Dgo., a los veintidos días del mes de abril del año dos mil cuatro.

EL GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO.
LIC. ÁNGEL SERGIO GUERRERO MIER.

EL SECRETARIO GENERAL DE GOBIERNO.
LIC. JOSÉ MIGUEL CASTRO CARRILLO.