

(Publicado en el P. O. número 40, segunda sección, lunes 3 de abril de 1995).

## **GOBIERNO DEL ESTADO**

**RENATO VEGA ALVARADO**, Gobernador Constitucional del Estado Libre y Soberano de Sinaloa, en ejercicio de las facultades conferidas por los Artículos 65, fracciones I y XXIV de la Constitución Política Local; 1º, 2º, 4º, 68, 69, 73, fracción I, incisos a) y g), 94, 95, 96, 98 y 99 de la Ley de Fomento Ganadero del Estado de Sinaloa; y

## **CONSIDERANDO**

Que en virtud de que con los países que México tiene relaciones comerciales, principalmente con los del Tratado de Libre Comercio (Estados Unidos y Canadá), cuentan con un sistema de clasificación de carnes, es necesario actualizar el Servicio de Clasificaciones y Especificaciones de Carnes de Ganado para el Estado de Sinaloa;

Que para elevar la generación de divisas extranjeras para Sinaloa y el país se requiere incrementar la producción y comercialización de ganado y carnes de alta calidad, implementando programas de fomento pecuario y de mejoramiento genético, campañas zoonosanitarias y de conservación del medio ambiente;

Que para llevar a cabo una adecuada ordenación de clases de ganado y carnes es indispensable seleccionar los animales, registrar praderas y corrales para engorda, regular la producción de alimentos concentrados, contar con rastros TIF y expendios de carne de mejor calidad al público;

Que una clara, actualizada y modernizada normatividad para catalogar los ganados y carnes, de acuerdo con patrones o especificaciones definidas, hace posible su determinación precisa y el consiguiente diferencial en el mercado de las carnes en función del grado de calidad; y

Que es necesario establecer las disposiciones específicas relativas al servicio de clasificación y especificación de carne de referencia;

Que en mérito de lo anteriormente expuesto, he tenido a bien expedir el siguiente:

## **REGLAMENTO PARA LA CLASIFICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DE CARNE DE GANADO PARA EL ESTADO DE SINALOA**

### **Capítulo I Disposiciones Generales**

**Artículo 1º.** El presente Reglamento tiene por objeto determinar la clasificación de ganado y carne en canal, conforme al grado de calidad que le corresponda, para su venta y consumo dentro y fuera del Estado.

**Artículo 2º.** La determinación del grado de calidad, se hará sobre la base de las especificaciones que deben reunir los ganados y las carnes en canal.

**Artículo 3º.** Sólo será clasificada la carne de bovino alimentada en corrales con un mínimo de 60 días para lo cual los interesados deberán registrarse con todos los datos necesarios ante la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica del Gobierno del Estado.

**Artículo 4º.** Los grados de calidad para la clasificación de carne en canal de toro, torete, novillo, vaquilla y vaca, serán los siguientes:

Doble "A" equivale a Suprema Se identificará con el rolado color amarillo.

"A" equivalente a Selecta Se identificará con el rolado color azul.

"B" equivalente a Buena Se identificará con el rolado color rojo.

"C" equivalente a Standard Se identificará con el rolado color café.

"D" equivalente a Comercial Se identificará con el rolado color verde.

(Fuera de clasificación)

**Artículo 5º.** Para determinar los grados de clasificación de carne a que se refiere el Artículo anterior, se sujetará a las siguientes especificaciones técnicas, las cuales se ilustran en la gráfica que aparece en la parte final del presente numeral:

**a)** Grado de calidad doble "A" (suprema). Los canales con una conformación del grado mínimo para doble "A" están bien pobladas de carne por todas las partes y son las más anchas y gruesas

en relación con su longitud. Los lomos y costillas gruesas y llenas, las pulpas tienden a ser voluminosas y profundas, las paletas gruesas y los pescuezos y canillas cortas.

Las características mínimas de calidad están comprendidas en dos grupos de madurez, los cuales cubren la gama entera de madurez permitida para este grado. Los canales en el grupo más joven van desde la menor madurez elegible como carne de res hasta aquella en la unión de los dos grupos de madurez, cuyos huesos del espinazo son ligeramente rojos y blandos y los cartílagos en los extremos de las vértebras torácicas, con alguna evidencia de clasificación.

Además, las vértebras sacras están completamente unidas y los cartílagos en los extremos de las vértebras lumbares están osificadas casi por completo. Las costillas son ligeramente anchas y planas y el músculo de "ojo costilla" es de color rojo claro y de textura fina. En las canales en este rango de madurez incluido en el grupo, se requiere un mínimo de ligeramente abundante en marmoleo y el ojo de costilla moderadamente firme.

Los canales de mayor edad van desde las descritas antes como representativas de la unión de dos grupos hasta las de máxima madurez permitida para el grado doble "A" en las cuales los huesos del espinazo presentan un tinte rojizo y los extremos de las vértebras torácicas están parcialmente osificados. Además, la apariencia de la carne sobre el músculo de "ojo de costilla" es de textura fina y la canal es simétrica y uniforme en contorno al menos en una forma moderada.

El mínimo de marmoleo requerido aumenta con la madurez en todo este grupo de un mínimo a un máximo de una cantidad moderadamente abundante y el músculo de "ojo de costilla" es consistente.

Una calidad superior a la especificada como mínimo para este grado, compensa sin límite una conformación inferior a la mínima requerida en una proporción igual como se indica en el siguiente ejemplo: una canal que esté en la mitad de la calidad requerida para el grado doble "A", puede tener una conformidad igual a la del punto medio de la del grado "A" y continuar elegible para la clasificación doble "A". Sin embargo, independientemente de lo que exceda en conformación para la clasificación doble "A", una canal debe tener el mínimo de calidad requerida para este grado.

Sólo la carne de toretes, novillos y vaquillas, pueden dar esta clasificación.

**b) Grado de calidad "A" (selecta).** Canales con el mínimo de conformación de esta clasificación están totalmente poblados de carne aunque de un grosor moderado con tendencia a una anchura y grosor medianas en relación a su longitud. Los lomos y costillas son moderadamente gruesos y llenos, las pulpas a ser mediamente voluminosas, las paletas son gruesas y pescuezos y canillas cortos, todo con moderación.

Las especificaciones de calidad están comprendidas en dos grupos que cubren la gama completa de madurez permitida para este grado de clasificación, las canales del grupo más joven van desde las de menor madurez consideradas en carne de res a aquellas en la unión de los dos grupos cuyos huesos del espinazo son blancos y de color rojo claro con los cartílagos de los extremos de las vértebras torácicas mostrando alguna evidencia de osificación. Además, las vértebras sacras están completamente unidas y los cartílagos en los extremos de las vértebras lumbares osificadas casi por completo. Las costillas son ligeramente anchas y planas y el músculo de "ojo de costillas" de un color rojo claro moderado y de textura fina. El marmoleo mínimo requerido aumenta con la madurez en todo este grupo de un mínimo de una cantidad ligera y el músculo de "ojo de costilla" es ligeramente blando. Los canales del grupo de mayor madurez van desde las descritas antes como representativas de la unión de los dos grupos a las maduras permitidas en este grado de clasificación, cuyos huesos son brillantes y rojizos y los cartílagos en los extremos de las vértebras torácicas están parcialmente osificadas. Además, la carne de la superficie cortada muestra una textura fina y la canal es simétrica y del contorno uniforme aumenta al menos en forma moderada. El mínimo de marmoleo requerido aumenta con la madurez de un mínimo hasta un máximo de una cantidad ligera siendo el músculo "ojo de costilla" ligeramente consistente.

Una calidad superior a la mínima para esta clasificación puede compensar sin límite, una conformación inferior a la mínima requerida en el punto medio de la calidad "A" puede tener conformación del punto medio de la calidad "B" y puede ser susceptible de clasificar como "A". Sin embargo, independientemente de lo que la canal exceda en conformación debe tener el mínimo de calidad requerida para clasificar en este grado, el espesor de grasa de cobertura será 0.30 pulgadas y la grasa no será más que ligeramente amarilla. Sólo la carne de toretes, novillos y vaquillas puede dar esta clasificación.

**c)** Grado de calidad "B" (buena). Canales con el mínimo de conformación de esta clasificación tienen un ligero grosor de carnes con tendencia a ser ligeramente anchos y gruesos, con relación a su longitud. Los lomos de las costillas son pocos gruesos y llenos. Las pulpas poco voluminosas y pescuezos y canillas son ligeramente largos y delgados.

Las características mínimas de calidad están comprendidas en dos grupos de madurez que cubren toda la gama de este factor permitida en este grado de clasificación.

Las canales en el grupo más joven van desde las de menor madurez permitida en carne de res hasta las que están en la unión de los dos grupos de madurez cuyos huesos del espinazo, son ligeramente blandos y rojos y los cartílagos en los extremos de las vértebras torácicas con alguna evidencia de osificación. Además, las vértebras sacras están completamente unidas y los cartílagos de los extremos de las vértebras lumbares osificadas casi completo. Las costillas son ligeramente anchas y planas y el músculo de "ojo de costilla" de color rojo claro y de textura fina. El mínimo de marmoleo requerido aumenta con la madurez en todo este grupo desde prácticamente nulo y el músculo de "ojo de costilla" moderadamente blando.

Los canales del grupo más duro van desde las descritas arriba como representativa de la unión de los dos grupos hasta las de máxima madurez permitida en el grado "B", las cuales tienen los huesos del espinazo teñido de rojo y blandos y los cartílagos en los extremos de las vértebras torácicas con alguna evidencia de osificación moderada. Además, la superficie de la carne que se expone en el corte es de textura moderadamente fina y las canales son simétricas y contorno uniforme al menos en forma moderada. El mínimo de marmoleo requerido aumenta con la madurez en todo este grupo desde una cantidad trazas y el músculo de "ojo de costilla" es ligeramente blando.

Mas todos los canales que se encuentren en el tercio inferior para el grado "A" que no reúnan los requisitos de grosor de grasa de cobertura 0.30 pulgadas y que la grasa sea de más que ligeramente amarilla, quedaría como "B".

Una calidad superior a la mínima para este grupo puede compensar sin límite, una conformación a la mínima en igual proporción como se indica en el siguiente ejemplo: una canal en el punto medio de la calidad especificada para el grado "B" puede tener una conformación equivalente al punto medio de la "C" y poder clasificar con "B".

También una canal que tenga 1/3 de un grado de conformación superior a la mínima, puede clasificar en "B" con una calidad equivalente al límite inferior del tercio superior del grado "C" la compensación de la conformación superior por calidad inferior es limitada 1/3 de un grado de calidad.

**d)** Grado de calidad "C" (standard). Canales con la conformación mínima del grado "C" tienen poco grosor en sus carnes y son algo estrechas y delgadas en relación a su longitud. Los lomos y costillas son planos y pobres de carne.

Las pulpas son ligeramente cóncavas y las paletas planas y con poca carne.

Las características mínimas de calidad están contenidas en dos grupos de madurez que cubren toda la gama permitida para este grado.

Las canales del grupo más joven van desde las de menor madurez elegible en carne de res hasta de la unión de los dos grupos, las cuales tienen los huesos del espinazo ligeramente rojos y blandos y los cartílagos en los extremos de las vértebras torácicas con alguna evidencia de osificación. Además, las vértebras sacras están completamente unidas y los cartílagos en los extremos de las vértebras lumbares casi completamente osificadas, las costillas son ligeramente anchas y planas y el músculo de "ojo de costilla" ligeramente oscuro y de textura fina. El mínimo de marmoleo requerido aumenta con la madurez de este grupo de un mínimo a un máximo de una cantidad nula y el músculo de "ojo de costilla" es blando.

Las canales en el grupo más maduro van desde las descritas arriba como representativas de la unión de los dos grupos hasta aquellas con la máxima madurez permitida para esta clasificación, las cuales tienen los huesos del espinazo teñidos de rojo y los cartílagos en los extremos de las vértebras torácicas moderadamente osificadas. Además, la carne en la superficie del corte es de textura moderadamente fina y las canales simétricas y uniformes en contorno al menos en forma moderada. El marmoleo mínimo requerido aumenta con la madurez en este grupo de un mínimo de nulo a una cantidad trazas alta. La canal del "ojo de costilla" es moderadamente blanda.

**e)** Grado de calidad "D" comercial (fuera de clasificación). Las canales del grado "D" se restringen a aquellas de madurez avanzada mayor que la permitida en el grado "C".

Dependiendo de su grado de madurez, las canales son los requerimientos mínimos para el grado “D” varían en sus otras indicaciones de calidad evidenciadas en el “ojo de la Costilla”.

Las características mínimas de calidad están descritas para los grupos más joven y el más maduro. Los requerimientos para el grupo intermedio se determinarán por interpolación entre los dos grupos descritos.

Las canales en el grupo más joven permitido en el grado “D”, varían de aquellas con indicaciones de madurez poco más avanzada que la descrita como máximo para el grado “C” aquellas con los huesos del espinazo duros y blanquicos y con los cartílagos en los extremos de las vértebras torácicas mostrando una osificación considerable pero el exterior de los mismos todavía es bien visible. Además, las costillas son moderadamente anchas y planas y el “ojo de costilla” es de un rojo moderadamente oscuro y ligeramente tosco en textura.

El grado mínimo de marmoleo requerido aumenta con los avances de madurez de un mínimo de pequeño a un máximo pequeño y el “ojo de costilla” es ligeramente firme.

Las canales más jóvenes del grupo más maduro tienen los huesos del espinazo duros y blancos y los límites de los cartílagos en los extremos de las vértebras torácicas son a duras penas visibles, las costillas son anchas y planas y el “ojo de costilla” es rojo oscuro y tosco en tuxtura. El rango de madurez en este grupo se extiende para incluir canales de los animales más viejos. El grado mínimo de marmoleo requerido aumenta con la madurez de un mínimo a un máximo de moderado y el músculo del “ojo de costilla” es firme.

Hasta aquellas en la unión de los dos grupos de madurez, cuyos huesos del espinazo son ligeramente rojos y blancos y los cartílagos en los extremos de las vértebras torácicas con algunas evidencias de osificación.

Además las vértebras sacras están completamente unidas y los cartílagos en los extremos de las vértebras lumbares están osificadas casi por completo. Las costillas son ligeramente anchas y planas y el músculo del “ojo de costilla” es de color rojo claro y de textura fina. El grado mínimo de marmoleo requerido aumenta con el avance en madurez, en todo este grupo de un mínimo de moderado y el músculo de “ojo de costilla” es firme en grado moderado.

Las canales en el grupo más maduro van desde las descritas arriba como representativas de la unión de los dos grupos hasta aquellas con la máxima madurez permitida para esta clasificación, las cuales tienen los huesos del espinazo teñido de rojo y los cartílagos en los extremos de las vértebras torácicas moderadamente osificadas están parcialmente osificados.

Además, la apariencia de la carne sobre el músculo de “ojo de costilla” es de textura fina y la canal es simétrica y uniforme en contorno al menos en una forma moderada. El mínimo de marmoleo requerido aumenta con la madurez en todo este grupo de un mínimo a un máximo moderado y el músculo de “ojo de costilla” es consistente.

### RELACIÓN ENTRE MARMOLEO, MADUREZ Y GRADO DE CALIDAD DE LA CANAL

Grados de Marmoleo	Madurez**					Grados de Marmoleo
	***I	II	III	IV	V	
Ligeramente abundante	“AA”					Ligeramente abundante
Moderado						Moderado
Modesto	“A”					Modesto
Pequeño						Pequeño
Ligero	“B”					Ligero
Trazas						Trazas
Prácticamente nulo	“C”					Prácticamente nulo

\* Asume que la firmeza del magro es comparablemente desarrollada con el grado de marmoleo y que la canal no es corte negro.

\*\* La madurez aumenta de izquierda a derecha (de I a V).

\*\*\* La parte I de madurez de la figura es la única aplicable a canales de novillos.

**Artículo 6.** Las especificaciones oficiales para determinar los grados de rendimiento en canales de res, son los siguientes:

**A. Grupo de rendimiento 1:**

Una canal del grupo de rendimiento 1, generalmente muestra sólo una capa delgada de grasa de cobertura sobre las costillas, lomos, palomillas y pequeños depósitos de grasa en flancos y ubre.

\* asume que la firmeza del magro es comparablemente desarrollada con el grado de marmoleo y que la canal no es corte negro.

Generalmente se presenta una capa delgada de grasa sobre el exterior de la pierna y parte superior de la paleta y pescuezo. La carne magra es visible a través de la grasa en muchas áreas de la canal.

Una canal de 227.00 Kgs. de este grupo que esté entre los límites de los grupos 1 y 2, pueden tener 3/10 de pulgadas de grasa sobre el músculo de "ojo de costilla", 11.5 pulgadas cuadradas de área del "ojo de costilla" y 2.5% de su peso en canal en grasa del riñón, pélvica y del corazón.

Una canal de 360 Kgs. de este grupo que esté entre los límites de los grupos 1 y 2, puede tener 4/10 de pulgadas de grasa sobre el músculo de "ojo de costilla", 16.0 pulgadas cuadradas del área del "ojo de costilla" y 2.5% de su peso en canal en grasa del riñón, pélvica y de corazón.

**B. Grupo de rendimiento 2:**

Una canal del grupo de rendimiento 2 está casi completamente cubierta de grasa, sin embargo, la carne puede verse a través de la grasa sobre la pierna, parte superior de la paleta y pescuezo.

Generalmente se presenta una capa delgada de grasa sobre lomos, costillas y parte interior de la pierna. La grasa sobre la sobrepierna y cadera, es ligeramente gruesa. Con frecuencia se presenta pequeños depósitos en flancos y ubre.

Una canal de 227.00 Kgs. de este grupo en los límites de los grupos de rendimiento 2 y 3, suele tener 5/10 de grasa sobre el músculo de "ojo de costilla", 10.5 pulgadas cuadradas de área del "ojo de costilla" y 3.5% de su peso en grasa de riñón, pélvica y del corazón.

Una canal de 360.00 kgs. de este grupo pero cerca del límite entre los grupos de rendimiento 2 y 3, puede tener 6/10 de pulgadas de grasa alrededor del músculo de "ojo de costilla", 15 pulgadas cuadradas del área del "ojo de costilla" y 3.5% de su peso en grasa del riñón, pélvica y del corazón.

**C. Grupo de rendimiento 3:**

Una canal en el grupo de rendimiento 3 por lo general, está completamente cubierta con grasa, la carne sólo es visible a través de la grasa en el pescuezo y la parte baja y exterior de la pierna hay una capa ligeramente gruesa de grasa sobre lomos, costillas interior de la pierna y la grasa sobre la sobrepierna y cadera es moderadamente gruesa. Frecuentemente hay depósito bastante grandes de grasa en flancos y ubre.

Una canal de 227.00 Kgs. de este grupo cerca del límite entre los grupos de rendimientos 3 y 4, puede tener 6/10 de pulgadas de grasa sobre el músculo de "ojo de costilla", 9.5 pulgadas cuadradas de área del "ojo de costilla" y 4.0% de su peso en grasa del riñón, pélvica y del corazón.

Una canal de 360.00 kgs. de este grupo cerca del límite entre los grupos de rendimiento 3 y 4, puede tener 8/10 de pulgadas de grasa sobre el músculo de "ojo de costilla", 14.0 pulgadas cuadradas de área del "ojo de costilla" y 4.5% de su peso en grasa del riñón, pélvica y del corazón.

**D. Grupo de rendimiento 4:**

Una canal en el grupo de rendimiento 4, está completamente cubierto con grasa. Los únicos músculos visibles son los brazuelos y sobre el exterior de costado y flancos. Hay por lo general una capa moderadamente gruesa de grasa sobre lomos, costillas e interior de la pierna y la capa de grasa sobre la sobrepierna y cadera es gruesa. Hay grandes depósitos de grasa en los flancos y ubre.

Una canal de 227.00 Kgs. de este grupo, cerca del límite de los grupos de rendimiento 4 y 5, puede tener una pulgada de grasa sobre el músculo de "ojo de costilla", 9.0 pulgadas de área del "ojo de costilla" y 4.5% de su peso en grasa del riñón, pélvica y del corazón.

Una canal de 360.00 Kgs. de este grupo que está cerca del límite de los grupos de rendimiento 4 y 5, puede tener una pulgada 1/10 de grasa sobre el músculo de "ojo de costilla", 13.5 pulgadas cuadradas de área del "ojo de costilla", 5.0% de su peso en grasa del riñón, pélvica y del corazón.

**E. Grupo de rendimiento 5:**

Una canal en el grupo de rendimiento 5, tienen mucha grasa en todas sus partes, en área muy pequeña del “ojo de costilla” y más grasa del riñón, pélvica y del corazón que en el grupo de rendimiento anterior.

**Artículo 7.** El clasificador marcará con el sello oficial las canales y de acuerdo con el grado de calidad que corresponda y llevará un control de las mismas según su origen y destino.

**Artículo 8.** Las carnes de ganados engordados que sean clasificadas en el grado “D” (fuera de clasificación), se considerarán como carne de campo, así como las carnes engordadas cuyos dueños no las lleven para ser clasificadas.

**Artículo 9.** Los engordadores de carnes de ganado que sean clasificadas en las calidades doble “A”, “A” y “B”, contarán con el apoyo del Ejecutivo del Estado a través de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica, para que los precios sigan siendo libres.

**Artículo 10.** Los engordadores, empacadoras, rastro T.I.F y municipales y frigoríficos, deberán registrarse en la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica para su funcionamiento conforme a la Ley de Fomento Ganadero del Estado de Sinaloa y el presente Reglamento.

**Artículo 11.** La Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica del Gobierno del Estado, coadyuvará para controlar la calidad y movilización de todo producto empleado en la alimentación animal, ante las autoridades que sean competentes. Se deberá evitar proporcionar elementos tóxicos a los ganados y en su oportunidad gestionar el funcionamiento de un laboratorio de análisis para garantizar la sanidad de la carne.

**Artículo 12.** El Ejecutivo del Estado, por conducto de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica coordinará la acción sanitaria de las empresas beneficiadoras de ganados y carnes, rastros T.I.F. y municipales, frigoríficos y carnicerías.

**Artículo 13.** Los establecimientos comerciales que vendan al público carne clasificada, deberán obtener previamente licencia de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica del Gobierno del Estado y no podrán expender carne de campo (F/C "fuera de clasificación").

**Artículo 14.** La carne de campo en el Estado se venderá únicamente en expendios o carnicerías sin licencia para venta de carne clasificada y precio oficial establecido, sólo podrá modificarse previa autorización de la autoridad correspondiente, quedando liberado el precio oficial para la carne clasificada.

**Artículo 15.** La Comisión Estatal de Fomento Ganadero propondrá a la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica, las cuotas de cooperación para el sostenimiento de los distintos servicios que se establezcan conforme a este Reglamento y que estarán a cargo de los beneficiarios, desde la producción pecuaria, industria engordadora, industrialización y distribuidores de los productos cárnicos de bovinos y especies menores que sean clasificados.

**Artículo 16.** La Comisión Estatal de Fomento Ganadero procurará el apoyo del Gobierno del Estado para el fomento de la comercialización dentro y fuera de la Entidad a fin de ampliar la producción agropecuaria. Al efecto, estimulará la gestión de los interesados tendientes a crear en el Estado la infraestructura en rastros, empacadoras, frigoríficas, congeladores tipo inspección federal, transportes refrigerados y otros.

**Artículo 17.** Las inconformidades de los particulares que resulten con motivo de la clasificación de ganados y carnes, serán resueltas por los clasificadores que para tal efecto designe la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica. Las resoluciones se dictarán en un plazo máximo de 48 horas y no admitirán ulterior recursos.

## **Capítulo II De los Clasificadores**

**Artículo 18.** La Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica, previo examen ante un Jurado designado por ésta, expedirá los certificados de competencia a los clasificadores, supervisores y cortadores de carne clasificada a quienes acreditará como técnicos en la materia.

**Artículo 19.** Para solicitar el examen a que se refiere el Artículo anterior, el aspirante deberá acreditar:

- I. Ser mexicano por nacimiento o naturalización;
- II. Mayor de edad;

III. Acreditar por medio de los certificados respectivos, poseer cuando menos grado de educación secundaria para supervisores y

IV. Haber tenido práctica suficiente en materia de clasificación del producto de que se trate, para lo cual los reglamentos especiales indicarán para cada caso, el tiempo que se requiere;

V. La moralidad y honestidad de su conducta, con los medios que, a juicio de la Secretaría de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica, sean suficientes; y

VI. Cumplir con los requisitos que en los reglamentos especiales se señalen.

**Artículo 20.** Una vez que la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica comunique a los aspirantes a clasificadores, que se les concede examen y que se les ha fijado fecha para el mismo, deberán enterar en la Oficina Recaudadora de Rentas de la Ciudad de Culiacán, el pago de los derechos que por este concepto señalen los ordenamientos aplicables.

**Artículo 21.** Para obtener el certificado de competencia, las personas interesadas deberán ser aprobadas por unanimidad en el examen respectivo ante el Jurado que designe la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica.

Los reglamentos especiales señalarán la forma y características que deberán cumplirse en los exámenes anteriormente citados.

**Artículo 22.** En caso de que un aspirante a clasificar sea aprobado el primer examen teórico que presente, para obtener su certificado de competencia, deberá adquirir mayor práctica y conocimiento durante un período no menor de un año, pasado el cual, se le aplicará un segundo y último examen práctico.

**Artículo 23.** Para que un clasificador pueda ejercer, deberá obtener la licencia expedida por la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica, para lo cual, los interesados comprobarán:

I. Estar en posesión del certificado de competencia;

II. No haber sido condenado por delitos infamantes ni estar perturbado de sus facultades mentales;

III. Disposición manifestada por escrito de que, para la clasificación, se sujetarán a las disposiciones sobre la materia y a los patrones oficiales establecidos;

IV. Su honestidad y buena conducta, por medio de carta, por lo menos de tres personas o compañías que trabajen en el ramo y que no tengan ningún parentesco con el aspirante o clasificador; y

V. Haber cubierto los derechos que señale la tarifa respectiva.

No deberá de transcurrir más de un año sin que el poseedor de un certificado de competencia adquiera la licencia respectiva; pasando este término, quedará nulado el certificado de competencia.

**Artículo 24.** La licencia de clasificador deberá renovarse anualmente en las fechas que exijan los reglamentos especiales, siendo condición indispensable el canje de la vencida por la nueva. Estas licencias serán revocables en los términos que señala el presente Reglamento.

**Artículo 25.** La Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica podrá habilitar personal experimentado con el carácter de inspectores.

**Artículo 26.** Todo clasificador tendrá la obligación de conservar en su poder, para su conocimiento y consulta, un ejemplar de este Reglamento, de los instructivos y demás disposiciones que de él emanen y estará al tanto de todas las modificaciones que se le hagan.

**Artículo 27.** Todo clasificador deberá tener en lugar visible para el público, su certificado de competencia y su licencia en vigor.

Los particulares podrán exigir a los clasificadores su licencia vigente.

**Artículo 28.** Los clasificadores tendrán la obligación de guardar bajo su estricta responsabilidad, los sellos de clasificación de carnes que al efecto se le hayan proporcionado para el desempeño de sus labores.

**Artículo 29.** En caso de pérdida o destrucción de una licencia para clasificar, la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica, podrá renovarla mediante el pago de los derechos respectivos.

**Artículo 30.** Todo clasificador deberá entregar al Servicio de Clasificación para conservar en su archivo, copia de los certificados que extiendan cuando menos un año después de su expedición.

**Artículo 31.** El Servicio de Clasificación tendrá la obligación de informar a la Secretaría de

Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica de las infracciones e irregularidades de que tenga conocimiento, así como proporcionar a la misma Secretaría, todos los datos que le solicite sobre las clasificaciones que realice.

**Artículo 32.** La Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica, a través del Servicio de Clasificación, impondrá sanciones a los clasificadores por los siguientes motivos:

- I. Cuando clasifiquen erróneamente, por descuido, a juicio del Servicio de Clasificación;
- II. Cuando hayan violado u omitido cualquier disposición de este Reglamento o de los instructivos técnicos derivados de él; y
- III. Cuando ejerzan el comercio del producto que clasifiquen.

**Artículo 33.** En los casos de reincidencia a lo dispuesto por las fracciones I) ó II) del artículo 32 de este Reglamento, los interesados sufrirán una suspensión definitiva en sus funciones como clasificadores y en el caso de incidencia en la fracción III, de la citada disposición, la suspensión será definitiva.

**Artículo 34.** A los clasificadores que dejen de trabajar en esta profesión durante el término de tres meses, se les cancelará su licencia y se les rehabilitará sólo mediante nuevo examen.

**Artículo 35.** La Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica, a través del Servicio de Clasificación, quedará facultada para cancelar la licencia a los clasificadores por los siguientes motivos:

- I. Por pérdida de las facultades mentales;
- II. Cuando a sabiendas o por descuido hayan clasificado erróneamente, previa investigación y comprobación por el Servicio de Clasificación de Carnes;
- III. Cuando firmen certificados de clasificación de un producto clasificado por otra persona;
- IV. Cuando permitan que otra persona use su licencia; y
- V. En cualquier tiempo en que se compruebe que el poseedor de la licencia no la obtuvo cumpliendo con los requisitos que señala el presente Reglamento.

**Artículo 36.** En el caso previsto en la fracción I del artículo anterior, la cancelación se revocará cuando cesen los motivos que los originaron, lo que acreditará con el certificado médico respectivo, a satisfacción del Servicio de Clasificación. El interesado deberá, además, someterse a un conocimiento sobre clasificación. En todos los demás casos, la cancelación será definitiva.

**Artículo 37.** La carne en canal ya clasificada, será sellada por el clasificador o bajo su más estricta vigilancia en lugares visibles con tinta especial. Si éstas se empacan o envuelven para su congelación y movimiento, se les colocará además, una etiqueta conforme al modelo que determine la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica, que contendrá, por lo menos, los siguientes datos; grado de calidad, número del orden de registro, nombre de éste y número de grado de rendimiento.

**Artículo 38.** Los sellos para clasificación de carnes, tendrán las características:

Medidas: Placas, 25 x 30 mm.

Sellos: 23 x 28 mm.

Letras Sinaloa, 6 x 2 mm. cada una.

Letras grado de clasificación, 6 x 2 mm. cada una.

Sinaloa doble "A"

Suprema

Clasificada

Sinaloa "A"

Selecta

Clasificada

Sinaloa "B"

Buena

Clasificada

Sinaloa "C"

Standard

Clasificada

Sinaloa "D"

Comercial

Fuera de clasificación.

**Artículo 39.** Queda estrictamente prohibido que personas morales o físicas, usen en sus negocios industriales o comerciales las características de los sellos antes indicados.

**Artículo 40.** Las personas y empresas que se registren en la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica, para efectos de la utilización a que se refiere el Artículo 9 de este Reglamento, están obligadas a presentar periódicamente y en las formas que a ese propósito formule el Servicio de Clasificación de Carne, los informes que sirvan para conocer la marcha del Programa de Clasificación de Ganado Bovino, asimismo quedan obligados a rendir los informes especiales que se les soliciten.

**Artículo 41.** Los inspectores de carne clasificadas, podrán practicar visitas de inspección mediante oficio de comisión que les haya expedido el Servicio de Clasificación de Carnes y tendrán la obligación de mostrar dicho oficio a quienes se les practique la visita. De cada inspección que se practique, se deberá dejar en poder del visitado una copia de la diligencia practicada.

**Artículo 42.** En tanto no haya en el Estado clasificadores en número suficiente, podrán emplearse los de otras Entidades Federativas, siempre y cuando se sujeten a lo dispuesto en el presente Reglamento.

### **Capítulo III De Otras Atribuciones**

**Artículo 43.** El Ejecutivo del Estado, por conducto de la Secretaría de Hacienda Pública y Tesorería y oyendo la opinión de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica, concederá los apoyos que juzgue prudente en favor de los engordadores de ganado bovino, que lo soliciten a través de la Unión de Asociaciones de Engordadores de Ganado del Estado de Sinaloa, A.C.

**Artículo 44.** Toda solicitud de clasificación, reclasificación o verificación, deberá dirigirse al Servicio de Clasificación de Carne.

**Artículo 45.** Todo el ganado que sea sacrificado, tanto en rastros T.I.F. como municipales, deberán permanecer un mínimo de 24 horas en refrigeración para así ser clasificado y sellado de acuerdo al grado de calidad alcanzada, pagando los derechos correspondientes por el servicio de clasificación.

**Artículo 46.** La carne en canal que ingrese al Estado de Sinaloa de otra entidad o país para su comercialización, se clasificará o se verificará (lo que tendrá un costo) con el propósito de que reúna las condiciones de calidad requeridas para su comercialización, a los productores del Estado de Sinaloa; además, deberá proceder de rastros T.I.F. para contar con la certificación sanitaria que garantice la sanidad de la carne.

**Artículo 47.** Las carnes que se introduzcan al Estado empaquetadas en cortes o en alguna otra presentación, no podrán ser clasificadas por el Servicio de Clasificación de Carnes, por ser éstas ilegibles para su estudio; por lo tanto, su precio máximo será el de carne de campo.

**Artículo 48.** Todo expendio con autorización para venta de carne clasificada, estará obligado a colocar en lugar visible su licencia.

### **Capítulo IV De las Sanciones**

**Artículo 49.** Las violaciones a lo dispuesto en este Reglamento, en los instructivos técnicos y demás disposiciones que de él emanen, serán sancionadas de conformidad con el Artículo 130 de la Ley de Fomento Ganadero del Estado de Sinaloa y cuyos ingresos serán para el fortalecimiento del Servicio de Clasificación de Carnes del Estado de Sinaloa.

**Artículo 50.** A los expendios que se les haya autorizado licencia para expender carne clasificada y violen las disposiciones contenidas en el presente Reglamento, se les aplicará, las siguientes sanciones:

- I. Multa de 50 a 500 salarios mínimos vigentes en el Estado;
- II. En caso de reincidencia, se les suspenderá provisionalmente su licencia para la venta de este producto por un período mínimo de 30 días y la multa respectiva; y
- III. En caso de volver a reincidir, se le procederá a la cancelación definitiva de la licencia para expender carnes clasificadas, además de aplicarse la sanción correspondiente.

**Artículo 51.** A los expendios que vendan carne clasificada sin que se les haya autorizado licencia para ello, se harán acreedores a:

- I. Una multa de 50 a 500 salarios mínimos vigentes en el Estado; y
- II. En caso de reincidencia, se le multará con 1,000 salarios mínimos vigentes en el Estado.

## **T R A N S I T O R I O S**

**Artículo Primero.** El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial "El Estado de Sinaloa".

**Artículo Segundo.** Se abroga el Acuerdo sobre el Servicio de Clasificaciones y Especificaciones de Carnes de Ganado para el Estado de Sinaloa, expedido el 24 de noviembre de 1986 y publicado en el Periódico Oficial "El Estado de Sinaloa" número 146, segunda sección, el día 5 de diciembre de ese mismo año, así como todas las reformas y adiciones y cualquier otra disposición que se oponga a lo dispuesto en el presente Reglamento.

Es dado en el Palacio del Poder Ejecutivo del Estado, en la ciudad de Culiacán Rosales, Sinaloa, a los veinte días del mes de marzo de mil novecientos noventa y cinco.

Sufragio Efectivo. No Reelección

El Gobernador Constitucional del Estado

**Renato Vega Alvarado**

El Secretario General de Gobierno

**Francisco C. Frias Castro**

El Secretario de Desarrollo Agropecuario y Promoción Económica

**Lauro Díaz Castro**

El Secretario de Hacienda Pública y Tesorería

**Marco Antonio Fox Cruz**