

REGLAMENTO DEL ARTÍCULO 95-A DE LA LEY GANADERA PARA EL ESTADO DE VERACRUZ-LLAVE QUE ESTABLECE EL SERVICIO DE CLASIFICACIÓN Y VERIFICACIÓN DE CARNES EN EL ESTADO

TEXTO ORIGINAL.

Reglamento publicado en el Número Extraordinario de la Gaceta Oficial del Estado de Veracruz, el miércoles 6 de marzo de 2013.

Al margen un sello que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Gobernador del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

JAVIER DUARTE DE OCHOA, Gobernador del Estado Libre y Soberano de Veracruz de Ignacio de la Llave, con fundamento en los Artículos 42, 49, fracciones I, III, XXIII 50 de la Constitución Política del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; y 8 fracción II de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; y en aplicación del precepto establecido en el Artículo 95-A de la Ley Ganadera para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, tengo a bien expedir el siguiente:

REGLAMENTO DEL ARTÍCULO 95-A DE LA LEY GANADERA PARA EL ESTADO DE VERACRUZ-LLAVE QUE ESTABLECE EL SERVICIO DE CLASIFICACIÓN Y VERIFICACIÓN DE CARNES EN EL ESTADO.

CAPÍTULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1. Las disposiciones del presente Reglamento son de orden público y tendrán aplicación en el Estado de Veracruz.

Artículo 2. El objeto del presente Reglamento, es regular el buen funcionamiento del "Servicio de Clasificación y Verificación de Carnes para el Estado de Veracruz" y establecer sus normas, con la finalidad de incentivar el consumo de carnes de res con la completa garantía de calidad e higiene, originando con ello un alto grado de competitividad que permita a los productores competir en el mercado nacional e internacional, comercializando de manera equitativa sus productos y evitando una competencia desleal, provocada por la internación de productos cárnicos de dudosa sanidad y calidad.

Artículo 3. Quedan sujetos a las disposiciones del presente Reglamento, todos los involucrados en la cadena comercial de la carne, es decir, toda persona física o moral que directa o indirectamente esté involucrada en la producción y

comercialización de especies animales, en la prestación de servicios y en la elaboración de productos relacionados con la actividad pecuaria.

Artículo 4. El Servicio de Clasificación y Verificación de Carnes para el Estado de Veracruz, establecerá previamente la tarifa por los servicios que otorga. Estos recursos le permitirán ser económicamente autosuficiente y los obtendrá de la forma siguiente:

I. Por concepto de clasificación o reclasificación de carne en canal, cortes en cajas y cortes de carne, en las demás presentaciones, de ganado bovino.

II. Por autorización de establecimientos.

III. Por infracciones cometidas a este Reglamento y a su respectivo Anexo Técnico.

Artículo 5. La Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Rural y Pesca, será quien determine la mecánica para la recaudación de los ingresos, a través de comprobantes autorizados por la misma dependencia, mismos que se depositaran en el Fondo Estatal Pecuario.

Artículo 6. Son autoridades competentes para la aplicación de este Reglamento:

I. El Gobernador del Estado.

II. El Secretario de Desarrollo Agropecuario, Rural y Pesca.

III. El Subsecretario de Ganadería y Pesca.

IV. El Director de Ganadería.

V. Los Clasificadores y Verificadores Oficiales del Servicio de Clasificación y Verificación de Carnes.

Artículo 7. Para los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

I. Clasificación: La determinación del grado de calidad de la carne en canal, conforme a las especificaciones y normas técnicas que establezca la Secretaría y que son parte del Anexo Técnico del presente Reglamento.

II. Especificaciones: La enumeración técnica de las condiciones que deberán reunir las canales y carnes para fijar su clasificación.

III. Servicio de Clasificación: El Servicio de Clasificación y Verificación de Carnes para el Estado de Veracruz.

IV. Secretaría: Secretaria de Desarrollo Agropecuario, Rural y Pesca.

V. Subsecretaría: Subsecretaria de Ganadería y Pesca.

VI. Dirección de Ganadería: La Dirección General de Ganadería, dependiente de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Rural y Pesca.

VII. Anexo Técnico: Documento que forma parte integrante del presente Reglamento, que contiene las especificaciones y normas técnicas establecidas por la Secretaría, para la Clasificación y Verificación de Carnes de la entidad.

CAPÍTULO II

Del Servicio de Clasificación de Carnes

Artículo 8. Se crea el Servicio de Clasificación de Carnes, como una función de la Secretaría, siendo su aplicación y observancia de carácter obligatorio, por lo que todo rastro autorizado y expendio de carne deberá contar con un Clasificador de Carnes Oficial que realice dicha actividad.

Artículo 9. Para la organización, funcionamiento y supervisión del Servicio de Clasificación, la Secretaría tendrá las siguientes atribuciones:

I. Operar el Servicio de Clasificación y sellado de las canales en los rastros del Estado, en los cuales se manejará sello con la nomenclatura abreviando Veracruz como "VER" y con la abreviatura de los grados de calidad que se utilizarán en el mismo proceso de sellado, así como la reclasificación de las carnes en todas las presentaciones que se introduzcan a la entidad.

II. Vigilar que se cumpla en el Estado, con la clasificación y sellado de las canales, reclasificado y sellado de las carnes en todas las demás presentaciones, ya sean de producción local o introducción.

III. Formular y expedir las características de calidad y especificaciones técnicas para la Clasificación de Carnes de ganado en la entidad, mediante la elaboración de manuales para cada una de las especies, que sirvan de instrumento para la capacitación de los clasificadores y verificadores.

IV. Formular los Programas de Trabajo del Servicio de Clasificación, de acuerdo con las necesidades de la producción y mercado.

V. Determinar los grados de calidad, normas técnicas complementarias, circulares y demás disposiciones a los que deberán apegarse los clasificadores y verificadores para cumplir de forma eficiente con el Servicio de Clasificación.

VI. Expedir certificados de competencia y licencias a los Clasificadores de Carnes Oficiales.

VII. Organizar e integrar el Consejo de Clasificación, conforme a las necesidades de producción y mercado.

VIII. Registrar y supervisar las actividades de los comerciantes, expendedores de carne clasificada, rastros, empacadoras, frigoríficos, congeladoras y otros establecimientos similares vinculados con la distribución y consumo de carne clasificada.

IX. Organizar los trabajos de divulgación, promoción y práctica del Servicio de Clasificación, así como proporcionar la asesoría técnica que se requiere en la materia a solicitud de los interesados.

X. Las demás establecidas en el presente Reglamento y demás ordenamientos jurídicos aplicables.

Artículo 10. Las personas físicas o morales que introduzcan al Estado de Veracruz, mediante cualquier conducto o presentación, carne de bovino, deberán comprobar mediante resultado de análisis emitido por la Secretaría de Salud que la carne es apta para consumo humano y procede de un rastro tipo inspección federal "TIF" o, en su defecto, contar con la certificación sanitaria de la Dirección de Ganadería, a fin de garantizar la calidad sanitaria del producto.

Los gastos de maniobra y demás que ocasionen las mercancías contempladas en este artículo correrán a cargo del introductor. La verificación deberá realizarse en un horario de 8:00 a.m. a 3:00 p.m., de lunes a viernes, por un Clasificador de Carnes Oficial comisionado.

Artículo 11. Los grados de calidad para la clasificación de carne en canal serán:

I. Suprema.

II. Selecta.

III. Buena.

IV. Estándar.

V. Comercial.

Las especificaciones técnicas que determinan la clasificación a que se refiere el presente artículo, están definidas en el Anexo Técnico de este Reglamento.

Artículo 12. Las carnes de bovino en cajas, para efectos de clasificación en el Estado de Veracruz, serán consideradas como carne de calidad comercial, siempre y cuando provengan de Estados donde no se aplican estándares de clasificación o, en su defecto, no existan acuerdos de colaboración sobre la materia.

Artículo 13. Toda persona física o moral que intervenga en las actividades de comercialización de carne clasificada de bovino en el Estado de Veracruz, deberá obtener, de la Dirección de Ganadería, la autorización correspondiente para expender carne clasificada.

Artículo 14. Toda persona física o moral que se encuentre registrada ante la Dirección de Ganadería, como expendedor de carne clasificada, sólo podrá comercializar carne de bovino de calidad suprema, selecta, buena, estándar y comercial, de lo contrario se hará acreedor a las sanciones establecidas en el presente Reglamento, y a las que señala la Ley Ganadera para el Estado de Veracruz.

Artículo 15. Toda persona física o moral que no cuente con el registro para expender carne clasificada ante la Dirección de Ganadería, sólo podrá comercializar carne de bovino de la calidad comercial, de lo contrario se hará acreedor a las sanciones establecidas en la Ley Ganadera para el Estado de Veracruz.

CAPÍTULO III

De los requisitos para la obtención de la autorización para comercializar carne en la entidad

Artículo 16. Los establecimientos que soliciten autorización para comercializar en el Estado cualquier tipo de carne de bovino, serán objeto de una visita por parte del personal autorizado por la Dirección de Ganadería, pertenecientes al Servicio de Clasificación y tendrán las siguientes opciones:

I. Expende únicamente carne clasificada.

II. Expende únicamente carne no clasificada.

III. Contar con la opción de expender carne clasificada y carne no clasificada. Se entiende por carne clasificada, la que pasa por este proceso en el Estado y la que provenga de otros Estados de la República Mexicana que cuentan con los mismos mecanismos de clasificación (colores, sellos, nomenclaturas) y que, además, sea avalada por el Servicio de Clasificación de dichos Estados, entre los cuales existan convenios que faciliten la comercialización entre los mismos; la carne no clasificada es aquella que no fue sometida al proceso de clasificación, ya sea,

dentro del Estado de Veracruz o en otros Estados de la República, así como también la carne de importación proveniente de otros países con los cuales se tenga el protocolo de comercio para su legal importación de carne a México, para lo cual debe estar completamente identificado el producto cárnico, para evitar cualquier posible confusión al público consumidor.

Artículo 17. Los requisitos para obtener la autorización para vender carne clasificada son:

I. Contar con un sistema de ambiente controlado, es decir, un sistema que conlleve al mantenimiento sanitario de la carne, como refrigeradores, cuartos fríos, un aporte de humedad, medidores de humedad, métodos de aseo que también permita alargar la vida de anaquel ofreciendo un producto de calidad para el consumidor.

II. Contar con tela contra insectos en puertas y ventanas. Contar con un certificado de salud para el personal de maniobra y expendio del producto.

III. Observar un manejo higiénico del producto.

IV. Contar con un certificado por parte de la Secretaría de Salud del Estado, para poder realizar las funciones como punto de venta de carne clasificada.

V. Que el personal utilice botas de hule, tapabocas y cofias.

Artículo 18. Para vender carne no clasificada será necesario cumplir con los requisitos que solicite la Secretaría de Salud del Estado.

Artículo 19. Los requisitos necesarios para autorizar la venta de carne clasificada y no clasificada nacional y de importación serán los siguientes:

I. Los productos a la venta deberán exhibirse por separado y distinguirlos de tal manera que el público consumidor se entere cuál es la carne clasificada o no clasificada nacional y cuál es de importación, para evitar prácticas desleales de comercio.

II. Observar los requisitos mencionados en los artículos 17 y 18 del presente Reglamento.

Artículo 20. A fin de obtener la autorización para comercializar en el Estado cualquier tipo de carne clasificada de bovino, no clasificada o de ambos tipos, independientemente de los requisitos señalados en los artículos anteriores, se deberá presentar a la Dirección de Ganadería una solicitud por escrito que contenga:

I. Nombre y domicilio del comercializador y, en su caso, nombre y domicilio en el Estado, de su representante legal.

II. Denominación o razón social,

III. Ubicación del lugar donde realice su actividad.

IV. Tipo de carne y presentación que pretenda comercializar.

V. En caso de carnes de introducción al Estado de Veracruz, los documentos que acrediten el cumplimiento de las disposiciones fiscales y sanitarias que establezca la federación, el Estado, el presente Reglamento y su respectivo Anexo Técnico.

VI. Inscripción en el R.F.C.

Artículo 21. Cumpliendo con lo dispuesto en los artículos anteriores, lo que establece la Ley Ganadera para el Estado de Veracruz y las condiciones de calidad y sanidad, la Dirección de Ganadería, concederá la autorización al introductor o comercializador para realizar sus actividades, exhibiéndose en un lugar visible la autorización, así como la lista de precios de la carne (clasificada y no clasificada).

Artículo 22. Los comerciantes y los responsables de expendios de carne clasificada, de rastros, de empacadoras de frigoríficas y de congeladoras, deberán colocar en un lugar visible al público, la autorización a que se refiere el artículo anterior.

CAPÍTULO IV

De los Clasificadores de Carne

Artículo 23. El personal del Servicio de Clasificación, será nombrado por el titular de la Secretaría. Se considera Clasificador de Carnes Oficial a la persona capacitada y adscrita a la Dirección de Ganadería, que se encargará de efectuar la clasificación de la carne en canal de ganado bovino, según lo dispuesto por el Servicio de Clasificación, el presente Reglamento y su respectivo Anexo Técnico.

Artículo 24. Para ser Clasificador de Carne Oficial de ganado bovino deberán reunirse los siguientes requisitos:

I. Ser ciudadano mexicano, en pleno, ejercicio de sus derechos.

II. Ser médico veterinario, técnico especializado en la materia o, en su defecto, tener suficientes conocimientos sobre ganadería para desempeñar su función.

III. Haber obtenido el registro de autorización expedido por la Dirección de Ganadería, una vez aprobado el curso de capacitación respectivo previsto en el Anexo Técnico.

IV. Ser de reconocida honorabilidad.

V. No tener antecedentes penales por delitos dolosos.

Artículo 25. Los Clasificadores de Carnes Oficiales, tendrán las siguientes obligaciones:

I. Apegarse a las disposiciones contenidas en el presente Reglamento y su Anexo Técnico, así como de las demás disposiciones administrativas que expida la Dirección de Ganadería.

II. Portar su licencia de Clasificador de Carnes Oficial.

III. Guardar, bajo su más estricta responsabilidad, los sellos de clasificación de carnes autorizados para el desempeño de sus labores.

IV. Conservar, en su archivo, copia de los certificados que extienda hasta un año de su expedición.

V. Permitir la revisión de su archivo, relacionado con la materia de clasificación de carnes en canal, al personal que para tal efecto designe la Dirección de Ganadería.

VI. Informar, a la Dirección de Ganadería, de las infracciones e irregularidades de que se tenga conocimiento, así como proporcionar a la misma, todos los datos que le soliciten sobre las clasificaciones que haya efectuado.

Artículo 26. Los particulares que soliciten la prestación de los servicios que brinda el Servicio de Clasificación, podrán exigir al Clasificador de Carnes Oficial designado, la exhibición de su licencia vigente.

Artículo 27. La carne en canal ya clasificada, será marcada con sellos oficiales por el Clasificador de Carnes Oficial, en el lugar donde lo especifique el Anexo Técnico para cada una de las especies, con tinta especial bajo su más estricta vigilancia. Si las canales se empacan o se envuelven para su congelación y movimiento, se les colocará además un sello con las especificaciones que determine la Secretaría, mismo que contendrá los siguientes datos como mínimo: fecha, grado de calidad y número de clasificador.

Artículo 28. Incurren en responsabilidad, y serán acreedores a las sanciones previstas en la Ley de Responsabilidades de los Servidores Públicos para el Estado Libre y Soberano de Veracruz de Ignacio de la Llave, independientemente

de las sanciones que pudieran aplicárseles por otras disposiciones legales, los Clasificadores de Carnes Oficiales que:

- I. Clasifiquen la carne erróneamente, a juicio de la Dirección de Ganadería.
- II. Violan u omitan cualquier disposición del presente Reglamento, su respectivo Anexo Técnico o bien, cualquier disposición oficial en la prestación del Servicio de Clasificación.
- III. Ejercen el comercio del producto que clasifiquen.
- IV. Firmen certificados sobre productos clasificados por otra persona.
- V. Permitan que otra persona utilice su licencia de Clasificador de Carnes Oficial.
- VI. En cualquier tiempo se le compruebe no haber cumplido con los requisitos necesarios para desempeñarse como Clasificador de Carnes Oficial.

Artículo 29. El Órgano de Control Interno de la Secretaría, en su caso, la Contraloría General, impondrá las sanciones administrativas que correspondan por incumplimiento de las obligaciones establecidas en el artículo anterior, independientemente de las establecidas en el artículo 46 de la Ley de Responsabilidades de los Servidores Públicos para el Estado Libre y Soberano de Veracruz de Ignacio de la Llave.

Artículo 30. Queda estrictamente prohibido que personas físicas o morales usen, en sus negocios industriales o comerciales, sellos que tengan las características que se mencionan en el Anexo Técnico, haciéndose en su caso acreedor a las sanciones que sobre el particular se prevén en el presente Reglamento.

CAPÍTULO V

De la Inspección

Artículo 31. El titular de la Dirección de Ganadería, tendrá la más amplia facultad para ordenar, mediante oficio, a los Clasificadores de Carnes Oficiales, la práctica de visitas e inspecciones a carnicerías, tiendas de autoservicio, distribuidoras y demás establecimientos que comercialicen carne de bovino, con el objeto de verificar que el comercializador cumpla con las disposiciones del presente Reglamento y su Anexo Técnico.

Artículo 32. De toda inspección deberá levantarse acta circunstanciada, en donde conste el resultado de la misma, la cual deberá ser firmada por el encargado de la diligencia, debiendo entregarse copia al interesado o a su representante legal.

Artículo 33. Si de la inspección resultaren posibles violaciones a las disposiciones de este Reglamento o a su Anexo Técnico, de inmediato el encargado de la inspección, asistido por dos testigos, deberá hacerlo constar en la Acta correspondiente, entregando copia de la misma al comercializador o representante legal. En caso de que se negaren a recibir dicha copia, de igual forma deberá asentarse tal acontecimiento en la referida Acta.

Artículo 34. El encargado de la inspección, se cerciorará de que se encuentre a la vista del público la autorización de expendio de carnes (clasificadas, no clasificadas o ambas), así como la identificación de los grados de calidad de la carne comercializada de acuerdo al Anexo Técnico.

Artículo 35. Una vez terminada la inspección a que se refiere este apartado, el encargado de la misma expedirá una constancia, por triplicado, indicándole al comercializador la exhiba en un lugar visible del establecimiento.

Artículo 36. Los comercializadores de carne de bovino en el Estado de Veracruz, deberán conservar las marcas del sellado de la canal o los sellos oficiales que los clasificadores pusieren en las canales o los paquetes y por ningún motivo alterarlos o permitir que los alteren. En caso de contravenir a lo dispuesto en el presente artículo se harán acreedores a lo previsto en el artículo 43 de este Reglamento.

CAPÍTULO VI

De la Denuncia

Artículo 37. Los comercializadores deberán denunciar por escrito toda irregularidad que los inspectores cometan en el desempeño de sus funciones.

Artículo 38. Cualquier denuncia o queja en contra de los Clasificadores de Carne Oficiales por incumplimiento a sus obligaciones, deberá ser presentada por escrito ante la Dirección de Ganadería, la Contraloría General o bien, ante el Órgano de Control Interno de la Secretaría, para que sea iniciado, en su caso, el procedimiento administrativo correspondiente previsto en la Ley de Responsabilidades de los Servidores Públicos para el Estado Libre y Soberano de Veracruz de Ignacio de la Llave.

Artículo 39. Por tratarse de un servicio público, todo Clasificador de Carne Oficial tiene la obligación de atender cualquier inspección ordenada por la Dirección de Ganadería.

CAPÍTULO VII

Del Consejo de Clasificación y Verificación de Carnes

Artículo 40. Para el funcionamiento y mejor desempeño del Servicio y Verificación de Carnes para el Estado, se formará el Consejo de Clasificación y Verificación de Carnes actuarán como un órgano mediador entre el servidor público (Clasificador de Carnes Oficial), los comercializadores, los productores y todos aquellos que estén relacionados directa o indirectamente con el acto de clasificación y tendrá las siguientes atribuciones.

I. Vigilar el buen manejo del Servicio de Clasificación de Carnes en el Estado, en lo relativo al funcionamiento por parte de los clasificadores para el desempeño eficiente de su trabajo, así como revisar la exacta aplicación de los sellos utilizados para el control de la calidad, así como revisar los estados financieros que guardan el Servicio de Clasificación de Carne por ingresos y egresos de dicho servicio.

II. Erigirse como órgano rector en el Servicio de Clasificación de Carnes; como órgano de vigilancia y de consulta de los informes que rinda el Director de Ganadería.

III. Ser órgano consultor de todos los proyectos que se le presenten con motivo de financiamiento, proyectos, adquisiciones y erogaciones de los recursos que se manejen dentro del Servicio de Clasificación de Carnes.

IV. Elaborar y Proponer modificaciones al anexo técnico del presente Reglamento.

V. Establecer la tarifa para la expedición de certificados.

Artículo 41. El Consejo de Clasificación y Verificación de Carnes se instalarán (sic) cada vez que la Dirección de Ganadería, reciba informes de anomalías por parte de los comerciantes de carnes.

Artículo 42. El Consejo de Clasificación y Verificación de Carnes estará integrado por:

I. El Gobernador del Estado, quien lo presidirá por sí o a través del Titular de la Secretaría.

II. Subsecretaria de Ganadería y Pesca.

III. Director General de Ganadería.

IV. Presidente del Comité para el Fomento y Protección Pecuaria del Estado de Veracruz, S. C.

V. Los 3 representantes de las Uniones Regionales Ganaderas de la Zona Norte, Centro y Sur.

VI. Por un representante del engordador, que será designado por la Unión Ganadera a que éste corresponda.

VII. Un representante del Sistema Producto y/o Comercialización de Carne de Bovinos.

El encargo de los representantes del Consejo de Clasificación y Verificación de Carnes será honorífico, y podrán designar suplentes, durarán en el mismo hasta que sean revocados por la Asamblea General de la Unión Ganadera, en el primero y segundo supuestos, y por la Secretaría- (sic)

Las resoluciones del Consejo de Clasificación y Verificación de Carnes serán tomadas por mayoría simple.

CAPÍTULO VIII

De las Infracciones y Sanciones

Artículo 43. 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 95-C de la Ley Ganadera para el Estado de Veracruz-Llave y cuyos ingresos serán para el fortalecimiento del Servicio de Clasificación de Carnes del Estado de Veracruz.

CAPÍTULO IX

Del Recurso de Revisión

Artículo 44. Contra los actos de clasificación de carnes y de imposición de sanciones procede el recurso de revisión.

Artículo 45. El recurso deberá presentarse por escrito ante la Dirección de Ganadería dentro de las 24 horas siguientes a partir de la notificación del acto de clasificación de carnes.

Artículo 46. El recurso deberá formularse por escrito por el recurrente o representante legal de la persona moral y deberá contener.

I. El nombre y domicilio del recurrente y, en su caso, de quien promueva en su nombre.

II. El interés específico que le asiste.

III. La mención del acto que motiva la interposición del recurso.

IV. Los fundamentos legales que le asisten.

En el mismo escrito el recurrente o quien promueva en su nombre, acompañará las pruebas que considere pertinentes.

Artículo 47. La Subsecretaría de Ganadería y Pesca, acordará sobre la admisión del recurso. De las pruebas ofrecidas y de los documentos, en caso de ser admitido el recurso, se señalará día y hora para la celebración de una audiencia de pruebas, alegatos y resolución.

Artículo 48. La Subsecretaría de Ganadería y Pesca, queda facultado para allegarse todo tipo de pruebas, previo a la audiencia, sin más limitaciones que las que estén relacionadas con la materia del recurso.

Artículo 49. Contra las resoluciones dictadas por la Subsecretaría de Ganadería y Pesca, no se admitirá recurso alguno.

TRANSITORIOS

Artículo Primero. El presente Reglamento entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el (sic) Gaceta Oficial del estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

Artículo Segundo. En el supuesto de que en el futuro el documento denominado Anexo Técnico, que se publica por primera ocasión con el presente Reglamento, requiera adecuaciones de acuerdo a innovaciones de carácter científico o de mejora sustancial para la prestación del Servicio de Clasificación de Carnes, éste será autorizado por el titular de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Rural y Pesca, quién solicitará, en su caso, a la Secretaría de Gobierno, su publicación en la Gaceta Oficial del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

Dado en el Palacio de Gobierno, residencia del Poder Ejecutivo del Estado en la ciudad de Xalapa-Enríquez, Veracruz, a los veintiún días del mes de febrero del año dos mil trece.

Sufragio efectivo. No reelección

Dr. Javier Duarte de Ochoa
Gobernador del Estado
Rúbrica.

ANEXO TÉCNICO DEL REGLAMENTO DEL ARTICULO 95-A DE LA LEY GANADERA PARA EL ESTADO DE VERACRUZ-LLAVE QUE ESTABLECE EL SERVICIO DE CLASIFICACIÓN Y VERIFICACIÓN DE CARNES EN EL ESTADO

DEFINICIONES

Que para la correcta interpretación de este Reglamento, se establecen las siguientes:

- Clasificación de Canales de Bovino: Es la determinación de la canal, después de haber sido sometida a un estudio Técnico, con base a los parámetros especificados en esta (sic) Reglamento.
- Calidad de la Carne en Canal: Se refiere a los atributos o características deseables para el gusto humano y cuya relación da lugar a los distintos de clasificación.
- Canal de Bovino: Cuerpo del animal sacrificado, desangrado y sin piel, abierto a lo largo de la línea del pecho y abdomen a la cola; separada de la cabeza al nivel de la articulación occipitoatlatoidea; de las extremidades anteriores al nivel de la articulación carpometacarpiana y de las posteriores al nivel de la tarsometatarsiana; con o sin la presencia de la cola, amputada esta, 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 sexta y séptima, o la doceava o treceava costilla en ángulo recto respecto a la columna vertebral.
- Refrigeración: Es el proceso de enfriamiento gradual y controlado mediante el cual se somete a las canales de bovino para contrarrestar el deterioro de la descomposición. La temperatura del centro de las masas musculares no debe ser mayor a 7 grados centígrados, ni menor al punto de congelación de los líquidos tisulares.
- Defectos: Presencia o anomalías (alteraciones, pérdida de materia, defecto de faenado, traumatismos, materiales extraños) sobre las distintas partes o regiones de la canal, que repercuten en la calificación según su importancia.
- Marmoleo: Es la grasa entreverada entre las fibras musculares. Los grados de Marmoleo usados son:

Ligeramente Abundante,

Moderado,

Modesto,

Pequeño,

Ligero,

Trazas y

Prácticamente nulo.

- Textura: Es la apariencia de la carne al corte, en la que se manifiesta los haces de fibras musculares y esta relacionado con la edad.

- Firmeza: Es la consistencia de las masas musculares que se manifiestan en el corte, están directamente relacionadas con la madurez del animal.

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

- Color de la Carne: Es la coloración de las fibras musculares que se manifiestan en diferentes tonalidades de rojo, desde el rojo claro, rojo cereza y rojo oscuro. La medición de color se hará en el ojo de la costilla (Corte transversal de los músculos dorsales).

- Grasa Subcutánea: Se refiere a la distribución de la grasa que cubre 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 blancas, cremosas y amarillas.

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

- Planta Tipo Inspección Federal (TIF): Establecimiento dedicado al sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos alimenticios que cumplen con lo descrito en la NOM-008-ZOO-1998.

- Rastros Registrados: Todos los establecimientos dedicados al sacrificio de animales de abasto y cuyas instalaciones cumplen con lo descrito en la 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.
- Novillo. Un novillo es un macho castrado cuando es joven y aún no ha desarrollado las características físicas secundarias de un toro.
- Torete. Macho bovino joven (aproximadamente menos de 24 meses de edad no castrado) que ha desarrollado o empieza a desarrollar las características físicas secundarias de un toro.
- Toro. Macho bovino no castrado (aproximadamente 24 meses de edad o más).
- Vaca. Hembra bovina que es apta para la reproducción o es madura en edad, con una cadera prominente y otras características físicas típicas de las hembras maduras.
- Vaquilla. Hembra inmadura bovina que no ha desarrollado las características físicas de las vacas.

CONSIDERACIONES BASICAS DE LA CLASIFICACIÓN DE CARNE

La clasificación de carnes es un aspecto fundamental para incentivar la integración vertical de la actividad ganadera del Estado de Veracruz. Con la clasificación de la carne se logra estructurar debidamente la cadena productiva y comercial de la carne, aportando beneficios en cada eslabón.

En el renglón social, constituido por el consumidor en general, los beneficios son muy evidentes ya que con la clasificación se incrementa la disponibilidad de carne a todos los estratos sociales y económicos, pues los cortes finos consumidos por las altas esferas económicas, traen como consecuencia precios más bajos en cortes populares haciéndolo (sic) más accesibles a las clases más necesitadas.

En el nivel productivo se promueve la cría de ganado bovino de mayor capacidad genética para producir animales que respondan eficientemente en la engorda en corral, obteniendo canales con carne de calidad. Adicionalmente se beneficiarían los expendedores y detallistas de la carne, mediante la oferta de carne de calidad certificada a precios diferenciales de acuerdo a la calidad y a las preferencias del mercado. Lo anterior trae consigo, colateralmente, grandes beneficios a los introductores de ganado, fleteros, rastros, frigoríficos y las plantas de procesamiento de carne.

La Ley Federal de Competencia no permite la diferenciación de precios a (sic) de la carne de bovino de acuerdo al grado de calidad y/o rendimiento que pudiera tener una canal. Pero sí pudiera tener una diferenciación de precios en una vitrina de un establecimiento o expendio de carne de acuerdo a la oferta y demanda que pudiera tener una calidad por parte del consumidor.

El consumidor en el transcurso del tiempo, se dará cuenta de las características de suavidad, jugosidad y sabor que tienen las carnes dependiendo de su calidad, por lo que pudiera ejercer y establecer una demanda específica; y de acuerdo a esa demanda, los expendedores tendrán la oportunidad de solicitar a los engordadores carne clasificada de determinado grado de calidad.

De igual forma, esto determinará, de acuerdo a la oferta y demanda, una diferenciación de precios en las canales de bovinos con distintos grados de calidad, porque así lo demanda el expendedor. Y con la clasificación de carne de determinada canal, el engordador podrá identificar qué tipo de animal y qué tipo de alimentación fueron los que determinaron que ese animal sacrificado, diera ese grado de calidad.

Y de esta manera, el engordador podrá comprar mejores becerros para engorda al productor primario y bajo un sistema de alimentación, pudieran clasificar con el grado de calidad que a su vez el expendedor y el propio consumidor están demandando.

Con esta información, el ganadero podrá desarrollar en su explotación ganadera, la genética de bovinos que son los más demandados por las engordas a dónde vende sus becerros. Y así, el ganadero podrá solicitar a (sic) al Gobierno del Estado de Veracruz, que en sus programas de mejoramiento genético bovino se incluyan las razas que hayan demostrado la capacidad de producir animales, que engordados en corral produzcan al momento del sacrificio, canales con el grado de calidad demandado.

De esta manera, se logra un beneficio general en todos los eslabones que conforman la cadena de producción y comercialización de la carne, beneficiando por consecuencia a un consumidor cada vez más exigente de productos cárnicos de mejor calidad.

SERVICIO DE CLASIFICACIÓN DE CARNE EN EL ESTADO DE VERACRUZ

La determinación de los grados de calidad y rendimiento de la carne de animales sacrificados en los rastros de la entidad será únicamente en canal y la clasificación será obligatoria y tendrá un costo por el servicio prestado.

Las canales de bovinos que se ingresen al estado serán también clasificadas en su calidad y rendimiento, o verificadas en su clasificación siempre y cuando exista

un convenio de reciprocidad entre gobiernos. Esta clasificación o verificación tendrá un costo por el servicio prestado.

En caso de que el engordador, a quien se le dio el servicio de clasificación de sus canales de bovino en un rastro, procese dichas canales sea en el mismo lugar del sacrificio o un establecimiento externo, un inspector del Servicio de Clasificación de Carnes, sellará la caja, certificando que la carne contenida en ella, corresponde a la calidad de la canal. Esta certificación o sellado de cajas será un servicio gratuito.

En caso de que engordadores o expendedores de carne del estado de Veracruz importen carne clasificada en cajas o en otros tipos de empaques que contengan piezas como: lomos, piernas, paletas, etc., serán verificados que la calidad que muestran en la etiqueta pegada a la caja o empaque, corresponda a la calidad de la carne importada, o en su caso, certificará su clasificación siempre y cuando exista un convenio de reciprocidad entre gobiernos. Esta verificación o certificación tendrá un costo por el servicio prestado. En caso que no traiga ningún sello o etiqueta pegada al empaque, no se impedirá su venta pero se le pondrá un sello con la leyenda de "carne sin calidad"

Todos los expendios de carne del estado de Veracruz, sean carnicerías, Empacadoras, Tiendas de Autoservicio, etc. deberán formar parte de este programa obteniendo un certificado del Servicio de Clasificación de Carne mediante el cual se avala que el establecimiento expende carne de calidad. Esta certificación oficial se mostrará al consumidor y tendrá un costo por su expedición.

Cuando sea requerido, los expendios de carne podrán solicitar el apoyo de los clasificadores o inspectores del Servicio de Clasificación de Carne del estado de Veracruz, para certificar que el producto cárnico adquirido es clasificado o certificado en su caso. El servicio por esta inspección será gratuito.

IMPORTANCIA DE LOS CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN EN LA CALIDAD DE LA CARNE DE BOVINOS.

La gustosidad de la carne cocinada depende de dos parámetros: primero la sensación húmeda que se experimenta durante los primeros movimientos masticatorios debido a la liberación rápida de líquido de la carne, y el segundo es la sensación sostenida de jugosidad, debida fundamentalmente a que la grasa estimula la salivación. La carne de buena calidad es más jugosa que la de mala calidad debido a que la primera contiene más grasa intramuscular (marmoleo). Este marmoleo diluye los elementos del tejido conectivo del músculo en que se deposita, y a esto se debe la menor dureza de la carne de res procedente de animales de buena calidad genética y bien alimentados.

Durante la preparación de los alimentos, la carne bien marmoleada tolera mejor las altas temperaturas sin que el interior quede sobre cocido, debido a que la

grasa conduce peor el calor que la carne magra. Por este motivo la carne adecuadamente marmoleada puede someterse a métodos de cocinado severos. Además, puesto que durante el calentamiento apenas se separa la grasa intramuscular, estas carnes bien marmoleadas además de aportar grasa, casi no se retraen durante el calentamiento y resultan sumamente jugosas y aromáticas.

La sensación de suavidad se debe en primer lugar a la facilidad con que los dientes penetran en la carne, en segundo lugar a la facilidad con que la carne se divide en fragmentos y en tercer lugar a la cantidad de residuo que queda después de la masticación. Por otro lado, el tejido conectivo de los músculos de los animales adultos es muy duro, comparado con el de los músculos más tiernos de los animales jóvenes, por lo que la edad fisiológica también tiene importancia en la suavidad de la carne. Las clases de canales y la madurez son los factores más importantes que afectan la dureza de la carne.

CRITERIOS PARA DETERMINAR LA CALIDAD

Los cinco factores que determinan el grado de calidad son:

Madurez

Marmoleo

Textura

Color y

Firmeza de la carne

El grado de calidad en la mayoría de las canales está determinado por el grado de madurez y la cantidad de marmoleo.

Madurez: Generalmente entre más viejo sea el animal la carne será más dura. El clasificador determina la edad del animal examinando un corte transversal de la columna vertebral apreciando el grado de osificación de los cartílagos de los huesos en las apofisis de las vertebrae. La mayoría del ganado de engorda del estado de Veracruz cae en el grupo de madurez A, que es de 9 a 30 meses de edad. Sin embargo, para tener derecho a los grados de calidad Suprema, Selecta, Buena y Estándar, el animal debe tener un grado de madurez A o B, que es menor de 42 meses de edad.

Marmoleo: El marmoleo se refiere a la cantidad de grasa entreverada en el musculo de una canal. Hay 9 diferentes grados de marmoleo que van desde prácticamente nulo a abundante. Ha sido determinante que el marmoleo contribuye grandemente a la satisfacción de comer carne. El clasificador

determina el grado de marmoleo examinando un corte transversal del ojo de la costilla de la canal.

Textura de la carne: El músculo magro tiene una textura granulosa, por lo que la textura deseable es la uniformemente fina. Una textura burda se asocia con animales viejos.

Color de la carne: El color de la carne es importante porque tiene una influencia considerable en la aceptación del consumidor. El color deseado de la carne es un rojo cerezo.

Firmeza de la carne: La firmeza es muy (sic) factor importante de calidad, ya que una carne blanda o acuosa no es aceptada por el consumidor.

La determinación del grado de calidad de la canal se realiza observando los factores anteriormente descritos en un corte transversal de una media canal entre la 12ª y 13ª costilla. El clasificador determina la madurez de la canal observando el grado de osificación en los cartílagos de los huesos. Después de esto, observa el músculo del ojo de la costilla para checar los otros factores de calidad.

Asumiendo normales los factores de textura, color y firmeza de la carne, el factor determinante es el grado de marmoleo. El clasificador sabe de la relación entre madurez y marmoleo, así que tan pronto como el identifique la cantidad de marmoleo presente, procede a rolar la canal con el grado de calidad asignado a ella.

CRITERIOS PARA DETERMINAR RENDIMIENTO

El grado de rendimiento está basado en factores que en su mayor parte pueden ser medidos, por lo que su determinación es aún más objetiva que el grado de calidad. Los cuatro factores, por los que se determina el grado de rendimiento, proporcionan una estimación de la relación carne-grasa de una canal. Los factores son:

Grasa de cobertura

Área del ojo de la costilla

Peso de la canal

Porcentaje de grasa del riñón, pélvica y corazón

La grasa de cobertura es la medida del grosor de la grasa externa de la canal de un animal, y es el factor más importante de los cuatro en la determinación del grado de rendimiento. Esta medida es usada para sacar el rendimiento preliminar, el cual es ajustado por el clasificador de acuerdo con los otros tres factores.

El área del ojo de la costilla y peso de la canal. Es el área expuesta del musculo cuando se realiza el corte entre la doceava y treceava costilla. Entre más grande sea el tamaño del ojo de la costilla, mayor será el rendimiento de la canal a la tabla: Esto resulta en grados de rendimiento más deseables.

El porcentaje de grasa del riñón, pélvica y corazón es una medida de la cantidad de grasa en las cavidades internas de una canal. La mayor parte de esta grasa se encuentra en el riñón; entre menos grasa interna tenga la canal es mejor el grado de rendimiento.

La determinación del grado de rendimiento es muy importante ya que entre mayor rendimiento, mayor es el porcentaje de carne deshuesada y mayor es el porcentaje de cortes comestibles a la tabla.

GRADOS DE CALIDAD Y RENDIMIENTO DE LA CARNE

En la determinación de la calidad de la carne se evalúan las características de la carne que están asociadas con su suavidad, jugosidad, palatabilidad y sabor. La calidad de la carne se determina de acuerdo a dos características básicas:

1. La madurez de la canal del animal sacrificado, y
2. La cantidad de marmoleo que tiene el ojo de la costilla (rib eye) con 24 horas de refrigeración.

La evaluación de la madurez se realiza observando el grado de osificación de los cartílagos de las apófisis de las vértebras lumbares, torácicas y del sacro en la canal del animal. Y la evaluación del marmoleo se realiza observando la cantidad de éste sobre la superficie del corte del músculo del ojo de la costilla expuesto por el corte de la canal entre la 12^a y 13^a costilla.

Adicionalmente, hay otros tres factores de menor importancia pero que complementan la evaluación de la calidad de la carne de los animales, y son: textura, color y firmeza de la carne ya que pueden variar al momento del sacrificio del animal.

Para la determinación del rendimiento de la carne se realizan observaciones y cálculos para conocer la proporción de cortes comestibles de una canal. Las características observadas son:

1. La cantidad de la grasa externa (grasa de cobertura)
2. El área del músculo del ojo de la costilla

3. La cantidad de grasa alrededor del riñón, en pelvis y en corazón, que le denominamos RPC

4. El peso de la canal

PREPARACIÓN DE LA CANAL PARA LA CLASIFICACIÓN

Para determinar la calidad de una canal, ésta debe separarse en dos partes dividiendo longitudinalmente la columna vertebral, a su vez una de las medias canales deberá dividirse parcialmente en cuarto delantero y cuarto trasero, serruchando y cortando, en cuanto sea práctico, en la siguiente forma:

1. Un corte de sierra perpendicular al eje longitudinal y a la superficie dividida de la columna vertebral en la 12ª y 13ª vértebra torácica.

2. Y posteriormente, un corte de cuchillo a través del músculo del "ojo de la costilla" en el corte de serrucho descrito anteriormente, y que se extiende a través del músculo del "ojo de la costilla" hacia el cuarto trasero.

El corte de cuchillo debe hacerse entre la 12ª y 13ª costilla hasta un punto el cuál se pueda exponer en forma adecuada el ojo de la costilla y la distribución de la grasa en esta área. El corte debe ser suave y parejo como resultaría de un sólo golpe de un cuchillo muy afilado.

Otras formas de cortar la canal pueden impedir el que se haga una evaluación precisa de las características determinantes de los grados de calidad. Por lo tanto, las canales cortadas por otros métodos serán elegibles para clasificación sólo si se permite una determinación correcta del grado de calidad y rendimiento.

Cualquier práctica que altere el área del músculo del ojo de la costilla o la cantidad de la grasa de cobertura, impedirá una determinación precisa de la clasificación. Por lo tanto, las canales sujetas a tales influencias no pueden ser elegibles para la clasificación en su grado de calidad y rendimiento.

Las canales a las que se les ha removido alguna cantidad de grasa externa no pueden ser elegibles para la determinación del rendimiento. Sin embargo, las canales con sólo cantidades menores de grasa externa removida estarán sujetas a la consideración del clasificador oficial para determinar el grado de rendimiento.

Las canales con piezas mayores removidas (piña, lomo y paleta) no son elegibles para la determinación de la calidad, las porciones restantes de estas canales que no son afectadas por los cortes de la carne, pueden ser elegibles para la determinación de la clasificación, siempre y cuando pueda hacerse el corte entre la 12ª y 13ª costilla.

En la determinación de los grados de calidad de canales de bovinos, el clasificador encontrará su trabajo simplificado por medio de analizar cada canal en una secuencia lógica, aunque algunas observaciones pueden ser hechas simultáneamente.

EVALUACIÓN DEL MARMOLEO DEL MÚSCULO DEL OJO DE LA COSTILLA Y MADUREZ DE LA CANAL

Para facilitar la aplicación de los principios para la clasificación de las canales de bovinos sacrificados y con 24 horas de refrigeración, los estándares reconocen cinco grupos de madurez diferentes y siete grados diferentes de marmoleo.

Se identifican cinco grados o grupos de la madurez que son: A, B, C, D, y E, en orden creciente de madurez.

1. La madurez A corresponde a animales entre 9 y 30 meses de edad.
2. La madurez B corresponde a animales entre 30 y 42 meses de edad.
3. La madurez C corresponde a animales entre 42 y 72 meses de edad.
4. La madurez D corresponde a animales entre 72 y 96 meses de edad.
5. La madurez E corresponde a animales de arriba de 96 meses de edad.

El clasificador usará fotografías de madurez para la interpretación correcta de la aplicación de los estándares, así como los cambios fisiológicos de los animales observados en la canal.

Nota: Casi la totalidad de los bovinos que se engordan en corral sean machos o hembras, caen dentro del grado de madurez A.

De igual forma, los grados de marmoleo de acuerdo a las características técnicas, en orden de calidad descendente son:

1. Ligeramente Abundante,
2. Moderado,
3. Modesto,
4. Pequeño,
5. Ligeramente,
6. Trazas y

7. Prácticamente nulo.

Sin embargo, en programas de evaluación de canales y otros propósitos, se reconocen tres grados más altos que estos siete grados de marmoleo anteriores, y son: Moderadamente Abundante, Abundante, y Muy Abundante.

El clasificador usará fotografías de marmoleo del USDA para la interpretación correcta de la aplicación de los estándares.

GRADOS DE CALIDAD

Con los grados de marmoleo y los grados de madurez, se determina el grado de calidad que tiene la canal que se está clasificando.

Los grados de calidad de la carne de canales de bovinos sacrificados son las siguiente (sic) cinco:

1. Suprema, (Prime)
2. Selecta, (Choice)
3. Buena, (Select)
4. Estándar (Standard) y
5. Comercial (Commercial)

Los primeros cuatro grados de calidad: Suprema, Selecta, Buena y Estándar, se condicionan a carne de ganado joven; y sólo la calidad Comercial es restringida a carne de ganado demasiado maduro.

CLASES DE CANALES DE BOVINOS

La determinación de la clase de canales de carne está basada en evidencias de la madurez y sexo al tiempo del sacrificio. Las clases de canales de carne en los bovinos, son: Novillos, toros, toretes, vaquillas y vacas.

TIPO DE BOVINO

GRADO DE CALIDAD

Novillos, Vaquillas y Torettes..(sic)
Estándar y

Suprema, Selecta, Buena,
Comercial.

Toros y Vacas.
42

Las vacas y los toros mayores de
meses de edad sólo son

elegibles para el
comercial.

grado de calidad

GRADOS DE RENDIMIENTO

Estos grados son designados para identificar las canales por las diferencias en los cortes o rendimiento de deshuese y en cortes de ventas al detalle, tales como: Pierna, lomo, costilla y paleta. El grado de rendimiento de una canal de carne se determina por cuatro características:

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

GRASA DE COBERTURA

La cantidad de grasa externa o de cobertura en una canal se evalúa en términos del grosor de esta grasa sobre el músculo del ojo de la costilla, medido perpendicularmente a la superficie exterior, a un punto de tres cuartos de la longitud del ojo de la costilla. Esta medida es en pulgadas y con una regla metálica que expresamente se usa para ello, se determina el rendimiento preliminar.

A medida que aumenta la cantidad de grasa externa, el porcentaje de cortes al menudeo (a la tabla) disminuye.

ÁREA DEL OJO DE LA COSTILLA

El área del ojo de la costilla se determina al medir en pulgadas cuadradas el músculo Longissimus dorsi cuando se corta la canal entre la 12^a y 13^a costilla y se expone al clasificador. Esta área puede ser medida con exactitud. Las mediciones del área son realizadas por medio de una cuadrícula, calibradas en décimos de pulgada.

Un aumento en el área del ojo de la costilla incrementa el porcentaje de cortes al menudeo (a la tabla).

GRASA RPC

La cantidad de grasa en riñón, pelvis y corazón (RPC) es subjetivamente evaluada y expresada como un por ciento del peso de la canal. A medida que esta grasa aumenta, el por ciento de cortes al menudeo disminuye.

El porcentaje del peso de la grasa depositada en el área alrededor del riñón, de la pelvis y la del corazón va desde un 2.5% al 5% del peso de la canal.

PESO DE LA CANAL

El peso de la canal caliente (o el peso frío de la canal x 1.02) es usado al determinar el grado de rendimiento. Se ha encontrado que existe una relación entre el peso de la canal y el área del ojo de la costilla esperado.

Es así que, a medida que la canal sea más pesada, se espera que tenga una mayor área del ojo de la costilla y por consiguiente un mejor rendimiento al menudeo (a la tabla). Sin embargo, se ha observado que a medida que el peso de la canal aumenta, el porcentaje de cortes de menudeo disminuye.

Las normas incluyen una ecuación matemática para determinar el grado de rendimiento. Se expresa como un número entero; cualquier fracción se elimina hacia abajo. Por ejemplo, si el cálculo da por resultado un 3.9, el grado final es 3, no se redondea a 4.

El grado de rendimiento de una canal de carne se determina en la base de la siguiente ecuación: $\text{grado de rendimiento} = 2.50 + (2.50 \times \text{grosor de la grasa en pulgadas}) + (0.20 \times \text{por ciento de grasa en riñón, pelvis y corazón}) + (0.0038 \times \text{peso del canal caliente en libras}) - (0.32 \times \text{área del ojo de la costilla en pulgadas del (sic) cuadradas})$.

El clasificador pondrá un número en la canal del 1 al 5, que muestra el grado de rendimiento que tiene dicha canal. Entre menor número de rendimiento tenga una canal, mayor es el porcentaje de cortes comestibles a la tabla, tanto los Cortes Esperados de las principales partes de la canal y los Cortes Comestibles.

Grado de Rendimiento	Cortes Esperados %
1	= 53.0
2	52.3 - 50.0
3	50.0 - 47.7
4	47.7 - 45.4
5	= 45.4

ACCIÓN DEL CLASIFICADOR OFICIAL DE CARNE DE BOVINO DEL ESTADO DE VERACRUZ

En primer lugar el animal es sacrificado en un rastro bajo la normatividad que (sic) estos establecimientos. Una vez sacrificado se pone en cuartos fríos a una temperatura de -6° C por 24 horas.

Después de refrigeradas, las canales son cortadas con una sierra entre la 12^a y 13^a costilla y con un cuchillo de un solo tajo se corta el músculo del ojo de la costilla para exponer al clasificador ese músculo para la determinación del grado de calidad. Este corte para exponer el ojo de la costilla debe hacerse 20 minutos previos a la clasificación para que solidifique la grasa intramuscular o marmoleo y pueda realizarse la determinación de la calidad de la canal.

Las canales frías y cortadas deberán pasar a un cuarto acondicionado para la labor del clasificador. Este acondicionamiento consiste en poner un andén aproximadamente de 30 a 40 cm. de altura y lo más largo posible para que el clasificador pueda clasificar el mayor número de canales a la vez. Igualmente, debe de haber suficiente luz para poder observar el grado de marmoleo del ojo de la costilla y el grado de madurez de la canal.

DETERMINACIÓN DEL GRADO DE CALIDAD DE LA CANAL.

El clasificador observa el ojo de la costilla de la canal a clasificar, comparativamente con las fotografías oficiales de los grados de marmoleo. Al mismo tiempo observa los cartílagos de las apófisis vertebrales para ver su grado de osificación y se apoya con la observación de las vértebras lumbares para determinar el grado de madurez final de la canal. Las observaciones del color, textura y firmeza de la carne le darán la información final para determinar su grado de calidad. Con estos datos determina el grado de calidad de la canal presentada. Y procede a rolar la canal con el rol correspondiente al grado de calidad determinado. La diferenciación de los grados de calidad estará descrita en el rol, además del color de la tinta.

DETERMINACIÓN DEL GRADO DE RENDIMIENTO DE LA CANAL.

Ahí mismo, procede a determinar el grado de rendimiento. Para ello, determina en primera instancia el grado de rendimiento preliminar con la regla metálica. Si es necesario realizar ajustes de acuerdo al área del ojo de la costilla, el porcentaje de grasa RPC al peso de la canal, lo hará. En ese momento procederá a estampar un número en tinta sobre la superficie del animal sacrificado, del grado de rendimiento obtenido de esa canal.

PERSONAL DE APOYO

Dependiendo del número de canales de bovinos a clasificar en ese rastro, el clasificador necesitará personal de apoyo. Este personal puede estar formado por un rolator. Esta persona observa el grado de calidad y rendimiento determinado por el clasificador y procede a rolar la canal con el rol de la calidad correspondiente y a estampar la canal con el número correspondiente al grado de rendimiento.

Dado en el Palacio de Gobierno, residencia del Poder Ejecutivo del Estado en la ciudad de Xalapa-Enríquez, Veracruz, a los veintiún días del mes de febrero del año dos mil trece.

Sufragio efectivo. No reelección

Dr. Javier Duarte de Ochoa
Gobernador del Estado
Rúbrica.