

SECRETARÍA DE
GOBERNACIÓN | **SEGOB**

Usuario:

Clave:

IR

[¿Olvidó su clave?](#)[¿Olvidó su usuario?](#)

Buscar:

IR

[Avanzada](#)

- Ejemplar de Hoy
- Búsqueda de información
- Leyes y Reglamentos
- Vacantes en gobierno
- Normas Oficiales
- Publicaciones relevantes
- Tipo de cambio y tasas
- Novedades
- Trámites ▾
- Suscripción
- Cotizador de publicaciones
- Distribuidores autorizados
- Compra de ejemplares
- Quejas y sugerencias
- Directorio
- Preguntas frecuentes
- Historia del Diario Oficial
- Estadísticas
- Enlaces ▾
- Contáctenos
- Ayuda



Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

WOLFGANG RODOLFO GONZALEZ MUÑOZ, Coordinador General Jurídico de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, con fundamento en los artículos 16, 26 y 35 fracción IV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 3o., 4o. fracción III, 12 y 16 de la Ley Federal de Sanidad Animal; 38 fracción II, 40, 41, 43, 47 y 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 15 fracciones XXX y XXXI del Reglamento Interior de esta Dependencia, y

CONSIDERANDO

Que los establecimientos de sacrificio de animales de abasto, frigoríficos e industrializadoras de productos y subproductos cárnicos, tienen el propósito de obtener productos de óptima calidad higiénico-sanitaria;

Que como antecedente, los establecimientos Tipo Inspección Federal, garantizan productos de óptima calidad higiénico-sanitaria con reconocimiento internacional, ya que cuentan con sistemas de inspección y controles de alto nivel que aseguran productos sanos; por lo que sigue siendo necesaria la aplicación de los sistemas de inspección que se llevan a cabo en estos establecimientos en todos los rastros y plantas de industrialización de productos y subproductos cárnicos a través de personal capacitado oficial o aprobado;

Que los productos y subproductos cárnicos pueden ser una fuente de zoonosis y diseminadores de enfermedades a otros animales y consecuentemente, afectan a la salud pública, la economía y el abasto nacional;

Que es necesaria la estandarización de los sistemas de inspección ante y post-mortem en todos los rastros, frigoríficos, empacadoras y establecimientos industrializadores de productos y subproductos cárnicos de la República Mexicana;

Que por las razones antes indicadas y previos trámites de Ley, con fecha 16 de noviembre de 1994, se publicó en el Diario Oficial de la Federación la Norma Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994, Proceso Sanitario de la Carne, modificándose en su punto 4.7., en el mismo órgano informativo el 12 de noviembre de 1996;



Que es fundamental la participación de los particulares en las actividades zoonosanitarias, como corresponsables de las mismas en su propio beneficio y que para asegurar la correcta ejecución de esas actividades, es necesario que la Secretaría establezca especificaciones para las etiquetas que se utilizan en los productos cárnicos;

Que con base a la experiencia en la aplicación de la Norma y a solicitud de los sectores involucrados, se determinó revisar las especificaciones técnicas señaladas en el punto 16.2. párrafo cuarto;

Que dichas especificaciones resultaron ser más estrictas que las establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-1994, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, con respecto al etiquetado, ya que tienen que incluir Ingredientes en cantidades de inclusión ya sea en porcentajes o gramos;

Que en virtud de lo anterior y para evitar una sobrerregulación, la modificación a la NOM-009-ZOO-1994 será más flexible para su cumplimiento y congruente con la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-1994, además de que esta modificación no implica un riesgo zoonosanitario;

Que con fundamento en el artículo 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, no es necesario seguir el trámite de modificación apegándose al procedimiento para su elaboración, y

Que conforme al procedimiento legal antes indicado, he tenido a bien expedir la siguiente:

MODIFICACION A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-009-ZOO-1994,

PROCESO SANITARIO DE LA CARNE

...

16.1. Las etiquetas, marcas, leyendas y cualquier inscripción zoonosanitaria que los establecimientos pretendan fijar a la carne y sus productos para efectos de esta Norma, debe contener la siguiente información:

Nombre del producto.

Número TIF del establecimiento. Este número se deberá presentar únicamente cuando el establecimiento haya optado por obtener la certificación TIF.

La leyenda de Inspeccionado y Aprobado por SAGARPA México.

Ingredientes de origen animal que contiene el producto.

Razón social y dirección del productor o emparador, incluyendo el código postal.

Identificación del lote.

Condiciones de manejo.

En el caso de que el producto sea elaborado por otra empresa, deberá decir: Elaborado por, Para.

La información adicional que ostenten dichas etiquetas, marcas, leyendas e inscripciones deberá cumplir con las disposiciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas aplicables.

16.2. Se deroga.

TRANSITORIOS

Primero.- Las Presentes modificaciones entrarán en vigor el día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Segundo.- Sin perjuicio del anterior artículo, los particulares podrán continuar utilizando sus inventarios de etiquetas, marcas, leyendas e inscripciones actuales ya aprobadas hasta por 180 días naturales posteriores a la presente publicación.

México, Distrito Federal, a diez de julio de dos mil siete.- El Coordinador General Jurídico, **Wolfgang Rodolfo González Muñoz.**- Rúbrica.

(Primera Sección) DIARIO OFICIAL Martes 31 de julio de 2007

Martes 31 de julio de 2007 DIARIO OFICIAL (Primera Sección)

IMPRIMIR