

# GACETA



# OFICIAL

ÓRGANO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE

DIRECTORA GENERAL DE LA EDITORA DE GOBIERNO  
ELVIRA VALENTINA ARTEAGA VEGA

DIRECTORA DE LA GACETA OFICIAL  
INGRID PATRICIA LÓPEZ DELFÍN

Calle Morelos, No. 43, Col. Centro

Tel. 817-81-54

Xalapa-Enríquez, Ver.

Tomo CLXXXVII

Xalapa-Enríquez, Ver., miércoles 6 de marzo de 2013

Núm. Ext. 086

## SUMARIO

### GOBIERNO DEL ESTADO

#### PODER EJECUTIVO

DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECE EL ACUERDO DE COORDINACIÓN PARA LA ELABORACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA PARA EL DESARROLLO DEL ISTMO DE TEHUANTEPEC.

folio 395

ACUERDO POR EL QUE SE DESIGNAN COMO TITULARES DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN UNA O MÁS DEPENDENCIAS O ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO, A LOS CC. MARÍA EUGENIA URQUIETA CALDERÓN, ENMA PATRICIA GARCÍA RODRÍGUEZ, ÓSCAR JAVIER CÁRDENAS RODRÍGUEZ, SERGIO FROILÁN GALINDO CAMPOS, ELENA LIRA GONZÁLEZ, DORA LAURA CANELA IXTEPAN, MANUEL GONZALO FLORES ÁLVAREZ, AURORA LARA GARCÍA, ADRIÁN LUIS BUENO BELLO Y AMÉRICA AGUILAR BOZADA.

folio 397

DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECE EL PROGRAMA DE MEJORA DE TRÁMITES ESTATALES DEL ESTADO DE VERACRUZ.

folio 398

DECRETO PARA LA REORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS ÓRGANOS INTERNOS DE CONTROL EN LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA ESTATAL

folio 392

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

folio 394 y 394-bis

NÚMERO EXTRAORDINARIO

## GOBIERNO DEL ESTADO

### PODER EJECUTIVO

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** 49, fracciones V y XXIII, de la Constitución Política del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, y 4, 5, y 8, fracciones II y III, de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado, y

### CONSIDERANDO

Una de las prioridades del Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, es fomentar el desarrollo de las diversas zonas de la región que integran la entidad, con la finalidad de desarrollarlas, lo que permitirá mejorar la calidad de vida, para los habitantes y desde luego el incentivar la creación de empresas en un esquema de oportunidades reales.

El Plan Veracruzano de Desarrollo 2011-2016, la Ley de Desarrollo Urbano, Ordenamiento Territorial y Vivienda y la Ley de Planeación, ubican dentro de sus acciones prioritarias la operación de estrategias que permitan detonar el desarrollo económico, turístico, de las comunicaciones, laboral, social, ambiental, así como el mejoramiento y crecimiento de los centros de población y zonas de sus distintas regiones.

Que la política económica debe contribuir al desarrollo integral de toda la población, articular, promover y potenciar los recursos financieros y humanos destinados a ese propósito, con esquemas que promuevan el desarrollo basado en la participación de la sociedad, bajo criterios y mecanismos de coordinación, participación y asociacionismo dentro de un proceso de acciones de concertación e inversión público-privada en un diseño que fortalezca los principios de igualdad, solidaridad, justicia en el marco de las políticas nacionales y locales.

Que la Administración Pública debe operar coordinadamente con los diversos actores de la sociedad y la economía en la implementación, creación, ejecución de los planes y programas de gobierno, bajo esquemas reales de promoción e instalación de las bases que den certitud a la aplicación de los proyectos y en mecanismo efectivos de evaluación y transparencia con una renovada cultura de servicio a la ciudadanía.

En razón de lo anterior, he tenido a bien expedir el siguiente:

### DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECE EL ACUERDO DE COORDINACIÓN PARA LA ELABORACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA PARA EL DESARROLLO DEL ISTMO DE TEHUANTEPEC.

**Artículo 1.** Se establece que el Gobierno del Estado encuentra necesario celebrar un Acuerdo de Coordinación para la elaboración e implementación del Programa para el Desarrollo del Istmo de Tehuantepec, que se celebrará entre el Estado Libre y Soberano de Veracruz de Ignacio de la Llave y el Estado Libre y Soberano de Oaxaca, con el objeto de instalar un grupo de trabajo permanente con la participación del Gobierno Federal, Presidentes Municipales, Sectores Productivos, Académicos, Gremiales y Sociales para diseñar y consensar estrategias y acciones en pro del desarrollo integral del Istmo de Tehuantepec, enfocada a impulsar el desarrollo económico, turístico, laboral, social y ambiental en beneficio de la población local.

**Artículo 2.** El diseño, la programación, las estrategias y las acciones que se establecerán en el Acuerdo de Coordinación para la elaboración e implementación del Programa para el Desarrollo del Istmo de Tehuantepec, deberán estar orientadas al desarrollo general de dicha región, mismas que serán obligatorias para todas las dependencias del Gobierno del Estado. Lo anterior propiciando la participación activa de la población y de los tres niveles de Gobierno.

**Artículo 3.** Las dependencias del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz, así como de los Municipios respectivos, serán las encargadas de ejecutar y dar seguimiento a las acciones que se diseñen con motivo de las estrategias para el desarrollo del Istmo de Tehuantepec. Así mismo se establecerán los mecanismos de coordinación y concertación de acciones para la ejecución de los acuerdos con los distintos órganos de Gobierno y sectores productivos, académicos, gremiales y sociales mediante los convenios que sean necesarios.

**Artículo 4.** El Acuerdo de Coordinación para la elaboración e implementación del programa para el desarrollo del Istmo de Tehuantepec, establecerá que para los efectos de coordinar las acciones de las dependencias, se deberá crear la Comisión Regional para el Desarrollo del Istmo, la cual estará integrada, a invitación del Gobernador del Estado, de la siguiente manera:

- I. Por tres Presidentes Municipales del Estado,
- II. Por cinco Secretarios de Despacho del Gobierno del Estado,
- III. Por el Director de la Administración Portuaria de Coatzacoalcos, Veracruz.
- IV. Por tres Diputados Federales del Estado,

- V. Por tres Diputados al Congreso del Estado,
- VI. Delegados de las Secretarías Federales en el Estado, que tengan relación con el Desarrollo de la Región,
- VII. Por los representantes de los sectores productivos y sociales involucrados en el programa.

El cumplimiento y seguimiento de los acuerdos de la Comisión así como su representación estará a cargo de un Secretario Técnico, quien será nombrado por el titular del Poder Ejecutivo del Estado.

**Artículo 5.** El Acuerdo de Coordinación para la elaboración e implementación del programa para el desarrollo del Istmo de Tehuantepec, establecerá que se revisará de manera constante los resultados de la ejecución de dicho programa, los que deberán ser acordes con los objetivos del Plan del referido Acuerdo.

**Artículo 6.** En el ámbito de sus respectivas competencias, los sectores productivos, gremiales y sociales, participarán y coadyuvarán con la elaboración e implementación del programa para el desarrollo del Istmo de Tehuantepec, con el objetivo de hacer detonar y optimizar el progreso económico, comercial, social de la región del Istmo de Tehuantepec, mediante la dinamización de la economía de la zona, en el marco de políticas sociales, ambientales, institucionales y demás iniciativas encaminadas al bienestar general de la población regional.

**Artículo 7.** En todas las obras de infraestructura y equipamiento que se acuerden se buscará como objetivo principal que sean integrales para el desarrollo del Istmo, iniciando el detonante de la economía regional y alcanzar los fines de desarrollo planteados, mediante los más novedosos esquemas de inversión dentro del asociacionismo como son las inversiones públicas-privadas, las concesiones y las que permitan al Estado las mejores condiciones de eficiencia y eficacia.

#### TRANSITORIOS

**Primero.** El presente decreto deberá de publicarse en la *Gaceta Oficial* del Estado, en términos del párrafo primero del **Artículo 12** del Código de Procedimientos Administrativos para el Estado.

**Segundo.** El presente Decreto entrará en vigor una vez publicado en la *Gaceta Oficial* del Estado.

**Tercero.** El Acuerdo de Coordinación para la elaboración e implementación del programa para el desarrollo del Istmo de Tehuantepec, deberá ser firmado a partir de la entrada en vigor del presente Decreto.

**Cuarto.** La Comisión Regional para el Desarrollo del Istmo se instalará a partir de la entrada en vigor del Decreto.

**Dado en la residencia Oficial del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, en la ciudad de Xalapa- Enríquez Veracruz de Ignacio de la Llave, a los quince días del mes de febrero de dos mil trece.**

#### Sufragio efectivo. No reelección

Dr. Javier Duarte de Ochoa  
Gobernador del Estado  
Rúbrica.

folio 395

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,** en ejercicio de las facultades que me confieren los **Artículos 49** fracción XIV de la Constitución Política; y 8 fracción VI de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo, ambas legislaciones para el Estado de Veracruz, tengo a bien expedir el siguiente:

#### ACUERDO

**Primero.** Se designan como Titulares del Órgano Interno de Control en una o más Dependencias o Entidades de la Administración Pública del Estado, a los CC. María Eugenia Urquieta Calderón, Enma Patricia García Rodríguez, Óscar Javier Cárdenas Rodríguez, Sergio Froilán Galindo Campos, Elena Lira González, Dora Laura Canela Ixtepan, Manuel Gonzalo Flores Álvarez, Aurora Lara García, Adrián Luis Bueno Bello y América Aguilar Bozada.

**Segundo.** Publíquese el presente Acuerdo en la *Gaceta Oficial* del Gobierno del Estado.

#### TRANSITORIOS

**Primero.** El presente Acuerdo entrará en vigor a partir de la fecha de su firma.

**Segundo.** Se instruye al ciudadano Iván López Fernández, Contralor General, para que en ejercicio de la facultad conferida por la fracción XIII del **Artículo 34** de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz, expida los respectivos nombramientos en los que indique el Sector en el que estará adscrito el servidor público designado como Titular del correspondiente Órgano Interno de Control.

**Tercero.** Para efectos del transitorio que antecede, los nombramientos por Sector, serán expedidos de acuerdo a la estructura que establece el Decreto para la Reorganización y Funcionamiento de los Órganos Internos de Control en las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, publicado en la *Gaceta Oficial* del Estado.

**Dado en Palacio de Gobierno, en la ciudad de Xalapa-Enríquez, Veracruz de Ignacio de la Llave, a los veinte días del mes febrero del año dos mil trece.**

Dr. Javier Duarte de Ochoa  
Gobernador del Estado  
Rúbrica.

folio 397

---

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**, en ejercicio de las atribuciones que me confieren los **Artículos** 49 fracciones III, V, X y XXIII de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Veracruz de Ignacio de la Llave; y 8, fracciones II y XIV de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, y

#### C O N S I D E R A N D O

Que el Plan Veracruzano de Desarrollo 2011-2016, señala en sus ejes rectores dos y cuatro, el compromiso de generar una economía fuerte para el progreso de la gente, y desarrollar una administración y un gobierno eficiente así como transparente, consolidando un marco normativo y regulatorio eficaz, que permita elevar la calidad de la gestión de esta administración, a través de la simplificación y automatización de trámites y servicios públicos.

Que es necesario impulsar el desarrollo, simplificación y mejora de los Trámites y Servicios Estatales, para situar al Estado a la vanguardia global en el funcionamiento del sector público, en coordinación con los otros órdenes de gobierno, a través de la reinención y reducción de procesos en la Administración Pública Estatal, con un nuevo enfoque hacia el Sistema Integral de Trámites y Servicios, mejorando la competitividad y cerrando el paso a la discrecionalidad y a la corrupción, que contribuya a que los veracruzanos alcancemos la meta planteada: ser una sociedad económicamente eficaz y socialmente más justa.

Que una de las líneas de acción que se enuncian dentro del Programa Veracruzano de Modernización y Control de la Administración Pública, es la de impulsar la modernización de la Administración Pública Estatal, mejorando sus trámites, servicios y procesos, así como elevar la calidad de la gestión pública.

Que la Contraloría General es la Dependencia responsable de emitir los criterios y lineamientos en materia de simplificación y desarrollo administrativo; así como de revisar el desempeño de los servicios administrativos que proporciona el Gobierno Estatal, en apoyo a los programas del mismo, y proponer medidas para su mejoramiento.

Que la Secretaría de Desarrollo Económico y Portuario, es la Dependencia responsable de diseñar y establecer mecanismos administrativos tendientes a reducir y agilizar trámites en los procesos de establecimientos de nuevas empresas.

Que la Ley de Mejora Regulatoria para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, crea el Consejo Estatal de Mejora Regulatoria, con el objeto de mejorar la calidad del marco regulatorio y los procesos administrativos que se realicen en el Estado, donde las Dependencias y Entidades de la Administración Pública, tienen la responsabilidad de desarrollar la mejora regulatoria al interior de cada una de ellas, coordinadas y asesoradas por la Secretaría de Desarrollo Económico y Portuario y la Contraloría General.

Que el veintiséis de noviembre del 2011, en cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 12 y 13 de la Ley número 272 de Mejora Regulatoria para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, se instaló formalmente el Consejo Estatal de Mejora Regulatoria del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, teniendo como objeto el promover acciones tendientes a mejorar la calidad del marco regulatorio y los procesos administrativos que de éste se deriven.

Que el cinco de noviembre de 2012, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 12, de la Ley número 272 de Mejora Regulatoria para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, se aprobó en el pleno del Consejo Estatal de Mejora Regulatoria del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, el desarrollo, aplicación y seguimiento de un Programa de Mejora de Trámites y Servicios, que proporcionan las Dependencias y Entidades del Gobierno del Estado de Veracruz, por lo que:

He tenido a bien expedir el siguiente:

**DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECE EL PROGRAMA DE MEJORA DE TRÁMITES ESTATALES DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE**

**CAPÍTULO I  
Disposiciones Generales**

**Artículo 1.** Se establece el Programa de Mejora de Trámites Estatales de las Dependencias y Entidades del Poder Ejecutivo, como un mecanismo integral para la mejora de la gestión en materia de trámites y servicios públicos.

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

- I. **Programa:** El Programa de Mejora de Trámites Estatales;
- II. **Contraloría:** La Contraloría General;
- III. **Secretaría:** La Secretaría de Desarrollo Económico y Portuario;
- IV. **Trámite:** Cualquier solicitud o entrega de información que las personas físicas o morales del sector privado, público y social, hagan ante una dependencia o entidad, ya sea para cumplir una obligación, obtener un beneficio o servicio o, en general, a fin de que se emita una resolución, así como cualquier documento que dichas personas estén obligadas a conservar, no comprendiéndose aquella documentación o información que sólo tenga que presentarse en caso de un requerimiento de una dependencia o entidad;
- V. **Servicio:** Toda aquella acción que realiza el particular ante la autoridad para obtener un beneficio, iniciar procedimientos o una consulta, sin que medie una obligación de hacerlo;
- VI. **Registro:** Registro Estatal de Trámites y Servicios de las dependencias y entidades del Poder Ejecutivo (RETS); y
- VII **Guía:** Guía Práctica para la Operación del Programa de Mejora de Trámites Estatales.

**Artículo 3.** El Programa tiene como objetivos: el maximizar la calidad de los trámites y servicios que presta la Administración Pública Estatal, bajo un enfoque de modernización, flexibilidad, innovación y participación ciudadana; mejorar la calidad en la atención de los servidores públicos en los espacios de contacto ciudadano y mejorar la percepción de la ciudadanía en relación a los trámites y servicios gubernamentales.

**Artículo 4.** El Programa, integrará el Registro (RETS), con la finalidad de evitar duplicidades y regular la prestación de los trámites y servicios del gobierno del estado.

**Artículo 5.** El Programa y la Guía, serán de observancia obligatoria para todas las dependencias y entidades de la Administración Pública Estatal, que proporcionen trámites o servicios públicos.

**Artículo 6.** El Programa se instrumentará a través de la Secretaría y la Contraloría, por conducto de las Direcciones Generales, de Desarrollo Administrativo y de Competitividad, respectivamente, quienes en forma conjunta, colaborarán para analizar los trámites y servicios que deban ser mejorados y modernizados, en coordinación con las dependencias y entidades de la Administración Pública Estatal, en la esfera de sus respectivas competencias.

**CAPÍTULO II  
De las Estrategias y Líneas de Acción del Programa**

**Artículo 7.** Las estrategias y líneas de acción que comprenderá el Programa, serán las siguientes:

- I. **Simplificar y modernizar la realización de los trámites y la prestación de los servicios de alto impacto.**
  1. Integrar el Registro Estatal de trámites y servicios de las dependencias y entidades del Poder Ejecutivo;
  2. Identificar los espacios de contacto ciudadano susceptibles de mejora;
  3. Elaborar el diagnóstico integral de trámites y servicios de alto impacto; y
  4. Promover la instalación de ventanillas únicas para la realización de trámites y servicios por dependencias y entidades.
- II. **Promover el uso de tecnologías de la información en la prestación de los trámites y servicios.**
  1. Implementar el Portal Interactivo de trámites y servicios del Gobierno del Estado;
  2. Incorporar el uso de las tecnologías de la información y comunicación en la gestión y realización de los trámites y servicios; y
  3. Promover el uso de la firma electrónica en la realización de los trámites y servicios.

### III. Realizar un análisis y mejora de los trámites de concurrencia con los municipios y la federación.

1. Determinar el universo de trámites y servicios en los que se tenga concurrencia con los municipios o la federación;
2. Celebrar convenios de coordinación con los municipios o la federación, para la mejora de los trámites y servicios de concurrencia;
3. Elaborar el diagnóstico integral de trámites y servicios más importantes con los que se tengan colaboración con los municipios y la federación; y
4. Promover estrategias de modernización y simplificación de trámites y servicios de alto impacto en el ámbito municipal y/o federal.

### IV. Desarrollar e implementar el Código de Conducta en los espacios de contacto ciudadano.

1. Promover la cultura de la legalidad en la Administración Pública Estatal;
2. Ofrecer cursos y asesorías de promoción de valores y conductas anticorrupción en los espacios de contacto ciudadano;
3. Conocer la percepción ciudadana sobre los trámites y servicios que ofrecen las dependencias y entidades de la Administración Pública Estatal que permitan mantenernos en un proceso de mejora continua;
4. Elaborar instrumentos de evaluación que permitan conocer la percepción de la calidad de los trámites y servicios públicos en los que se realizaron acciones de mejora; y
5. Dar seguimiento a las distintas evaluaciones que realizan los organismos especializados en materia de percepción ciudadana sobre trámites y servicios.

### CAPÍTULO III Trámites de Alto Impacto

**Artículo 8.** Las dependencias y entidades, que proporcionen trámites o servicios, deberán de identificar aquéllos que sean de alto impacto ciudadano, atendiendo a los siguientes criterios:

- I. Tiempo de respuesta;
- II. Elevado costo;

III. Número de quejas;

IV. Alta demanda ciudadana; e

V. Impacto en una o varias actividades económicas.

**Artículo 9.** El cálculo del índice de alto impacto al ciudadano, se efectuará a través de las formas y medios que sean establecidos en la Guía que se emita para tal efecto.

**Artículo 10.** Las dependencias y entidades obligadas, con base a los diagnósticos realizados en sus trámites y servicios, así como al cálculo del índice de alto impacto al ciudadano, elaborarán un Programa de Mejora de los Trámites y Servicios de su adscripción, conforme a los criterios que sean señalados en la Guía.

### CAPÍTULO IV De la Instrumentación del Programa

**Artículo 11.** Para llevar a cabo el Programa, las dependencias y entidades obligadas, conformarán grupos de trabajo, con el objetivo de realizar acciones de mejora en los trámites y servicios que se ofrecen en la Administración Pública Estatal, conforme a lo establecido en la Guía que se emita al efecto.

**Artículo 12.** Para conformar los grupos de trabajo, los titulares de las dependencias y entidades deberán designar un enlace institucional, como el responsable de coadyuvar con la Secretaría y la Contraloría, en el desarrollo del Programa, con base en lo establecido en la Guía que al efecto se establezca.

**Artículo 13.** Los grupos de trabajo tendrán la obligación de crear y mantener actualizado el Registro, así como la puesta en marcha de todas aquellas tareas que permitan cumplir con los objetivos establecidos en el Programa y la Guía para la Operación del Programa de Mejora de Trámites Estatales.

**Artículo 14.** La Contraloría, a través de los Órganos Internos de Control, será la responsable de supervisar el cumplimiento del presente Decreto y apoyar en el seguimiento para la implementación del Programa de Mejora de Trámites y Servicios de las dependencias y entidades.

**Artículo 15.** Para la implementación del Programa y cumplimiento de sus objetivos, la Secretaría en colaboración con la Contraloría, deberán realizar todas las acciones para promover la vinculación con los distintos niveles de gobierno y celebrar los acuerdos interinstitucionales necesarios, en términos de la legislación aplicable, con el fin de generar un intercambio de prácticas exitosas, de cooperación y coordinación y satisfacer al máximo las demandas ciudadanas.

## CAPÍTULO V Del Registro Estatal de Trámites y Servicios

**Artículo 16.** La Secretaría, integrará y administrará el Registro, en colaboración con la Contraloría, el cual contendrá todos los trámites y servicios vigentes en la administración pública estatal centralizada y paraestatal.

**Artículo 17.** El Registro será público y deberá cumplir con las disposiciones que establece la Ley de Mejora Regulatoria para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave y la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, haciéndose del conocimiento general, a través del Portal Interactivo de Trámites y Servicios del Gobierno del Estado, debiendo ser publicada en la *Gaceta Oficial* del Estado y en aquellos medios que se consideren idóneos para el mayor conocimiento público.

**Artículo 18.** Para efecto del cumplimiento del Programa, la información que deberá contener el Registro, será la que señala la Ley de Mejora Regulatoria para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, debiendo además mencionarse el objetivo del trámite y/o Servicio y el público usuario del mismo.

**Artículo 19.** Lo establecido en el Registro será de cumplimiento obligatorio para los servidores públicos de las dependencias o entidades ante quienes se lleven a cabo los trámites y servicios, en la forma prevista en él, y no podrá aplicarse de otra forma, emplear plazos distintos, ni solicitar requisitos, documentación o información adicional a lo establecido.

Los ciudadanos que lleven a cabo trámites y servicios tendrán derecho a que los mismos se realicen de la forma que se dispone en el párrafo anterior.

**Artículo 20.** La información contenida en el Registro, así como su actualización, será responsabilidad exclusiva de la dependencia o entidad que la presente ante las instancias correspondientes, las cuales publicarán dicha información de manera semestral en la *Gaceta Oficial* del Estado.

**Artículo 21.** Para la inscripción de los trámites y servicios en el Registro, las dependencias y entidades notificarán por escrito el listado de trámites y servicios que lleven a cabo, anexando el formato de inscripción al mismo denominado Cédula de Trámites o Servicios Estatales (CETS).

**Artículo 22.** La Contraloría y la Secretaría, en colaboración, otorgarán el número de registro a los trámites y servicios inscritos por las dependencias y entidades, notificando por escrito la inscripción al Registro Estatal de Trámites y Servicios (RETS).

**Artículo 23.** Las actualizaciones a la información básica de los trámites y servicios inscritos en el Registro, se deberán

hacer del conocimiento de la Secretaría y la Contraloría de manera oficial.

**Artículo 24.** La Secretaría y la Contraloría, en coordinación con las dependencias y entidades, realizarán un ejercicio de análisis de los trámites y servicios que ofrezcan en el Registro, con el objeto de determinar, revisar su vigencia y sujetarlos a un proceso de mejora administrativa y regulatoria.

## CAPÍTULO VI De la Plataforma Tecnológica

**Artículo 25.** La Secretaría y la Contraloría proveerán la plataforma tecnológica a la que deberán sujetarse las dependencias y entidades, brindando la capacitación y asesoría necesarias para la implementación del Programa.

**Artículo 26.** Las dependencias y entidades podrán hacer uso de la plataforma tecnológica para el registro de los trámites y servicios que ofrezcan, previa las gestiones correspondientes ante la Secretaría y la Contraloría.

**Artículo 27.** Para la implementación del Programa, la plataforma tecnológica a que se refiere el **Artículo 25** se hospedará en el site de la Secretaría de Gobierno del Estado de Veracruz.

## TRANSITORIOS

**Primero.** El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la *Gaceta Oficial* del Estado.

**Segundo.** La Secretaría junto con la Contraloría, deberán emitir y publicar en sus respectivas páginas web, la Guía Práctica para la Operación del Programa de Mejora de Trámites Estatales, en la misma fecha en que sea publicado el presente Decreto en la *Gaceta Oficial* del Estado.

**Tercero.** Las dependencias y entidades obligadas, deberán notificar por escrito a la Contraloría y a la Secretaría en un plazo máximo de 10 días hábiles a partir de la entrada en vigor del presente Decreto, el nombre y cargo del Enlace Institucional responsable de la aplicación y seguimiento del Programa.

**Cuarto.** A partir de la entrada en vigor del presente Decreto las Dependencias y Entidades obligadas, deberán inscribir ante la Secretaría y la Contraloría, en un plazo máximo de 90 días naturales sus trámites y servicios.

**Quinto.** Las dependencias y entidades, deberán cumplir con los plazos para el cumplimiento del presente Programa de conformidad con el calendario que se establezca en la Guía Práctica para la Operación del Programa de Mejora de Trámites Estatales.

**Sexto.** Todas las dependencias y entidades, deberán colaborar para cumplir con los objetivos y acciones del Programa

de Mejora de Tramites Estatales, en el marco de sus respectivas competencias.

**Séptimo.** La Secretaría de Finanzas y Planeación, por Acuerdo del Titular del Ejecutivo, efectuará las adecuaciones presupuestales correspondientes para la implementación y operatividad del Programa.

**Octavo.** La inobservancia a lo establecido en este Decreto, dará lugar a la aplicación de las sanciones administrativas previstas en la Ley de Responsabilidades de los Servidores Públicos para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, la Ley de Mejora Regulatoria para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave y en las demás disposiciones aplicables.

**Noveno.** Los casos no previstos en el presente ordenamiento, serán resueltos en coordinación por la Secretaría y la Contraloría.

**Décimo.** Se derogan las disposiciones administrativas que se opongan a lo dispuesto por este Decreto.

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

Dr. Javier Duarte de Ochoa  
Gobernador del Estado  
Rúbrica.

folio 398

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**, en ejercicio de las atribuciones que me confieren los **Artículos** 49 fracciones III, X y XXIII, de la Constitución Política del Estado de Veracruz; y 8 fracciones, I y II, de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Ignacio de la Llave, y

#### C O N S I D E R A N D O

- I. Que la Contraloría General, como dependencia centralizada del Poder Ejecutivo, es la responsable de la función de control y evaluación gubernamental y desarrollo administrativo, así como de la inspección y vigilancia de los ingresos, gastos, recursos y obligaciones de las dependencias y entidades de la Administración Pública Estatal;
- II. Que dicha dependencia, para la atención, trámite, despacho y resolución de los asuntos de su competencia y mejor

organización del trabajo, puede delegar sus atribuciones en los servidores públicos subalternos;

- III. Que las dependencias y entidades de la Administración Pública Estatal, tienen establecidos Órganos Internos de Control designados por el Titular de la Contraloría General, como áreas funcionales en el cumplimiento de las atribuciones con las que cuenta la aludida dependencia, para que operen los sistemas de auditoria interna, así como de control y evaluación del origen y aplicación de los recursos públicos.
- IV. Que siendo una directriz del Programa de Reducción del Gasto Corriente, la optimización de los recursos humanos de la Administración Pública Estatal, que implica un esfuerzo continuo de las dependencias y entidades para evaluar sus estructuras organizacionales, a fin de evitar la duplicidad de gastos o redunden sus propias funciones, de manera que garanticen eficientemente el cumplimiento de sus cometidos;
- V. Que las entidades paraestatales de la Administración Pública Estatal, se encuentran agrupadas a sectores definidos, conforme a la esfera de competencia de las Secretarías de Despacho del Poder Ejecutivo.

He tenido a bien emitir el siguiente:

#### **DECRETO PARA LA REORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS ÓRGANOS INTERNOS DE CONTROL EN LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA ESTATAL**

**Primero.** Los Órganos Internos de Control designados en las dependencias centralizadas del Poder Ejecutivo del Estado, ejercerán sus atribuciones, además de la dependencia de su adscripción, en las Entidades Paraestatales sectorizadas a aquéllas, entendiéndose como estas últimas, los organismos descentralizados, las empresas de participación estatal, los fideicomisos, las comisiones, los comités, los consejos, las juntas y demás organismos auxiliares.

**Segundo.** Con el objeto de implementar un mejor control y evaluación gubernamental de los recursos públicos a cargo de las dependencias y entidades paraestatales de la Administración Pública Estatal, se establece la sectorización de los Órganos Internos de Control, donde un solo Titular, podrá estar designado para más de una dependencia, quedando a criterio del Contralor General, su correspondiente designación.

**Tercero.** La sectorización de los órganos internos de control, estará estructurada en la forma siguiente:

- I. **Sector Gobierno.** El Titular del Órgano Interno de Control en el Sector Gobierno, ejercerá sus atribuciones, en las

- siguientes dependencias y entidades paraestatales de la Administración Pública Estatal: Ejecutivo del Estado (Oficina del Gobernador del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave); Secretaría de Gobierno; Secretaría de Protección Civil; Oficina de Programa de Gobierno; Representación del Gobierno del Estado de Veracruz en el Distrito Federal, así como en el Instituto Veracruzano de Desarrollo Municipal; Comisión Estatal para la Atención Integral a Víctimas del Delito e Instituto Veracruzano de las Mujeres.
- II. Sector Finanzas y Administración.** El Titular del Órgano Interno de Control en el Sector Finanzas y Administración, ejercerá sus atribuciones en las siguientes dependencias de la Administración Pública Central: Secretaría de Finanzas y Planeación y Coordinación General de Comunicación Social; así como en las entidades paraestatales: Instituto de Pensiones en el Estado, Radiotelevisión de Veracruz y del Seguro Social para los Trabajadores de la Educación del Estado de Veracruz.
- III. Sector Educativo.** El Titular del Órgano Interno de Control en el Sector Educación, ejercerá sus atribuciones en la siguiente dependencia de la Administración Pública Central: Secretaría de Educación de Veracruz; así como en las entidades paraestatales: Academia Veracruzana de las Lenguas Indígenas; Instituto Veracruzano del Deporte; Comité Organizador de los Juegos Deportivos Centroamericanos, Paracentroamericanos y del Caribe Veracruz 2014; Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica del Estado de Veracruz; Consejo Veracruzano de Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico; Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos; Institutos Tecnológicos Superiores; Universidad Tecnológica del Sureste de Veracruz; Universidad Tecnológica del Centro de Veracruz; Universidad Tecnológica de Gutiérrez Zamora; Universidad Politécnica de Huatusco; Universidad Popular Autónoma de Veracruz; Instituto de Espacios Educativos de Veracruz; Colegio de Bachilleres del Estado de Veracruz; e Instituto Veracruzano de Educación para los Adultos.
- IV. Sector Salud.** El Titular del Órgano Interno de Control en el Sector Salud, ejercerá sus atribuciones en la siguiente dependencia de la Administración Pública Central: Secretaría de Salud; así como en las entidades paraestatales: Servicios de Salud de Veracruz; Comisión de Espacios de Salud; Comisión de Arbitraje Médico; Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia y Régimen Estatal de Protección Social en Salud.
- V. Sector Seguridad Pública.** El Titular del Órgano Interno de Control en el Sector Seguridad Pública, ejercerá sus atribuciones en la siguiente dependencia de la Administración Pública Central: Secretaría de Seguridad Pública; así como en la entidad paraestatal: Instituto de la Policía Auxiliar y Protección Patrimonial.
- VI. Sector Económico y Productivo.** El Titular del Órgano Interno de Control en el Sector Económico y Productivo, ejercerá sus atribuciones en las siguientes dependencias de la Administración Pública Central: Secretaría de Desarrollo Económico y Portuario; Secretaría del Trabajo, Previsión Social y Productividad y Secretaría de Turismo, Cultura y Cinematografía; así como en las siguientes entidades paraestatales: Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Veracruz e Instituto Veracruzano de la Cultura.
- VII. Sector Comunicaciones.** El Titular del Órgano Interno de Control en el Sector Comunicaciones, ejercerá sus atribuciones en la siguiente dependencia de la Administración Pública Central: Secretaría de Comunicaciones; así como en las entidades paraestatales sectorizadas a dicha dependencia.
- VIII. Sector Desarrollo Social y Medio Ambiente.** El Titular del Órgano Interno de Control en el Sector Desarrollo Social y Medio Ambiente, ejercerá sus atribuciones en las siguientes dependencias de la Administración Pública Central: Secretaría de Desarrollo Social y Secretaría de Medio Ambiente; así como en las entidades paraestatales: Instituto Veracruzano de la Vivienda; Comisión del Agua del Estado de Veracruz y Procuraduría Estatal de Protección al Medio Ambiente.
- IX. Sector Agropecuario.** El Titular del Órgano Interno de Control en el Sector Agropecuario, ejercerá sus atribuciones en la siguiente dependencia de la Administración Pública Central: Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Rural y Pesca; así como en las entidades paraestatales: Consejo de Desarrollo del Papaloapan e Instituto Veracruzano de Bioenergéticos.
- X. Sector Procuración de Justicia.** El Titular del Órgano Interno de Control en el Sector Procuración de Justicia, ejercerá sus atribuciones en la siguiente dependencia de la Administración Pública Central: Procuraduría General de Justicia; así como en la siguiente entidad paraestatal: Centro de Justicia para las Mujeres del Estado de Veracruz.
- Cuarto.** Para la mejor organización de trabajo y eficaz cumplimiento de las atribuciones que los Órganos Internos de Control deban ejercer en las dependencias y entidades paraestatales, el Contralor General, designará Delegados Especiales que estarán subordinados jerárquicamente al Órgano Interno de Sector, que corresponda.

**Quinto.** Los Delegados Especiales que sean designados en la dependencia y entidad paraestatal sectorizada, realizarán las funciones que le sean previamente encomendadas por el Titular del Órgano Interno de Control al que se encuentren jerárquicamente subordinados.

**Sexto.** Publíquese el presente Decreto en la *Gaceta Oficial* del Gobierno del Estado.

#### TRANSITORIOS

**Primero.** El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la *Gaceta Oficial* del Estado.

**Segundo.** Las entidades paraestatales que fuesen creadas a partir de la vigencia de este Decreto, quedarán sectorizadas a la dependencia que establezca su respectivo instrumento de creación o de acuerdo a la naturaleza de su objeto.

**Tercero.** Las empresas de participación estatal, fideicomisos, comisiones, comités, consejos, juntas y demás organismos auxiliares que integran la administración pública paraestatal, serán supervisados, en materia de control y evaluación del origen y aplicación de recursos públicos, por los Órganos Internos de Control del Sector al que correspondan.

**Cuarto.** Atendiendo al objeto del presente Decreto, quedan sin efecto las designaciones de los Titulares de los Órganos Internos de Control en las dependencias y entidades paraestatales de la Administración Pública Estatal, que se hubieren emitido con anterioridad a la publicación del presente Decreto.

**Quinto.** Los asuntos en trámite a la entrada en vigor de este Decreto, serán resueltos por el órgano interno de control a la que se le atribuya la competencia correspondiente.

**Sexto.** La Contraloría General realizará las adecuaciones administrativas necesarias para la implementación del presente Decreto; por lo que para tal objeto, deberá realizar las modificaciones a sus estructuras orgánicas, Reglamento Interior y manuales administrativos.

**Séptimo.** Los servidores públicos que a la fecha presten sus servicios en los Órganos Internos de Control en las entidades paraestatales, se reasignarán a los Órganos Internos de Control de las dependencias a las que se encuentran sectorizadas tales entidades, de acuerdo a la estructura orgánica mínima indispensable.

**Octavo.** La Secretaría de Finanzas y Planeación efectuará las adecuaciones presupuestales correspondientes.

**Dado en la residencia del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, en la ciudad de Xalapa-**

**Enríquez, Veracruz, a veinte días del mes de febrero del año dos mil trece.**

Dr. Javier Duarte de Ochoa  
Gobernador del Estado  
Rúbrica.

folio 392

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: Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Rural y Pesca.
- V. Subsecretaría: Subsecretaría 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 especificacio-

nes 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 estableci-

mientos 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 tam-

bién 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 manobra 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 extiende 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 empaquen o se envuelven para su congelación y movimiento, se les colocará además un sello con las especificaciones que determine la Secretaria, 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. Violen 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 Res-

ponsabilidades 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 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-

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 *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, quien 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.

folio 394

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

#### ANEXO TÉCNICO DEL 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

#### 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 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 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 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 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 cocción 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 músculo 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 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 musculo del ojo de la costilla expuesto por el corte de la canal entre la 12ª y 13ª 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 musculo 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 musculo del "ojo de la costilla" en el corte de serrucho descrito anteriormente, y que se extiende a través del musculo 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 musculo 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. Ligero,
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 sie-

te 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 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..	Suprema, Selecta, Buena, Estándar y Comercial.
Toros y Vacas.	Las vacas y los toros mayores de 42 meses de edad sólo son elegibles para el grado de calidad comercial.

**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, costi-

lla 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 12ª y 13ª 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 porcentaje 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: grado de rendimiento = 2.50 + (2.50 x grosor de la grasa en pulgadas) + (0.20 x por ciento de grasa en riñón, pelvis y corazón) + (0.0038 x peso del canal caliente en libras) - (0.32 x área del ojo de la costilla en pulgadas del 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.

<b>Grado de Rendimiento</b>	<b>Cortes Esperados %</b>
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 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 12ª y 13ª 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

to 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 rolador. 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.

folio 394-bis

---

## **A V I S O**

A todos los usuarios, se les informa que para adquirir ejemplares de la *Gaceta Oficial*, así como copias certificadas, es necesario que las soliciten con anticipación para estar en condiciones de reimprimir o sacar las copias correspondientes.

**Tarifa autorizada por el pleno del H. Congreso del Estado de acuerdo  
con el Decreto 263 que reforma la Ley 249 de la *Gaceta Oficial***

PUBLICACIONES	SALARIOS MÍNIMOS	COSTO EN PESOS INCLUIDO EL 15% PARA EL FOMENTO A LA EDUCACIÓN
A) Edicto de interés pecuniario como prescripciones positivas, denuncias, juicios sucesorios, aceptación de herencia, convocatorias para fraccionamientos, palabras por inserción.	<b>0.034</b>	\$ <b>2.40</b>
B) Edictos de interés social como: cambio de nombre, póliza de defunción, palabra por inserción.	<b>0.023</b>	\$ <b>1.62</b>
C) Cortes de caja, balances o cualquier documento de formación especial por plana tamaño <i>Gaceta Oficial</i> .	<b>6.83</b>	\$ <b>482.11</b>
D) Sentencias, resoluciones, deslindes de carácter agrario y convocatorias de licitación pública, una plana tamaño <i>Gaceta Oficial</i> .	<b>2.10</b>	\$ <b>148.23</b>
VENTAS	SALARIOS MÍNIMOS	COSTO EN PESOS INCLUIDO EL 15% PARA EL FOMENTO A LA EDUCACIÓN
A) <i>Gaceta Oficial</i> de una a veinticuatro planas.	<b>2</b>	\$ <b>141.17</b>
B) <i>Gaceta Oficial</i> de veinticinco a setenta y dos planas.	<b>5</b>	\$ <b>352.94</b>
C) <i>Gaceta Oficial</i> de setenta y tres a doscientas dieciséis planas.	<b>6</b>	\$ <b>423.52</b>
D) Número Extraordinario.	<b>4</b>	\$ <b>282.35</b>
E) Por hoja certificada de <i>Gaceta Oficial</i> .	<b>0.57</b>	\$ <b>40.23</b>
F) Por un año de suscripción local pasando a recogerla.	<b>15</b>	\$ <b>1,058.81</b>
G) Por un año de suscripción foránea.	<b>20</b>	\$ <b>1,411.74</b>
H) Por un semestre de suscripción local pasando a recogerla.	<b>8</b>	\$ <b>564.70</b>
I) Por un semestre de suscripción foránea.	<b>11</b>	\$ <b>776.46</b>
J) Por un ejemplar normal atrasado.	<b>1.50</b>	\$ <b>105.88</b>

**SALARIO MÍNIMO VIGENTE \$ 61.38 M.N.**

<p><b>EDITORIA DE GOBIERNO DEL ESTADO DE VERACRUZ</b>  <b>Directora General de la Editora de Gobierno: ELVIRA VALENTINA ARTEAGA VEGA</b>  <b>Directora de la Gaceta Oficial: INGRID PATRICIA LÓPEZ DELFÍN</b>  <b>Módulo de atención: Calle Morelos No. 43, Plaza Morelos, local B-5, segundo piso, colonia Centro, C.P. 91000, Xalapa, Ver.</b>  <b>Oficinas centrales: Km. 16.5 carretera federal Xalapa-Veracruz, Emiliano Zapata, Ver.</b>  <b>Suscripciones, sugerencias y quejas a los teléfonos: 01279 8 34 20 20 al 23 <a href="http://www.editoraveracruz.gob.mx">www.editoraveracruz.gob.mx</a></b>  <b>El proceso de publicación de documentos en la <i>Gaceta Oficial</i> está certificado por la norma internacional de calidad ISO 9001:2008</b></p>
--