

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y DESARROLLO RURAL

NORMA Oficial Mexicana NOM-061-ZOO-1999, Especificaciones zoonosanitarias de los productos alimenticios para consumo animal.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.- Dirección General Jurídica.- Oficina del C. Director General.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-061-ZOO-1999,
ESPECIFICACIONES ZOOSANITARIAS DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO ANIMAL.

JORGE MORENO COLLADO, Director General Jurídico de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, con fundamento en los artículos 35 fracción IV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4o. fracción XI, 11 y 16 fracciones I y II de la Ley Federal de Sanidad Animal; 38 fracción II, 40, 41, 43 y 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 12 fracciones XXIX y XXX del Reglamento Interior de esta dependencia, y

CONSIDERANDO

Que es atribución de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural formular, aplicar y, en el ámbito de su competencia, expedir las disposiciones y medidas zoonosanitarias necesarias para certificar, verificar e inspeccionar el cumplimiento de las mismas.

Que es función de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural prevenir la introducción y propagación de plagas y enfermedades de los animales que puedan ser diseminadas mediante el manejo y empleo de productos alimenticios terminados.

Que la contaminación de los alimentos para animales, por agentes químicos, microbiológicos o biológicos, puede representar riesgo sanitario o zoonosanitario.

Que mediante la promoción de las Buenas Prácticas de Manufactura en la adquisición, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución de alimentos para animales, se pueden disminuir los riesgos para la salud animal y humana.

Que la adopción de Buenas Prácticas de Alimentación de los animales en las explotaciones pecuarias, disminuye los riesgos zoonosanitarios e incrementa la productividad de las especies destinadas al consumo humano.

Que debido a los riesgos zoonosanitarios y de salud pública que representa el uso de algunos ingredientes activos como es el caso del clenbuterol en los productos alimenticios destinados para consumo en animales, es indispensable aplicar medidas de restricción de manera inmediata.

Que para alcanzar los objetivos señalados en los párrafos anteriores, con fecha 10 de agosto de 1999, se publicó en el **Diario Oficial**

de la Federación, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-061-ZOO-1999, Especificaciones zoonosanitarias de los productos alimenticios para consumo animal, iniciando con ello el trámite a que se refiere la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Que en virtud del resultado del procedimiento legal antes indicado, se modificaron los diversos puntos que resultaron procedentes de las observaciones que se recibieron al Proyecto de Norma, y por lo cual se expide la presente:

NORMA OFICIAL MEXICANA

NOM-061-ZOO-1999, ESPECIFICACIONES ZOOSANITARIAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO ANIMAL

INDICE

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias
3. Definiciones
4. Especificaciones
5. Excepciones
6. Verificación
7. Sanciones
8. Concordancia con normas internacionales
9. Bibliografía
10. Disposiciones transitorias

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1. Esta Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional y tiene por objeto establecer los requisitos y especificaciones zoonosanitarias que deben cumplir los productos alimenticios terminados de consumo animal, para evitar que éstos se constituyan en un riesgo a la salud animal y humana.

1.2. Esta Norma es aplicable a todas las personas físicas y/o morales que elaboren, maquilen, importen y comercialicen productos alimenticios para consumo animal.

1.3. La vigilancia de esta Norma corresponde a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y a los gobiernos de las entidades federativas y del Distrito Federal, en el ámbito de sus respectivas atribuciones y circunscripciones territoriales, de conformidad con los acuerdos de coordinación respectivos.

1.4. La aplicación de las disposiciones contenidas en esta Norma compete a la Dirección General de Salud Animal, así como a las Delegaciones de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, en el ámbito de sus respectivas atribuciones y circunscripciones territoriales.

2. Referencias

Para la correcta aplicación de esta Norma se deben consultar las siguientes normas oficiales mexicanas:

NOM-004-ZOO-1994, Grasa, hígado, músculo y riñón en aves, bovinos, caprinos, cérvidos, equinos, ovinos y porcinos. Residuos tóxicos. Límites máximos permisibles y procedimientos de muestreo.

NOM-008-SCFI-1993, Sistema general de unidades de medida.

NOM-012-ZOO-1993, Especificaciones para la regulación de productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.

NOM-022-ZOO-1995, Características y especificaciones zoonosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que comercializan productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.

NOM-025-ZOO-1995, Características y especificaciones zoonosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que fabrican productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.

NOM-040-ZOO-1995, Especificaciones para la comercialización de sales puras antimicrobianas para uso en animales o consumo por éstos.

NOM-044-ZOO-1995, Campaña Nacional contra la Influenza Aviar.

NOM-130-SSA1-1995, Determinación de anaerobios mesofílicos y termofílicos.

NOM-037-ZOO-1995, Campaña Nacional contra la fiebre porcina clásica.

3. Definiciones

Para efectos de esta Norma, se entiende por:

3.1. Aditivos: Cualquier material de uso específico que se incluya en el alimento que favorezca su presentación, preservación, así como la ingestión, aprovechamiento, profilaxis o pigmentación en los animales y sus productos.

3.2. Alimento balanceado: Corresponden a esta categoría aquellos alimentos que se encuentran listos para ser consumidos. Su diseño es tal que les permite ser la asignación única de alimento al día para el animal consumidor, ya que su balance cubrirá todas las necesidades de crecimiento, mantenimiento y/o reproducción.

3.3. Alimento concentrado: En esta categoría se incluyen aquellos productos alimenticios que requieren mezclarse ya sea con granos de cereal molidos y/o con suplementos proteínicos, para poder ser un alimento terminado listo para su consumo.

3.4. Alimento balanceado medicado: En esta categoría se incluyen aquellos productos alimenticios compuestos por una mezcla de

alimentos y antimicrobianos, listos para su comercialización y destinados a la alimentación de animales.

3.5. Alimento para autoconsumo: Producto alimenticio balanceado y/o concentrado, producido o consumido en la misma empresa o instalación pecuaria.

3.6. Constatación: Procedimiento mediante el cual la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural verifica que el producto cumple con las especificaciones de calidad presentadas por el fabricante y/o las normas oficiales mexicanas.

3.7. Moduladores o promotores de crecimiento: Productos de diversas características químicas, distinta acción biológica, con diversos grados de inocuidad y formas de uso. Estos compuestos no reemplazan los nutrientes ni los alimentos, únicamente dirigen más eficientemente los procesos metabólicos, facilitando el anabolismo y la mejor fijación de proteínas en el organismo.

3.8. Dirección General: Dirección General de Salud Animal.

3.9. Esterilidad comercial: Grado de esterilidad que permite al alimento estar libre de formas viables de microorganismos potencialmente dañinos, tanto para la salud animal o humana, como para la conservación del producto en condiciones normales de almacenamiento y distribución.

3.10. Laboratorio aprobado: Establecimiento reconocido por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, para realizar servicios de control de calidad y/o constatación en materia zoonosanitaria.

3.11. Materia prima: Ingrediente de cualquier origen utilizado en la elaboración de productos terminados.

3.12. Producto alimenticio: Sustancia o conjunto de ellas que contengan elementos nutritivos aprovechables en la alimentación de los animales, quedando incluidos en esta clasificación aquellos que de alguna forma favorezcan su ingestión, aprovechamiento y puedan constituir un riesgo zoonosanitario.

3.13. Producto a granel: Producto alimenticio terminado que se comercializa sin envase, sin etiquetar y en cantidades variables.

3.14. Producto terminado: Producto alimenticio que está envasado, etiquetado, acondicionado y listo para su comercialización y/o consumo.

3.15. Producto regulado: Aquel que es susceptible de control y/o registro por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y/o órganos administrativos desconcentrados.

3.16. Secretaría: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

3.17. Premezclas minerales: Su composición mineral los ubica como fuentes de macro y microelementos compuestos por formas minerales tanto de origen natural o resultantes de procesos químico-industriales o biosintéticos, que pueden presentarse en forma pura o combinada.

3.18. Premezclas vitamínicas: Productos diseñados para proporcionar una determinada concentración de vitaminas, están elaboradas a partir de ingredientes vitamínicos procedentes de procesos químico-sintéticos o biosintéticos, que pueden presentarse en forma pura o combinada.

3.19. Sustituto de leche: Mezcla homogénea de ingredientes fundamentalmente lácteos, que pueden adicionarse con otros de origen animal o vegetal, indispensables para cubrir en su totalidad las necesidades nutricionales diarias de mantenimiento y crecimiento de los animales durante su periodo de lactancia.

3.20. Suplemento lácteo: Producto elaborado en su mayoría con leche o sus derivados industriales, adicionados o no de otros ingredientes que completen la composición garantizada, y que son utilizados en la nutrición de los animales durante su periodo de lactancia.

3.21. Subproductos frescos de origen avícola: Consiste en las partes limpias de la carcaza de aves de rastro, tales como cabezas, patas, vísceras limpias de contenido fecal y materia extraña.

3.22. Subproductos frescos de origen porcino: Son las partes limpias no procesadas diferentes a carne derivadas de la matanza de los porcinos, incluye pero no está limitado a pulmones, vasos, riñones, cerebro, hígado, sangre, hueso, tejido graso parcialmente desengrasado a baja temperatura y estómago e intestino libre de su contenido. No incluye pelo, dientes y pezuñas.

3.23. Médico Veterinario aprobado como unidad de verificación: Profesionista autorizado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, para dictaminar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas.

3.24. Médico Veterinario Responsable aprobado: Profesionista en el ejercicio libre de su profesión, el cual ha sido aprobado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural para coadyuvar en las funciones de asistencia técnica y capacitación zoonosanitaria de los productores.

4. Especificaciones.

Para que los fabricantes, maquiladores, importadores y comercializadores de productos alimenticios terminados puedan garantizar y responsabilizarse de la inocuidad y calidad de los mismos, deben cumplir con las siguientes especificaciones.

4.1. Los productos alimenticios terminados que se fabriquen o importen y que pretendan ser comercializados en el país, y que por sus características sean sujetos de control zoonosanitario, deben contar con el número de regulación SAGAR que otorga la Secretaría, una vez que el titular del producto cumpla con los requisitos establecidos para este fin.

4.2. Previo a la regulación de los productos alimenticios terminados, el fabricante o importador debe efectuar la constatación del análisis garantizado que se especifique en los proyectos de etiqueta, en un Laboratorio Aprobado, conforme lo señalado en la Norma Oficial Mexicana NOM-012-ZOO-1993.

4.3. En el caso de productos enlatados y embutidos, además de lo señalado en el punto 4.2., debe efectuarse la constatación de la esterilidad comercial conforme se establece en la NOM-130-SSA1-1995.

4.4. La comercialización, en el territorio nacional, de alimentos que contengan subproductos frescos de origen avícola y que sean expendidos en envase cerrado, quedan sujetos a lo establecido en los puntos 4.1. y 4.2., así como lo señalado en la Norma Oficial Mexicana NOM-044-ZOO-1995.

4.5. La comercialización, en el territorio nacional, de alimentos que contengan subproductos frescos de origen porcino y que sean expendidos en envase cerrado, quedan sujetos a lo establecido en los puntos 4.1. y 4.2., así como lo señalado en la Norma Oficial Mexicana NOM-037-ZOO-1995.

4.6. Todos los productos alimenticios terminados destinados para consumo por animales, que pretendan ser comercializados en el país y que presenten un contenido de humedad mayor al 12 por ciento (%), deben contar con pruebas de estabilidad de anaquel, basadas en métodos de preservación científicamente comprobables que aseguren la estabilidad comercial del producto, las cuales podrán ser verificadas por la Secretaría cuando así lo requiera.

4.7. Los suplementos lácteos, incluyendo los sustitutos de leche utilizados en la alimentación animal, tanto nacionales como de importación, deben ser pigmentados con colorantes no tóxicos aprobados en el país de origen para su comercialización, de tal manera que permita identificarlos y diferenciarlos, evitando que sean sujetos de desvío de uso.

4.8. La importación y comercialización de suplementos lácteos y sustitutos de leche no pigmentados estará sujeta a la presentación de una constancia expedida por la Delegación Estatal de la SAGAR en la entidad federativa correspondiente, en la que se indique que supervisará el empleo del producto en la alimentación animal, dicha constancia deberá indicar la cantidad a importar.