



DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION

ORGANO DEL GOBIERNO CONSTITUCIONAL DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

Tomo DLI No. 6

México, D.F., lunes 9 de agosto de 1999

CONTENIDO

Secretaría de Gobernación

Secretaría de Relaciones Exteriores

Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca

Secretaría de Comercio y Fomento Industrial

Secretaría de Salud

Banco de México

Tribunal Superior Agrario

Avisos

Indice en página 111

Director: Lic. Carlos Justo Sierra

\$ 7.20 EJEMPLAR

PODER EJECUTIVO
SECRETARIA DE GOBERNACION

DECLARATORIA de Desastre Natural para los efectos de las Reglas de Operación del Fondo de Desastres Naturales (FONDEN) provocado por el sismo que se suscitó el día 15 de junio, en un municipio del Estado de Veracruz-Llave y que afectó viviendas y otros inmuebles, así como activos privados productivos de la población de bajos ingresos.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Gobernación.

DECLARATORIA DE DESASTRE NATURAL PARA LOS EFECTOS DE LAS REGLAS DE OPERACION DEL FONDO DE DESASTRES NATURALES (FONDEN) PROVOCADO POR EL SISMO QUE SE SUSCITO EL DIA 15 DE JUNIO, EN UN MUNICIPIO DEL ESTADO DE VERACRUZ-LLAVE Y QUE AFECTO VIVIENDAS Y OTROS INMUEBLES, ASI COMO ACTIVOS PRIVADOS PRODUCTIVOS DE LA POBLACION DE BAJOS INGRESOS.

DIODORO CARRASCO ALTAMIRANO, Secretario de Gobernación, asistido por José Luis Alcudia García, Coordinador General de Protección Civil de dicha Secretaría, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 27 fracción XXVII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, 5o. fracciones I y XXIV y 10o. del Reglamento Interior de la Secretaría de Gobernación; y numerales 16, 17 y 18 del Acuerdo que establece las Reglas de Operación del Fondo de Desastres Naturales (FONDEN), y

CONSIDERANDO

Que el Acuerdo que establece las Reglas de Operación del Fondo de Desastres Naturales (FONDEN), publicado el 31 de marzo de 1999 en el Diario Oficial de la Federación, precisa que el FONDEN tiene como objetivo atender los efectos de desastres naturales imprevisibles, cuya magnitud supere la capacidad de respuesta de las dependencias y entidades federales, así como de las autoridades de las entidades federativas y que es un complemento de las acciones que deben llevarse a cabo para la prevención de desastres naturales.

Que por petición escrita a la Comisión Intersecretarial de Gasto Financiamiento, por conducto de la Secretaría de Gobernación, el C. Gobernador del Estado de Veracruz-Llave, mediante oficio número 145/99, de fecha 25 de junio de 1999, solicitó se emitiera la Declaratoria de Desastre Natural, manifestando que es en atención al sismo ocurrido el pasado 15 de junio del presente año y que afectó diversos municipios, en particular el de Maltrata, dañando viviendas y otros inmuebles, así como activos privados productivos de la población de bajos ingresos, ocasionando daños que superan la capacidad financiera del Estado para ser atendidos, por lo que se requiere el apoyo del Gobierno Federal a través del FONDEN. Así mismo, en la referida petición el Gobernador del Estado de Veracruz-Llave, manifiesta su conformidad con las condiciones y fórmulas de participación del gasto que se establecen en las Reglas de Operación del Fondo de Desastres Naturales.

Que para efecto de emitir la presente Declaratoria, previamente la Secretaría de Gobernación obtuvo la opinión de la Secretaría de Desarrollo Social expuesta según oficio número SDR/077/99 recibido el 28 de julio de 1999, respecto al sismo ocurrido el 15 de junio de 1999, señalando que considera procedente la solicitud formulada por el C. Gobernador del Estado de Veracruz para que se emita la Declaratoria de Desastre Natural en los municipios de dicha entidad federativa, anexando exclusivamente confirmación sobre el municipio de Maltrata.

Con base en lo anterior, se determinó procedente declarar como desastre natural el fenómeno acaecido en el Estado de Veracruz-Llave, por lo que esta Dependencia ha tenido a bien expedir la siguiente:

DECLARATORIA DE DESASTRE NATURAL PARA LOS EFECTOS DE LAS REGLAS DE OPERACION DEL FONDO DE DESASTRES NATURALES (FONDEN) PROVOCADO POR EL SISMO QUE SE SUSCITO EL DIA 15 DE JUNIO, EN UN MUNICIPIO DEL ESTADO DE VERACRUZ-LLAVE Y QUE AFECTO VIVIENDAS Y OTROS INMUEBLES, ASI COMO ACTIVOS PRIVADOS PRODUCTIVOS DE LA POBLACION DE BAJOS INGRESOS

Artículo 1o.- Para efectos de las Reglas de Operación del Fondo de Desastres Naturales (FONDEN), se declara como zona de desastre, afectada por el sismo registrado el dia 15 de junio a diversas comunidades pertenecientes al municipio de MALTRATA del Estado de Veracruz-Llave.

Artículo 2o.- La presente Declaratoria de Desastre Natural se expide respecto al municipio que se indica y exclusivamente para efectos de acceder a los recursos del FONDEN, conforme al Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal de 1999 y a las Reglas de Operación de dicho Fondo.

Artículo 3o.- La determinación de los daños a reparar, provocados por el sismo en el Estado de Veracruz-Llave, se hará en los términos de los numerales 43 y 44 de la Sección I del Capítulo V de las Reglas de Operación del Fondo de Desastres Naturales.

Artículo 4o.- La presente Declaratoria se publicará en el Diario Oficial de la Federación y en los diarios de mayor circulación del Estado de Veracruz-Llave.

Méjico, Distrito Federal, a tres de agosto de mil novecientos noventa y nueve.- El Secretario de Gobernación, Diódoro Carrasco Altamirano.- Rúbrica.- El Coordinador General de Protección Civil, José Luis Alcudia García.- Rúbrica.

SECRETARIA DE RELACIONES EXTERIORES

ACUERDO por el que se otorga al excelentísimo señor Evgueni A. Ambartsumov, la Condecoración Orden Mexicana del Águila Azteca, en grado de Banda.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Presidencia de la República.

ERNESTO ZEDILLO PONCE DE LEÓN, Presidente de los Estados Unidos Mexicanos, en ejercicio de la facultad que me confiere el artículo 89, fracción I, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, con fundamento en los artículos 3o., 5o., 6o., fracción II, 33 y 40 a 43 de la Ley de Premios, Estímulos y Recompensas Civiles y 28 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, y

CONSIDERANDO

Que es propósito del Gobierno de la República reconocer a los extranjeros que han prestado servicios prominentes a la Nación Mexicana o a la humanidad; así como corresponder a las distinciones de que sean objeto funcionarios mexicanos, otorgadas por los Gobiernos extranjeros;

Que la Orden Mexicana del Águila Azteca es la condecoración que, de acuerdo con la Ley de Premios, Estímulos y Recompensas Civiles, otorga el Estado Mexicano para reconocer públicamente la conducta, méritos singularmente exemplares, así como determinados actos u obras valiosas o relevantes realizados por extranjeros en beneficio de la humanidad o del país;

Que conforme a los procedimientos legales establecidos, el Honorable Consejo de la Orden Mexicana del Águila Azteca, me ha propuesto otorgar al Excelentísimo señor Evgueni A. Ambartsumov, Embajador Extraordinario y Plenipotenciario de la Federación de Rusia, la citada condecoración, en el grado de Banda.

Que a fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 33 de la Ley de Premios, Estímulos y Recompensas Civiles, he tenido a bien expedir el siguiente

ACUERDO

ARTÍCULO PRIMERO.- Se otorga al Excelentísimo señor Evgueni A. Ambartsumov, la condecoración Orden Mexicana del Águila Azteca, en grado de Banda.

ARTÍCULO SEGUNDO.- La condecoración será entregada en la Ciudad de México, Distrito Federal, el 9 de agosto de mil novecientos noventa y nueve.

TRANSITORIO

ÚNICO.- Publíquese el presente Acuerdo en el Diario Oficial de la Federación.

Dado en la Residencia del Poder Ejecutivo Federal, en la Ciudad de México, Distrito Federal, a los seis días del mes de agosto de mil novecientos noventa y nueve.- **Ernesto Zedillo Ponce de León**.- Rúbrica.- La Secretaría del Despacho de Relaciones Exteriores, Rosario Green.- Rúbrica.

SECRETARIA DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA

ACUERDO de Coordinación que celebran la Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca y el Estado de Chihuahua, con el objeto de establecer las bases y criterios que fundamenten y orienten la elaboración de acuerdos específicos, para la asunción por parte del Gobierno del Estado y sus gobiernos municipales del ejercicio de las funciones de la Federación, la ejecución y operación de obras y la prestación de servicios públicos en las materias de medio ambiente, recursos naturales y pesca.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca.

ACUERDO DE COORDINACION QUE CELEBRAN EL EJECUTIVO FEDERAL Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE CHIHUAHUA CON EL OBJETO DE ESTABLECER LAS BASES Y CRITERIOS QUE FUNDAMENTEN Y ORIENTEN LA ELABORACION DE ACUERDOS ESPECIFICOS, PARA LA ASUNCION POR PARTE DEL GOBIERNO DEL ESTADO Y SUS GOBIERNOS MUNICIPALES DEL EJERCICIO DE LAS FUNCIONES DE LA FEDERACION, LA EJECUCION Y OPERACION DE OBRAS Y LA PRESTACION DE SERVICIOS PUBLICOS EN LAS MATERIAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA.

EL EJECUTIVO FEDERAL, A TRAVES DE LA SECRETARIA DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA, EN ADELANTE "SEMARNAP", REPRESENTADA POR SU TITULAR LA M. EN C. JULIA CARABIAS LILLO, ASISTIDA POR EL. C. MANUEL LLANEZA FERNANDEZ, EN SU CARACTER DE DELEGADO DE LA "SEMARNAP" EN EL ESTADO, Y EL GOBIERNO DEL ESTADO DE CHIHUAHUA QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA "EL ESTADO", REPRESENTADO POR EL GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO, C.P. FRANCISCO BARRIOS TERRAZA, ASISTIDO POR EL LICENCIADO EDUARDO ROMERO RAMOS, EN SU CARACTER DE SECRETARIO GENERAL DE GOBIERNO, RESPECTIVAMENTE, CONVIENEN EN CELEBRAR EL PRESENTE ACUERDO BAJO LOS SIGUIENTES:

CONSIDERANDOS

1.- El artículo 116 fracción VI de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos permite que la Federación y los Estados, en los términos de ley, puedan convenir la asunción por parte de estos últimos del ejercicio de las funciones de la Federación, así como la ejecución y operación de obras y la prestación de servicios públicos, cuando el desarrollo económico y social lo haga necesario.

2.- El Plan Nacional de Desarrollo 1995-2000 dispone que "... el Gobierno Federal promoverá una descentralización administrativa profunda para fortalecer el federalismo. En este sentido, será necesario evaluar las funciones que actualmente realiza la Federación y determinar cuáles podrían desempeñarse de manera más eficiente, menos costosa y con mayor pertinencia por los gobiernos estatales y municipales o con su participación...".

En el rubro de Política Ambiental para un Crecimiento Sustentable establece que la estrategia nacional de desarrollo buscará un equilibrio -global y regional- entre los objetivos económicos, sociales y ambientales, de forma tal que se logren contener los procesos de deterioro ambiental e introducir un ordenamiento ambiental del territorio nacional, tomando en cuenta que el desarrollo sea compatible con las aptitudes y capacidades ambientales de cada región.

En este marco se entiende que la descentralización no constituye un fin en sí misma sino un medio para alcanzar de manera más eficaz y equitativa el desarrollo sustentable.

3.- Los Programas Nacional de Medio Ambiente 1995-2000, Hidráulico 1995-2000, de Pesca y Acuacultura 1995-2000 y Forestal y de Suelo 1995-2000, detallan los objetivos, prioridades y políticas a seguir en materia de descentralización de funciones a las entidades federativas, cuyos programas y subprogramas específicos se deben llevar a cabo por la Secretaría o se deben convenir con las entidades federativas para que asuman las funciones respectivas y se coordinen las acciones necesarias para la descentralización.

4.- El Convenio de Desarrollo Social que suscriben anualmente el Ejecutivo Federal y el Ejecutivo del Estado de Chihuahua tiene como objeto la ejecución de acciones, así como la aplicación de recursos para la realización de obras y proyectos a fin de impulsar el desarrollo de la entidad y de sus Municipios; así como la vinculación de los programas sectoriales, institucionales, regionales y especiales, que lleven a cabo las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal con la planeación especial de desarrollo, a fin de que las acciones que se realicen sean congruentes y permitan la equidad y permanencia en el desarrollo nacional.

5.- El convenio referido en el cuarto antecedente, se constituye como la vía de coordinación de acciones entre ambos órdenes de gobierno, estableciendo que todas aquellas acciones que tengan como propósito realizarse de manera conjunta, con la intervención que corresponda al Municipio, se llevarán a cabo mediante acuerdos de coordinación o anexos de ejecución, derivados del mismo.

6.- Dada la imperiosa necesidad de acercar las acciones y los servicios que la Administración Pública Centralizada presta a los gobernados, y los enormes costos de operación que ello representa tanto para el gobierno como para los particulares, se estima necesario el establecimiento de programas tendientes a lograr una más fácil y cercana relación entre ambos agentes. Es por ello que la descentralización a los Estados de algunas de las funciones de la Federación, deviene en la vía más apropiada para una mejor relación entre gobernantes y gobernados.

7.- La redistribución de facultades y recursos entre los integrantes del pacto federal es un imperativo ineludible surgido de la evolución de nuestra sociedad, cuyas demandas y expectativas múltiples y complejas, precisan que la toma de decisiones se lleve a cabo en el nivel de gobierno más apto para resolver cada tipo de necesidad. El país requiere de un fortalecimiento de nuestro federalismo, para que éste sea capaz de dar una respuesta más adecuada a los requerimientos y aspiraciones de una sociedad plural.

El federalismo que el gobierno de la República ha decidido impulsar, busca el fortalecimiento de las facultades jurídicas y económicas de los órdenes estatal y municipal de gobierno. Para lograr tales propósitos, la ley permite la utilización de los acuerdos entre Federación y Estados.

8.- La descentralización de programas se realiza principalmente a través de acuerdos entre la Federación y los Estados, en los términos previstos en el artículo 26 de la Constitución Federal y la Ley de Planeación. La descentralización de funciones se realiza a través de la República y las leyes que prescriban su celebración en las materias que regula acuerdos entre la Federación y los Estados, en los términos previstos en el artículo 116 de la Constitución de la República y las leyes que prescriban su celebración en las materias que regula.

9.- Para construir el Nuevo Federalismo en el que la Federación, los Estados miembros de la Unión, así como los agentes involucrados en las cuestiones ambientales deben tener una participación activa, se ha instalado una Coordinación de Descentralización de la SEMARNAP, que tiene por objeto promover, orientar, articular, dar seguimiento y evaluar acciones tendientes a concertar con los Estados y los sectores privado y social su participación en el mejoramiento y restauración del medio ambiente, así como el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales y de la pesca.

10.- Es intención de la SEMARNAP y del ESTADO, la creación de programas en los que las acciones de promoción, instrumentación y vigilancia de la legislación ambiental sean cumplidos de manera eficaz.

11.- El ESTADO tiene como compromiso con sus habitantes, mejorar la calidad de vida en general, por lo que considera necesario integrarse activamente en los programas de mejoramiento del ambiente y de desarrollo sustentable.

12.- La SEMARNAP y el ESTADO ven en la participación corresponsable de todos los niveles de gobierno, de los diferentes sectores sociales y de la comunidad en general, la forma más viable para el mejoramiento y conservación del ambiente, así como la vía más directa hacia el desarrollo sustentable.

DECLARACIONES

I.- LA SEMARNAP DECLARA:

- A) Que es una dependencia del Poder Ejecutivo Federal de conformidad con el artículo 26 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal y que de acuerdo con el artículo 32 Bis del citado ordenamiento legal, le corresponde el despacho de los asuntos relacionados con la ecología, el medio ambiente y el uso y aprovechamiento sustentable de los recursos naturales del país; y que posteriormente, mediante acuerdos específicos, serán precisadas las funciones relativas a esas áreas, a transferir al Estado.
- B) Que otorga la mayor importancia a vincular la descentralización con la consolidación de programas regionales integrados que se orienten al logro de un desarrollo sustentable.
- C) Que en términos de los artículos 28, 32, 33, 34, 35, 36 y 49 de la Ley de Planeación, el Ejecutivo Federal está facultado para convenir con los gobiernos de las entidades federativas, la coordinación en la Planeación Nacional del Desarrollo.
- D) Que en términos de los artículos 5o., fracción XXI del Reglamento Interior de la Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca; 1o., 5o., 7o., 8o., 18 y 161 de la Ley General del Equilibrio Ecológico y Protección al Ambiente; 7o. y 26 de la Ley Forestal y 5o., 46 y 83 de la Ley de Aguas Nacionales, está facultada para celebrar acuerdos de coordinación con los gobiernos de las entidades federativas, para la realización de acciones en las materias objeto de la leyes mencionadas.

II.- EL ESTADO DECLARA:

- A) Que el Gobernador Constitucional está facultado para celebrar el presente Acuerdo, de conformidad con el artículo 93 fracción XXXIX de la Constitución Política del Estado de Chihuahua, en relación con la fracción VI del artículo 116 de la Constitución General de la República, y de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Chihuahua, en sus artículos 1o. fracción III, y 20.
- B) El ESTADO está en aptitud para asumir las funciones a que se refiere la declaración A) de la SEMARNAP.
- C) Que en beneficio de la población del Estado, el gobierno tiene interés en realizar las acciones necesarias que procuren el mejoramiento ambiental y ecológico de la Entidad Federativa.

III.- AMBAS PARTES DECLARAN:

- A) Que hacen patente, mediante el presente instrumento, su voluntad política de impulsar la coordinación y concertación de acciones, con el propósito de buscar la descentralización de la administración pública, en materia de medio ambiente, recursos naturales y pesca, de conformidad con las disposiciones aplicables.
- B) Que tienen la voluntad política y la capacidad jurídica y económica para transferir y asumir las funciones que en los acuerdos específicos, que en breve deberán firmarse, se determinen.

En virtud de lo anterior y con fundamento en los artículos 25, 26 y 116 fracción VI de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 16, 22, 26 y 32 Bis de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 28, 32, 33, 34, 35, 36 y 44 de la Ley de Planeación; 5o. fracción XXI del Reglamento Interior de la Secretaría de Mejoramiento del Ambiente, Recursos Naturales y Pesca; 1o., 5o., 7o., 8o., 11, 12, 13, 18 y 161 de la Ley General del Equilibrio Ecológico y Protección al Ambiente; 7o., 26, 37 y 39 de la Ley Forestal; 5o., 46 y 83 de la Ley de Aguas Nacionales; 15 fracción XVII de la Ley de Pesca, así como de sus respectivos reglamentos; 93 fracción XXXIX de la Constitución Política del Estado de Chihuahua en relación con la fracción VI del artículo 116 de la Constitución Federal y 1o. fracción III, 20, 31, 32 y 35 de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Chihuahua, y de los artículos 1o., 4o., 7o., 8o., 10 y demás relativos de la Ley Ecológica para el Estado de Chihuahua, además del artículo 8o. fracción I inciso A párrafo 4 de la Ley de Planeación del Estado de Chihuahua y demás disposiciones aplicables, las partes celebran el presente Acuerdo de Coordinación al tenor de las siguientes:

CLAUSULAS

SECCION I

Del objeto del Acuerdo

PRIMERA.- El presente Acuerdo tiene por objeto establecer las bases y criterios que fundamenten y orienten la elaboración de acuerdos específicos, para la asunción por parte del ESTADO y sus gobiernos municipales del ejercicio de las funciones de la SEMARNAP, la ejecución y operación de obras y la prestación de servicios públicos en las materias de medio ambiente, recursos naturales y pesca.

SECCION II

De la orientación sustantiva del proceso de descentralización

SEGUNDA.- El ESTADO y la SEMARNAP conducirán el proceso de descentralización con base en los siguientes criterios sustantivos:

I. La descentralización de funciones se realizará en la medida en que contribuya a aumentar la eficacia conjunta de respuesta del gobierno en materia de gestión ambiental.

II. La descentralización de funciones deberá contribuir a fortalecer los espacios de participación social en la atención correspondiente y equitativa de los asuntos ambientales.

III. Los alcances de la descentralización serán determinados en un proceso de coordinación y concertación que fortalezca el ejercicio concurrente de las funciones.

TERCERA.- El proceso de descentralización en el Estado será objeto de un seguimiento y evaluación, con base en líneas de verificación e indicadores de desempeño derivados de los criterios sustantivos expresados en la cláusula segunda.

SECCION III

De los compromisos generales

CUARTA.- Las partes se comprometen a suscribir acuerdos específicos, así como a concretar eficientemente las acciones que se deriven de este Acuerdo, de conformidad a las declaraciones A y B de la SEMARNAP.

QUINTA.- Los acuerdos específicos a que se refiere la cláusula cuarta, serán suscritos por la Titular de la SEMARNAP, por el Subsecretario de Planeación y por los titulares de los órganos administrativos descentralizados que le corresponda, de acuerdo a la materia de que se trate.

En el ámbito estatal serán firmados por el gobernador del ESTADO y por los titulares de las dependencias y entidades de la Administración Pública Estatal que le corresponda, conforme a la materia y marco jurídico vigente en la entidad.

SEXTA.- La SEMARNAP y el ESTADO convienen en impulsar la coordinación de acciones a efecto de lograr la descentralización administrativa de funciones, obras y servicios públicos, para cuyo efecto el ESTADO fortalecerá la participación de los municipios y de los grupos sociales y privados.

SEPTIMA.- El ESTADO se compromete a fortalecer y consolidar sus programas y acciones en las materias de medio ambiente, recursos naturales y pesca. Para ello incluirá como prioritaria la eficiente asunción de las funciones de la SEMARNAP y promoverá las adecuaciones a su normatividad, con el objeto de dar seguridad jurídica a sus gobernados.

OCTAVA.- La SEMARNAP apoyará al ESTADO en todas las gestiones que tengan como propósito obtener recursos para fortalecer las acciones que realizará el ESTADO, para el cumplimiento de los acuerdos específicos que se firmen.

SECCION IV

De la transferencia de recursos

NOVENA.- La SEMARNAP podrá transferir infraestructura, así como cualquier otro tipo de recursos que considere necesarios para el eficiente cumplimiento de los acuerdos específicos, previa aprobación, que conforme a las atribuciones que les confiere la ley, emitan la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP) y de la Secretaría de la Contraloría y Desarrollo Administrativo (SECODAM).

El ESTADO participará en los términos de su disponibilidad presupuestal en los proyectos de descentralización, en todo caso, los acuerdos específicos contendrán la descripción y destino de los recursos transferidos, así como de las aportaciones que haga el ESTADO.

SECCION V

De la Comisión Mixta para la Descentralización

DECIMA.- Para la promoción, asesoría y estudio de las acciones que se lleven a cabo con motivo de la firma del presente Acuerdo, así como de los acuerdos específicos, se formará una Comisión Mixta para la Descentralización.

DECIMA PRIMERA.- La Comisión a que se refiere la cláusula anterior estará formada por dos miembros de la SEMARNAP, el Delegado Federal y el Subdelegado de Pesca; dos del Gobierno del Estado; el Director General de Desarrollo Urbano y Ecología, y el Director General de Desarrollo Rural; la Universidad Autónoma de Chihuahua y la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, y miembros de otros sectores de la sociedad. Estos últimos serán designados de común acuerdo por las partes.

La primera sesión tendrá por objeto instalar la Comisión y elegir a un presidente.

SECCION VI

De la interpretación y solución de controversias

DECIMA SEGUNDA.- En caso de cualquier conflicto derivado de la interpretación, instrumentación y aplicación del presente Acuerdo o de los acuerdos específicos que de él se deriven, las partes convienen en resolverlo de común acuerdo, antes de acudir a los tribunales federales competentes.

SECCION VII

De las estipulaciones finales

DECIMA TERCERA.- En los acuerdos específicos que se firmen con motivo de este Acuerdo, deberán incluirse cláusulas que garanticen el eficaz cumplimiento de los compromisos ahí acordados, tales como la forma de evaluación y seguimiento de los acuerdos, indicadores, penas convencionales para ambas partes, vigilancia, causas de recesión, terminación anticipada, las causas por las cuales la SEMARNAP reasuma el ejercicio de las funciones que hubiera transmitido, así como los procedimientos tanto para la asunción de las funciones, como para la recuperación de las mismas por la SEMARNAP y todas las demás especificaciones que fuere menester, procurando en todo momento, dar seguridad jurídica a los gobernados.

DECIMA CUARTA.- La SEMARNAP y el ESTADO convienen en que en la asunción por parte de éste del ejercicio de las funciones de aquélla, así como en la ejecución y operación de obras y la prestación de servicios públicos que se establezcan en los acuerdos específicos, se estará a la disponibilidad del Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal correspondiente, así como a lo dispuesto por las leyes de Presupuesto, Contabilidad y Gasto Público Federal y de Adquisiciones y Obras Públicas.

Asimismo, procurarán la participación de los sectores social y privado en la obtención de recursos que faciliten la entrada en operación de las funciones descentralizadas al ESTADO.

DECIMA QUINTA.- El presente Acuerdo de Coordinación entrará en vigor el día de su firma y tendrá una duración indefinida, pudiéndose revisar, adicionar o modificar de común acuerdo por las partes, conforme a los preceptos y lineamientos legales que lo originan. Las modificaciones o adiciones que se hagan, deberán constar por escrito y surtirán sus efectos a partir de su fecha de suscripción.

DECIMA SEXTA.- Cualquiera de las partes podrá dar por terminado el presente Acuerdo de Coordinación, mediante aviso por escrito en el que se justifique tal extremo que, con treinta días de anticipación, haga llegar a la otra parte. En este caso, la SEMARNAP y el ESTADO tomarán las medidas necesarias para evitar los daños y perjuicios que se pudieran causar con tal situación.

DECIMA SEPTIMA.- La terminación de la vigencia del presente Acuerdo de Coordinación no afectará la vigencia de los acuerdos específicos que se hubiesen suscrito derivados del mismo.

DECIMA OCTAVA.- Las SEMARNAP y el ESTADO deberán publicar este Acuerdo, así como los ACUERDOS que del mismo se deriven, en el Diario Oficial de la Federación y en el Periódico Oficial del Estado de Chihuahua.

Leido que fue este Acuerdo de Coordinación y enteradas las partes de su contenido y alcance legal, lo firman por triplicado en la Ciudad de Chihuahua, a los 29 días del mes de octubre de 1996.- Por La SEMARNAP: la Secretaria, Julia Carabias Lillo.- Rúbrica.- El Delegado Federal, Manuel Llaneza Fernández.- Rúbrica.- Por el ESTADO: el Gobernador Constitucional, Francisco Barrios Terrazas.- Rúbrica.- El Secretario General de Gobierno, Eduardo Romero Ramos.- Rúbrica.

El que suscribe licenciado Martín Díaz y Díaz, Director General de Asuntos Jurídicos de la Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca, con fundamento en el artículo 14 fracción X del Reglamento Interior de esta dependencia, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de julio de 1996, CERTIFICA: Que las presentes fotocopias concuerdan fielmente con las que obran en el expediente que se encuentra en esta Dirección General, que se tuvieron a la vista y se expide para su uso oficial en seis fojas útiles, a los dieciséis días del mes de julio de mil novecientos noventa y nueve.- Conste.- Rúbrica.

ACUERDO de Coordinación que celebran la Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca y el Estado de Oaxaca, con el objeto de establecer las bases y criterios que fundamenten y orienten la elaboración de convenios específicos, para la asunción por parte del Gobierno del Estado del ejercicio de las funciones de la Federación, la ejecución y operación de obras y la prestación de servicios públicos en las materias de medio ambiente, recursos naturales y pesca.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca.

ACUERDO DE COORDINACION QUE CELEBRAN EL EJECUTIVO FEDERAL Y EL EJECUTIVO DEL ESTADO DE OAXACA, CON EL OBJETO DE ESTABLECER LAS BASES Y CRITERIOS QUE FUNDAMENTEN Y ORIENTEN LA ELABORACION DE CONVENIOS ESPECIFICOS, PARA LA ASUNCION POR PARTE DEL GOBIERNO DEL ESTADO DEL EJERCICIO DE LAS FUNCIONES DE LA FEDERACION, LA EJECUCION Y OPERACION DE OBRAS Y LA PRESTACION DE SERVICIOS PUBLICOS EN LAS MATERIAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA.

EL EJECUTIVO, A TRAVES DE LA SECRETARIA DEL MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA REPRESENTADA POR SU TITULAR LA M. EN C. JULIA CARABIAS LILLO, ASISTIDA POR EL BIOL. SALVADOR ANTA FONSECA, EN SU CARACTER DE DELEGADO DE LA "SEMARNAP" EN EL ESTADO; Y EL GOBIERNO DEL ESTADO DE OAXACA, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA "EL ESTADO" REPRESENTADO POR SU GOBERNADOR CONSTITUCIONAL EL LICENCIADO DIODORO CARRASCO ALTAMIRANO ASISTIDO POR EL LICENCIADO ANUARD MAFUD MAFUD EN SU CARACTER DE SECRETARIO GENERAL DE GOBIERNO, RESPECTIVAMENTE; POR EL SECRETARIO TECNICO DEL PODER EJECUTIVO, LICENCIADO GABINO CUE

MONTEAGUDO; POR EL SECRETARIO DE DESARROLLO INDUSTRIAL Y FORESTAL, LICENCIADO EDUARDO HOLGUIN ZEHFUSS; POR EL SECRETARIO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y FORESTAL, INGENIERO ADOLFO TOLEDO INFANZON; POR EL SECRETARIO DE DESARROLLO URBANO Y COMUNICACIONES Y OBRAS PUBLICAS, ARQUITECTO ARTURO ANDRADE ALCAZAR, CONVIENEN EN CELEBRAR EL PRESENTE ACUERDO BAJO LOS SIGUIENTES:

CONSIDERANDOS

1.- El artículo 116 fracción VI de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos permite que la Federación y los Estados, en los términos de ley, puedan convenir la asunción por parte de estos últimos del ejercicio de las funciones de la Federación, así como la ejecución y operación de obras y la prestación de servicios públicos, cuando el desarrollo económico y social lo haga necesario.

2.- El Plan Nacional de Desarrollo 1995-2000 dispone que "...el Gobierno Federal promoverá una descentralización administrativa profunda para fortalecer el federalismo. En este sentido, será necesario evaluar las funciones que actualmente realiza la Federación y determinar cuáles podrían desempeñarse de manera más eficiente, menos costosa y con mayor pertinencia por los gobiernos estatales y municipales y con su participación..."

En el rubro de la Política Ambiental para un Crecimiento Sustentable establece que la estrategia nacional de desarrollo buscará un equilibrio -global y regional- entre los objetivos económicos, sociales y ambientales, de forma tal que se logren contener los procesos de deterioro ambiental e introducir un ordenamiento ambiental del territorio nacional, tomando en cuenta que el desarrollo sea compatible con las aptitudes y capacidades ambientales de cada región.

3.- Los Programas Nacional de Medio Ambiente 1995-2000, Hidráulico 1995-2000, de Pesca y Acuacultura 1995-2000 y Forestal y de Suelo 1995-2000, detallan los objetivos, prioridades y políticas a seguir en materia de descentralización de funciones a las entidades federativas, cuyos programas y subprogramas específicos se deben llevar a cabo por la Secretaría o se deben convenir con las entidades federativas para que asuman las funciones respectivas y se coordinen las acciones necesarias para la descentralización.

4.- El Convenio de Desarrollo Social que suscriben anualmente el Ejecutivo Federal y el Ejecutivo del Estado de Oaxaca tiene como objeto la ejecución de acciones, así como la aplicación de recursos para la realización de obras y proyectos, a fin de impulsar el desarrollo de la entidad y de sus Municipios; así como la vinculación de las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal con la planeación especial de desarrollo, a fin de que las acciones que se realicen sean congruentes y permitan la equidad y permanencia en el desarrollo nacional.

5.- El convenio referido en el cuarto antecedente se constituye como la vía de coordinación de acciones entre ambos órdenes de gobierno, estableciendo que todas aquellas acciones que tengan como propósito realizarse de manera conjunta, con la intervención que corresponda al Municipio, se llevarán a cabo mediante acuerdos de coordinación o anexos de ejecución, derivados del mismo.

6.- Dada la imperiosa necesidad de acercar las acciones y los servicios que la Administración Pública Centralizada presta a los gobernados, y los enormes costos de operación que ello representa tanto para el gobierno como para los particulares, se estima necesario el establecimiento de programas tendientes a lograr una más fácil y cercana relación entre ambos agentes. Es por ello que la descentralización a los Estados de algunas de las funciones de la Federación, deviene en la vía más apropiada para una mejor relación entre gobernantes y gobernados.

7.- La redistribución de facultades y recursos entre los integrantes del pacto federal es un imperativo ineludible surgido de la evolución de nuestra sociedad cuyas demandas y expectativas múltiples y complejas, precisan que la toma de decisiones se lleve a cabo en el nivel de gobierno más apto para resolver cada tipo de necesidad.

El país requiere de un fortalecimiento de nuestro federalismo, para que éste sea capaz de dar una respuesta más adecuada a los requerimientos y aspiraciones de una sociedad plural.

El federalismo que el Gobierno de la República ha decidido impulsar, busca el fortalecimiento de las facultades jurídicas y económicas de los órdenes estatal y municipal de gobierno. Para lograr tales propósitos, la ley permite la utilización de los convenios entre Federación y Estados.

8.- La descentralización de programas y funciones se realiza principalmente a través de convenios entre la Federación y los Estados, en los términos previstos en los artículos 26 y 116 de la Constitución de la República, la Ley de Planeación y demás leyes que prescriban su celebración en las materias que regula.

9.- Para construir el Nuevo Federalismo en el que la Federación, los Estados miembros de la Unión, así como los agentes involucrados en las cuestiones ambientales deben tener una participación activa, se ha instalado una Coordinación de Descentralización de la SEMARNAP, que tiene por objeto promover, orientar, articular, dar seguimiento y evaluar acciones tendientes a concertar con los estados y los sectores privado y social su participación en el mejoramiento y restauración del medio ambiente, así como el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales y de la pesca.

10.- Es intención de la SEMARNAP y del ESTADO la creación de programas en los que las acciones de promoción, instrumentación y vigilancia de la legislación ambiental sean cumplidas de manera eficaz.

11.- El ESTADO tiene como compromiso con sus habitantes mejorar la calidad de vida en general, por lo que considera necesario integrarse activamente en los programas de mejoramiento del ambiente y de desarrollo sustentable.

12.- La SEMARNAP y el ESTADO ven en la participación corresponsable de todos los niveles de gobierno de los diferentes sectores sociales y de la comunidad en general, la forma más viable para el mejoramiento y conservación del ambiente, así como la vía más directa hacia el desarrollo sustentable.

DECLARACIONES

I.- DE LA SEMARNAP

- A) Que es una dependencia del Poder Ejecutivo Federal de conformidad con el artículo 26 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal y que de acuerdo con el artículo 32 Bis del citado ordenamiento legal, le corresponde entre otros asuntos relacionados con la ecología, el medio ambiente y el uso y el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales del país.
- B) Que otorga la mayor importancia a vincular la descentralización con la consolidación de programas regionales integrados que se orienten al logro de un desarrollo sustentable.
- C) Que en términos de los artículos 28, 32, 33, 34, 35, 36 y 39 de la Ley de Planeación, el Ejecutivo Federal está facultado para convenir con los gobiernos de las entidades federativas la coordinación en la Planeación Nacional del Desarrollo.
- D) Que en los términos de los artículos 5o. fracción XXI del Reglamento Interno de la Secretaría del Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca; 1o., 5o., 7o., 8o., 18 y 161 de la Ley General de Equilibrio Ecológico y Protección del Ambiente; 7o. y 26 de la Ley Forestal y 5o., 46 y 83 de la Ley de Aguas Nacionales, está facultada para celebrar acuerdos de coordinación con los gobiernos de las entidades federativas, para la realización de acciones en materias objeto de las leyes mencionadas.

II.- EL ESTADO DECLARA:

- A) Que el Gobernador Constitucional está facultado para celebrar el presente Acuerdo, de conformidad con los artículos 79 fracción XIX, 80 fracción XXX, 82, 84 y 108 tercer y cuarto párrafos de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, 7, 13, 17 fracciones VII, IX y XII, 25, 27 y 29 Bis de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado, 1o. fracciones III y IV, 27; 28, 29, 35, 36 y 37 de la Ley de Planeación del Estado de Oaxaca, 1o., 2o. fracción V, 7o. fracción I de la Ley de Equilibrio Ecológico del Estado de Oaxaca; y 4o. fracción XIX del Decreto número 71 que aprueba la Ley que crea el Instituto Estatal de Ecología de Oaxaca.
- B) Que está en aptitud para asumir las funciones que se determinen en los convenios específicos de entre las materias a que se refiere la declaración A) de la SEMARNAP.
- C) Que en beneficio de la población del Estado, el gobierno tiene interés en realizar las acciones necesarias que procuren el mejoramiento ambiental y ecológico de la Entidad Federativa.

III.- DE AMBAS PARTES.

- A) Que hacen patente mediante el presente instrumento, su voluntad política de impulsar la coordinación y concertación de acciones, con el propósito de buscar la descentralización de la administración pública, en materia de medio ambiente, recursos naturales y pesca, de conformidad con las disposiciones aplicables.
- B) Que tienen la voluntad política y la capacidad jurídica y para transferir y asumir las funciones que en los convenios específicos se determinen.

En virtud de lo anterior y con fundamento en los artículos 26 y 116 fracción VI de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 16, 26 y 32 Bis de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 28, 32, 33, 34, 35, 36 y 44 de la Ley de Planeación; 5o. fracción XXI del Reglamento Interior de la Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca; 1o., 5o., 7o., 8o., 11, 12, 13, 18 y 161 de la Ley General del Equilibrio Ecológico y Protección al Ambiente; 7o. y 26 de Ley Forestal; 5o., 46 y 83 de la Ley de Aguas Nacionales; así como sus respectivos reglamentos; 79 fracción XIX, 80 fracción XXX, 82, 84 y 108 tercer y cuarto párrafo de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Oaxaca, 7, 13, 17 fracciones VII, IX y XII, 25, 27 y 29 Bis de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado, 1o. fracciones III y IV, 27, 28, 29, 35, 36 y 37 de la Ley de Planeación del Estado de Oaxaca, 1o., 2o. fracción V, 7o. fracción I de la Ley de Equilibrio Ecológico del Estado de Oaxaca; y 4o. fracción XIX del Decreto número 71 que aprueba la Ley que crea el Instituto Estatal de Ecología de Oaxaca. Las partes celebran el presente Acuerdo de Coordinación al tenor de las siguientes:

CLAUSULAS

SECCION I

Del objeto del Acuerdo

PRIMERA.- El presente Acuerdo tiene por objeto establecer las bases y criterios que fundamenten y orienten la elaboración de convenios específicos, para la asunción por parte del ESTADO de las funciones de la SEMARNAP, la ejecución y operación de obras y la prestación de servicios públicos en las materias de medio ambiente, recursos naturales y pesca. De igual forma, el ESTADO promoverá la participación de los municipios mediante celebración de acuerdos de coordinación para que éstos en el ámbito de su competencia asuman las funciones objeto del presente Acuerdo.

SECCION II**De la orientación sustantiva del proceso de descentralización**

SEGUNDA.- El ESTADO y la SEMARNAP conducirán el proceso de descentralización con base en los siguientes criterios sustantivos:

I.- La descentralización de funciones se realizará en la medida en que contribuya a aumentar la eficacia conjunta de respuesta del gobierno en materia de gestión ambiental.

II.- La descentralización de funciones deberá contribuir a fortalecer los espacios de participación social en la atención corresponsable y equitativa de los asuntos ambientales.

III.- Los alcances de la descentralización serán determinados en un proceso de coordinación y concertación que fortalezca el ejercicio concurrente de las funciones.

TERCERA.- El proceso de descentralización en el Estado será objeto de un seguimiento y evaluación que, con base en líneas de verificación e indicadores de desempeño derivados de los criterios sustantivos expresados en la cláusula segunda, realizará la Comisión Mixta para la Descentralización a que se refiere la cláusula décima.

SECCION III**De los compromisos generales**

CUARTA.- Las partes se comprometen a suscribir acuerdos específicos, así como concretar eficientemente las acciones que se deriven de este Acuerdo.

La SEMARNAP y EL ESTADO determinan, por virtud de este Acuerdo, las bases y criterios mínimos que deberán tomarse en cuenta en la elaboración y contenido de los convenios específicos que se firmen.

QUINTA.- Los acuerdos específicos a que se refiere la cláusula cuarta serán suscritos por la titular de la SEMARNAP, por el Subsecretario de Planeación e Integración y por los Subsecretarios o los titulares de los órganos administrativos desconcentrados que corresponda, de acuerdo a la materia que se trate.

En el ámbito estatal, serán firmados por el gobernador del Estado y por los titulares de las dependencias y entidades de la Administración Pública Estatal que le corresponda, conforme a la materia y marco jurídico vigente en la entidad.

SEXTA.- La SEMARNAP y el ESTADO convienen en impulsar la coordinación y concertación de acciones a efecto de lograr la descentralización administrativa de funciones, obras y servicios públicos para cuyo efecto el ESTADO fortalecerá la participación de los municipios y de los grupos sociales privados.

SEPTIMA.- El ESTADO se compromete a fortalecer y consolidar sus programas y acciones en las materias de medio ambiente, recursos naturales y pesca. Para ello incluirá como prioritaria la eficiente asunción de las funciones de la SEMARNAP y promoverá las adecuaciones a su normatividad, con el objeto de dar seguridad jurídica a sus gobernados.

SECCION IV**De la transferencia de recursos**

OCTAVA.- La SEMARNAP apoyará al ESTADO para obtener los recursos necesarios para el cumplimiento de los acuerdos específicos que se firmen. La SEMARNAP se compromete a transferir en tiempo y forma los recursos federales correspondientes, para la ejecución de los programas que en acuerdos específicos se establezcan.

En caso de falta de recursos o transferencias por parte de la SEMARNAP, el ESTADO, una vez acordado con la SEMARNAP, podrá no comprometerse al cumplimiento de las funciones que le fueran transferidas por este Acuerdo o los acuerdos específicos derivados de este instrumento.

La elaboración y calendarización de las transferencias de recursos que para la ejecución de los programas se destinen, se realizarán de manera conjunta entre la SEMARNAP y el ESTADO.

NOVENA.- La SEMARNAP, previo acuerdo con el ESTADO, transferirá la infraestructura, así como cualquier otro tipo de recursos que considere necesarios para el eficiente cumplimiento de los acuerdos específicos, previas las aprobaciones que jurídicamente correspondan.

El ESTADO aportará recursos presupuestales a los programas materia del presente Acuerdo, conforme a la disponibilidad de su presupuesto de egresos. En todo caso, los convenios específicos contendrán la descripción y destino de los recursos aportados por la SEMARNAP y el ESTADO.

SECCION V**De la Comisión Mixta para la Descentralización**

DECIMA.- Para la promoción, asesoría y estudio de las acciones que se lleven a cabo con motivo de la firma del presente Acuerdo, así como de los acuerdos específicos, se formará una Comisión Mixta para la Descentralización.

DECIMA PRIMERA.- La Comisión a que se refiere la cláusula anterior estará formada por dos miembros de la SEMARNAP, dos del ESTADO y dos miembros de otros sectores de la sociedad, preferentemente pertenecientes a instituciones académicas. Estos últimos serán designados de común acuerdo por

las partes y participarán en caso necesario en actividades de promoción, asesoría y estudio de las acciones a llevar a cabo.

La primera sesión tendrá por objeto instalar la comisión y elegir a un presidente y establecer su Reglamento Interno.

SECCION VI

De la interpretación y solución de controversias

DECIMA SEGUNDA.- En caso de cualquier conflicto derivado de la interpretación, instrumentación y aplicación del presente Acuerdo o de los convenios específicos que de él se deriven, las partes convienen en resolverlo de común acuerdo, antes de acudir a los tribunales federales competentes.

SECCION VII

De las estipulaciones finales

DECIMA TERCERA.- En los convenios específicos que se firmen con motivo de este Acuerdo, deberán incluirse cláusulas que garanticen el eficaz cumplimiento de los compromisos ahí acordados, tales como la forma de evaluación y seguimiento de los acuerdos, indicadores, vigilancia, causas de rescisión, terminación anticipada, las causas por las cuales ambas partes definen el proceso para que la SEMARNAP reasuma el ejercicio de las funciones que hubiere transmitido, así como los procedimientos tanto para la asunción de las funciones, como para la recuperación de las mismas por la SEMARNAP y todas las demás especificaciones que fuere menester, procurando en todo momento, dar seguridad jurídica a los gobernados.

En su caso, ambas partes acordarán en qué momento la SEMARNAP deba reasumir sus atribuciones, concediéndose un término común de 45 días hábiles para resolver si se reasumen o no las atribuciones anteriormente conferidas al ESTADO.

DECIMA CUARTA.- La SEMARNAP y el ESTADO convienen en que la asunción por parte de éste del ejercicio de las funciones de aquella, así como en la ejecución y operación de obras y la prestación de servicios públicos que se establezcan en los acuerdos específicos, se estará a la disponibilidad del Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal correspondiente, así como a lo dispuesto por las leyes de Presupuesto, Contabilidad y Gasto Público Federal y de Adquisiciones y Obras Públicas.

Asimismo, procurarán la participación de los sectores social y privado en la obtención de recursos que faciliten la entrada en operación de las funciones descentralizadas al ESTADO.

DECIMA QUINTA.- El presente Acuerdo de Coordinación entrará en vigor el día de su firma y tendrá una duración indefinida, pudiéndose revisar, adicionar o modificar de común acuerdo por las partes, conforme a los preceptos y lineamientos legales que lo originan. Las modificaciones o adiciones que se hagan deberán constar por escrito y surtirán sus efectos a partir de su fecha de suscripción.

DECIMA SEXTA.- Cualquiera de las partes podrá dar por terminado el presente Acuerdo de Coordinación, mediante aviso por escrito en el que se justifique tal extremo que, con treinta días de anticipación haga llegar a la otra parte. En este caso, la SEMARNAP y el ESTADO tomarán las medidas necesarias para evitar los daños y perjuicios que se pudiera causar con tal situación.

DECIMA SEPTIMA.- La terminación de la vigencia del presente Acuerdo de Coordinación no afectará la vigencia de los acuerdos específicos que se hubiesen suscrito derivados del mismo. En su caso, la SEMARNAP continuará transfiriendo los recursos necesarios para la ejecución de dichos convenios específicos.

DECIMA OCTAVA.- La SEMARNAP y el ESTADO, de conformidad con lo que disponga la ley publicarán los convenios específicos que se deriven de este Acuerdo en el Diario Oficial de la Federación y en el Periódico Oficial del Estado de Oaxaca.

Leido que fue este Acuerdo de Coordinación y enteradas las partes de su contenido y alcance legal, lo firman por triplicado en la ciudad de Oaxaca de Juárez, Oax., a los 20 días del mes de febrero de 1997.- Por la SEMARNAP: la Secretaria, **Julia Carabias Lillo**.- Rúbrica.- El Delegado de la SEMARNAP en el Estado, **Salvador Anta Fonseca**.- Rúbrica.- Por el Estado de Oaxaca: el Gobernador, **Diódoro Carrasco Altamirano**.- Rúbrica.- El Secretario de Gobierno, **Héctor Anuar Mafud Mafud**.- Rúbrica.- El Secretario Técnico, **Gabino Cué Monteagudo**.- Rúbrica.- El Secretario de Desarrollo Industrial y Comercial, **Eduardo Holguín Zehfuss**.- Rúbrica.- El Secretario de Desarrollo Agropecuario y Forestal, **Adolfo Toledo Infanzón**.- Rúbrica.- El Secretario de Desarrollo Urbano, Comunicaciones y Obras Públicas, **Arturo Andrade Alcázar**.- Rúbrica.

El que suscribe licenciado **Martín Díaz y Díaz**, Director General de Asuntos Jurídicos de la Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca, con fundamento en el artículo 14 fracción X del Reglamento Interior de esta dependencia, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de julio de 1996, CERTIFICA: Que las presentes fotocopias concuerdan fielmente con las que obran en el expediente que se encuentra en esta Dirección General, que se tuvieron a la vista y se expide para su uso oficial en ocho fojas útiles, a los diecisésis días del mes de julio de mil novecientos noventa y nueve.- Conste.- Rúbrica.

SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL

RESOLUCION final del examen para determinar las consecuencias de la supresión de la cuota compensatoria definitiva impuesta a las importaciones de conexiones de hierro maleable, hasta de dos pulgadas de diámetro, negras o galvanizadas, en diversas formas o medidas, con resistencia a presión hasta ciento cincuenta libras por pulgada cuadrada, para unir tubería de acero; mercancías clasificadas en las fracciones arancelarias 7307.19.02, 7307.19.03, 7307.19.99 y 7307.99.99 de la Tarifa de la Ley del Impuesto General de Importación, originarias de la República Popular China, independientemente del país de procedencia.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

RESOLUCION FINAL DEL EXAMEN PARA DETERMINAR LAS CONSECUENCIAS DE LA SUPRESION DE LA CUOTA COMPENSATORIA DEFINITIVA IMPUESTA A LAS IMPORTACIONES DE CONEXIONES DE HIERRO MALEABLE, HASTA DE DOS PULGADAS DE DIAMETRO, NEGRAS O GALVANIZADAS, EN DIVERSAS FORMAS O MEDIDAS, CON RESISTENCIA A PRESION HASTA CIENTO CINCUENTA LIBRAS POR PULGADA CUADRADA, PARA UNIR TUBERIA DE ACERO; MERCANCIAS CLASIFICADAS EN LAS FRACCIONES ARANCELARIAS 7307.19.02, 7307.19.03, 7307.19.99 Y 7307.99.99 DE LA TARIFA DE LA LEY DEL IMPUESTO GENERAL DE IMPORTACION, ORIGINARIAS DE LA REPUBLICA POPULAR CHINA, INDEPENDIENTEMENTE DEL PAIS DE PROCEDENCIA.

Visto para resolver el expediente administrativo E.C. 05/98 radicado en la Unidad de Prácticas Comerciales Internacionales de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, teniendo en cuenta los siguientes

RESULTANDOS

Resolución definitiva

1. El 15 de abril de 1993 se publicó en el **Diario Oficial de la Federación** la resolución definitiva del procedimiento de investigación antidumping sobre las importaciones de conexiones de hierro maleable, hasta de dos pulgadas de diámetro, negras o galvanizadas, en diversas formas o medidas, con resistencia a presión hasta ciento cincuenta libras por pulgada cuadrada, para unir tubería de acero, mercancías clasificadas en las fracciones arancelarias 7307.19.02, 7307.19.03, 7307.19.99 y 7307.99.99 de la Tarifa de la Ley del Impuesto General de Importación, originarias de la República Popular China, independientemente del país de procedencia.

Monto de la cuota compensatoria

2. En la resolución a que se refiere el punto anterior, la Secretaría impuso una cuota compensatoria definitiva de 33.34 por ciento a las importaciones de conexiones de hierro maleable, ya descritas, clasificadas en las fracciones arancelarias que se indican y originarias de la República Popular China, independientemente del país de procedencia.

Información sobre el producto

A. Descripción del producto

3. En los Estados Unidos Mexicanos el producto investigado de fabricación nacional se conoce como "conexiones de hierro maleable", se comercializa con las marcas "CIFUNSA" y "HM" y cumple con las especificaciones técnicas NOM H22-1989 y ANSI B 16.3.

4. En la República Popular China este producto al igual que el nacional se conoce como "conexiones de hierro maleable". El nombre comercial de ambos productos es "conexiones de hierro negras y galvanizadas", los cuales son fabricados en diversas formas y medidas.

5. Tanto las conexiones de hierro nacionales como las importadas (negras y galvanizadas) se manufacturan mediante el mismo proceso productivo, ambos utilizan los mismos insumos y cuentan con una resistencia a la presión de 150 y 300 libras por pulgada cuadrada.

B. Régimen arancelario

6. De acuerdo con la nomenclatura arancelaria de la Tarifa de la Ley del Impuesto General de Importación, los productos importados se clasifican en las fracciones arancelarias 7307.19.02, 7307.19.03, 7307.19.99 y 7307.99.99 y se describen como accesorios de tubería de fundición de hierro o de acero maleable "sin recubrimiento" y "con recubrimiento metálico", respectivamente.

7. Conforme al Segundo Decreto que modifica a la Tarifa de la Ley del Impuesto General de Importación, publicado el 31 de diciembre de 1998 en el **Diario Oficial de la Federación**, el producto de importación está sujeto a un impuesto *ad-valorem* del 18 por ciento, no requiere permiso para su importación y su unidad de medida es el kilogramo.

8. La empresa solicitante Manufacturas Cifunsa, S.A., manifestó que a través de las fracciones arancelarias investigadas, mencionadas en el punto 6 de esta Resolución, se importan productos diferentes a los sujetos a investigación, entre los que se encuentran: empalmes (raceres), codos y manguitos de fundición, los cuales son fabricados a partir del hierro o del acero. Este tipo de productos se utilizan principalmente en la industria automotriz y/o petroquímica y, no son idénticos ni similares a las conexiones de hierro maleable producidas por Manufacturas Cifunsa, S.A. de C.V.

C. Proceso productivo

9. El proceso productivo, tanto de las conexiones de hierro nacionales como importadas, consiste en el vaciado del metal líquido en moldes de arena en verde, con la utilización de corazones o machos formados por arena aglutinada químicamente mediante el uso de resinas y catalizadores. Para el caso de las conexiones galvanizadas, el proceso se realiza por inmersión en caliente en un baño de zinc líquido. El maquinado de las rosas se realiza posteriormente al proceso de galvanizado.

D. Usos del producto

10. Tanto el producto importado como el nacional son utilizados para la unión, separación, cambio de sentido y la reducción de diámetros de tubería cuya función principal es la conducción de fluidos líquidos y gases.

11. Las conexiones negras se utilizan principalmente en sistemas de conducción de gases, en los cuales no se requiere una protección especial contra la corrosión del hierro; por su parte, las conexiones galvanizadas se utilizan en sistemas de conducción de agua, o bien en aquellos sistemas de conducción de fluidos en los que las características del fluido o del ambiente en el que se instalan requieren una protección contra la corrosión del hierro.

E. Consumidores

12. Los principales usuarios de las conexiones de hierro maleable investigadas son las empresas relacionadas con la construcción, industria y plomería. En la construcción de casas habitación y en la construcción no residencial, estos productos se utilizan en medidores, tinacos, llaves de jardín y conducción de gas. En el sector industrial se emplean en la conducción de aire, gas, aceite y vapor.

F. Canales de distribución

13. Los canales de distribución que se emplean en la comercialización de conexiones de hierro maleable tanto importadas como nacionales son los mismos. Se trata de clientes especializados en el ramo de la construcción los cuales actúan como distribuidores mayoristas y medio mayoristas de empresas constructoras, fabricantes de tuberías, niples y válvulas, así como de distribuidores detallistas como las ferreterías y tiapalerías. Estos últimos venden a personas físicas o morales interesadas en la instalación, reposición o compostura de tubería en el área habitacional e institucional.

Presentación de la solicitud

14. Con fecha 29 de abril de 1998, las empresas Manufacturas Cifunsa, S.A. de C.V., y Cifunsa, S.A. de C.V., comparecieron ante la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial para solicitar el inicio del examen para determinar las consecuencias de la supresión de la cuota compensatoria definitiva impuesta a las importaciones de conexiones de hierro maleable, originarias de la República Popular China, a través de la resolución definitiva mencionada en el punto 1 de esta Resolución.

Prevención

15. El 21 de julio de 1998, la empresa Manufacturas Cifunsa, S.A. de C.V., compareció para dar respuesta a la prevención formulada por la Secretaría mediante oficio UPCI.310.98.0855.

16. El 1 de septiembre de 1998, la empresa Cifunsa, S.A. de C.V., manifestó que no dio respuesta a la prevención de la autoridad, efectuada mediante oficio UPCI.310.98.0854, ya que no era parte interesada en el procedimiento, porque se dedica exclusivamente a la comercialización de la mercancía producida por Manufacturas Cifunsa, S.A. de C.V.

Resolución de inicio

17. El 5 de octubre de 1998 se publicó en el **Diario Oficial de la Federación** la resolución de inicio del examen para determinar las consecuencias de la supresión de la cuota compensatoria definitiva impuesta a las importaciones de conexiones de hierro maleable mediante la resolución definitiva a que se refiere el punto 1 de esta Resolución.

Convocatoria y notificaciones

18. La Secretaría convocó a los importadores, exportadores así como a las personas físicas y morales que tuvieran interés jurídico en el resultado del examen para que comparecieran a manifestar lo que a su derecho conviniese y presentar los argumentos y pruebas que estimaran pertinentes, como se señala en los puntos 42 y 43 de la resolución a que se refiere el punto anterior de esta Resolución, conforme a lo dispuesto por los artículos 53 y 67 de la Ley de Comercio Exterior.

19. De igual manera y con fundamento en los artículos 53 y 84 de la Ley de Comercio Exterior, y 142 de su Reglamento, la Secretaría notificó al Gobierno de la República Popular China, así como a las empresas importadoras y exportadoras de que tuvo conocimiento, el inicio del examen para determinar las consecuencias de la supresión de la cuota compensatoria definitiva impuesta a las importaciones de conexiones de hierro maleable, con el objeto de que formularan su defensa y presentaran la información requerida.

Pruebas y argumentos

20. Mediante escrito presentado el 21 de julio de 1998, la empresa Manufacturas Cifunsa, S.A. de C.V., argumentó lo siguiente:

A. En caso de que se elimine la cuota compensatoria, las importaciones originarias de la República Popular China causarán daño a la industria nacional de conexiones de hierro maleable, debido a la gran capacidad de producción de ese país y a su política de exportar el producto sujeto a investigación en condiciones de discriminación de precios.

B. Las importaciones del producto investigado a nuestro país, provenientes de la República Popular China, en el periodo enero de 1997 a marzo de 1998 no son representativas, debido a la existencia de la cuota compensatoria.

C. Las condiciones económicas y de mercado que dieron origen a la investigación ordinaria no sólo prevalecen sino que con la crisis asiática existe una capacidad de oferta mayor en ese mercado, lo que implica un riesgo creciente para el mercado mexicano.

D. De eliminarse la cuota compensatoria, las importaciones provocarían una disminución en la producción y precio nacional, baja rentabilidad, eliminación de inversiones y fuentes de empleo.

E. La cuota compensatoria ha sido suficiente para contrarrestar el daño a la producción nacional, sin embargo, las condiciones que le dieron origen no han cambiado por lo que existiría una amenaza de daño si se elimina dicha cuota.

F. Con el propósito de respaldar lo anterior, presentó lo siguiente: indicadores económicos de la empresa tales como producción, ventas al mercado interno y externo, ventas totales, inventarios, empleo y precios; factor de conversión de piezas a kilos, para los años de 1993 a 1998; censo mundial de producción de piezas de fundición 1996; estadísticas de importación del producto investigado a los Estados Unidos Mexicanos, provenientes de diversos países para los años de 1995 a 1998, obtenidas del Sistema de Información Comercial de México; estadísticas de importación del producto investigado a los Estados Unidos de América, provenientes de diversos países, para los años de 1995 a 1998, obtenidas del Departamento de Comercio de ese país; estados de costos, ventas y utilidades del producto investigado para los años de 1995 a 1998; y cartas de distribuidores del producto investigado, mediante las cuales manifiestan que han recibido ofertas de conexiones de hierro maleable de origen chino a precios sensiblemente inferiores a los del producto nacional y sus canales de distribución.

21. Con fecha 16 de octubre de 1998, Ferretería y Tlapalería Cain, S.A. de C.V., manifestó que no ha hecho ninguna importación directa, sus compras las ha hecho a importadores distribuidores.

22. Con fecha 26 de octubre de 1998, Grupo Empresarial Tress, S.A. de C.V., manifestó que suspendió sus actividades el 31 de diciembre de 1994, por lo que no ha realizado ninguna importación.

23. Con fecha 6 de noviembre de 1998, Distribuidora Lozaya, S.A. de C.V., manifestó que no se encuentra interesada en participar en el examen de la cuota compensatoria, ya que fue liquidada en diciembre de 1996.

24. Con fecha 12 de noviembre de 1998, Tuberías de México, S.A. de C.V., manifestó que no ha importado mercancía originaria de la República Popular China.

25. A pesar de la convocatoria y notificaciones a que se refieren los puntos 18 y 19 de esta Resolución, ninguna empresa exportadora compareció para presentar pruebas o argumentos en este procedimiento.

Opinión de la Comisión de Comercio Exterior

26. Con fundamento en los artículos 58 de la Ley de Comercio Exterior y 83 fracción I inciso I de su Reglamento, la Secretaría presentó el proyecto de resolución final ante la Comisión de Comercio Exterior, la que en sesión del 18 de junio de 1999, se pronunció favorablemente sobre el sentido de la resolución, sin manifestar ningún argumento adicional, y

CONSIDERANDO**Competencia**

27. La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial es competente para emitir esta Resolución, conforme a los artículos 16 y 34 fracciones V y XXX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 67 y 70 de la Ley de Comercio Exterior; 1, 2, 3, 4, 8 y 38 fracción I del Reglamento Inferior de la misma dependencia.

Derecho de defensa y debido proceso

28. Con fundamento en los artículos 53 y 82 de la Ley de Comercio Exterior y 162 de su Reglamento, las partes interesadas tuvieron amplia oportunidad para presentar toda clase de excepciones, defensas, alegatos y pruebas a favor de su causa, mismas que fueron valoradas con sujeción a las formalidades esenciales del procedimiento administrativo.

29. En virtud de que ningún exportador, importador u otra persona interesada en el resultado del presente examen presentó en tiempo y forma argumentos y pruebas que desvirtuaran los argumentos y pruebas vertidos por la solicitante a que se refiere el punto 20 de esta Resolución, en el sentido de que al eliminar la cuota compensatoria impuesta a las importaciones de conexiones de hierro maleable originarias de la República Popular China, se repetiría la discriminación de precios y el daño a la industria nacional productora del bien similar, y que por tanto no se debe eliminar la cuota compensatoria mencionada; la Secretaría procedió a resolver conforme a la información disponible, con fundamento en el artículo 54 de la Ley de Comercio Exterior.

Examen sobre la repetición o continuación de la discriminación de precios

30. Dentro del periodo probatorio otorgado por la Secretaría ninguna empresa importadora o exportadora compareció para presentar argumentos y pruebas que desvirtuaran la determinación de la autoridad, misma que se describe en los siguientes puntos de esta Resolución, por lo que no cuenta con elementos adicionales para modificar su análisis sobre la discriminación de precios.

31. La Secretaría considera que el bajo volumen de las exportaciones registradas, una vez impuestas las cuotas compensatorias definitivas, hace suponer que en caso de eliminarse éstas, los exportadores sólo podrían tener acceso al mercado mexicano mediante la discriminación de precios.

32. El argumento señalado en el punto anterior de esta Resolución puede explicarse como sigue: con la imposición de una cuota compensatoria, el precio de exportación se alinea al valor normal, por lo que una disminución de los volúmenes de importación, una vez aplicada la cuota compensatoria, implica que el productor/exportador necesita discriminar precios para mantener su participación en el mercado. Por lo tanto, es altamente probable que si se revocara la cuota compensatoria el productor/exportador volvería a exportar los volúmenes originales a precios discriminados.

33. Por lo anterior, la Secretaría determina que existen elementos suficientes para suponer que de revocarse la cuota compensatoria definitiva, los exportadores de la República Popular China continuarían o repetirían la práctica de discriminación de precios en sus exportaciones de conexiones de hierro maleable a los Estados Unidos Mexicanos.

Examen sobre la repetición o continuación del daño

34. La Secretaría procedió a analizar los argumentos y pruebas proporcionados por las solicitantes con el fin de determinar si existen elementos para presumir que la eliminación de la cuota compensatoria definitiva daría lugar a la continuación o repetición del daño.

Producción nacional

35. Manufacturas Cifunsa, S.A. de C.V., representa el 100 por ciento de la producción nacional de conexiones de hierro maleable; de acuerdo con lo argumentado por dicha empresa y con base en la información que obra en el expediente administrativo 26/94, la empresa Fundición Mexicana de Conexiones, S.A., fabrica tapones, pero con otros materiales, diferente proceso productivo y abastece a mercados distintos a los de la solicitante, de conformidad con lo establecido por los artículos 40 y 50 de la Ley de Comercio Exterior, está legitimada para ser considerada parte interesada en el presente examen.

Mercado Internacional

36. Con base en la información del 31o. Censo Mundial de Producción de Piezas de Fundición presentada por Manufacturas Cifunsa, S.A. de C.V., se observó que en 1996, la República Popular China fue el principal productor de piezas de hierro maleable, con una participación del 30 por ciento de la producción mundial, seguida por Japón y la República de Corea quienes participaron con el 16 por ciento, por lo que en conjunto estos países representaron el 46 por ciento de la producción mundial de piezas de hierro maleable.

37. Por otra parte, Manufacturas Cifunsa, S.A. de C.V., manifestó que los graves problemas financieros de las principales economías del Sudeste Asiático han provocado en aquella región una disminución de la actividad económica y por lo tanto un menor consumo de insumos industriales, situación que traerá como consecuencia que la oferta de la República Popular China junto con la de otros países del Sudeste Asiático, se desplace a otros mercados como el mexicano; por lo que la eliminación de la cuota compensatoria a las conexiones de hierro maleable de la República Popular China, implicaría que las exportaciones de este país se dieran en forma inmediata, sobre todo cuando ya han tenido presencia en el mercado mexicano.

Importaciones

38. La empresa solicitante señaló que las importaciones de conexiones de hierro maleable, originarias de la República Popular China, han sido prácticamente inexistentes, como consecuencia de la cuota compensatoria impuesta el 15 de abril de 1993.

39. Al respecto, con base en el Sistema de Información Comercial de México, la Secretaría analizó las importaciones que se registraron durante el periodo comprendido de enero de 1993 a junio de 1998. A partir de esta información, se observó que las importaciones totales de conexiones de hierro maleable se incrementaron en 120 por ciento en 1997 con relación a 1993.

40. Asimismo, al analizar las importaciones totales registradas en el primer semestre de 1998 se muestra un incremento del 253 por ciento con respecto al mismo periodo de 1993. Lo anterior, se explica por la presencia en el mercado mexicano de las importaciones del Reino de Tailandia y de la República Popular Democrática de Corea, y no por las originarias de la República Popular China.

41. En relación con las importaciones originarias de la República Popular China se corroboró lo señalado por la empresa Manufacturas Cifunsa, S.A. de C.V., en el punto 38 de esta Resolución, ya que dichas importaciones sólo representaron el 0.7 por ciento del total importado durante el periodo enero de 1993 a junio de 1998.

42. Por otra parte, la empresa solicitante manifestó que al eliminar la cuota compensatoria a las importaciones originarias de la República Popular China, se presentaría una situación similar a la existente antes de la imposición de la misma. Para justificar su dicho, la empresa presentó estadísticas de importación de los Estados Unidos de América donde se muestra que la República Popular China se ha constituido como el principal proveedor de conexiones de hierro maleable a dicho mercado.

43. De acuerdo con lo descrito en el punto anterior, la Secretaría analizó la información presentada por la solicitante, referente a las importaciones de los Estados Unidos de América de conexiones de hierro maleable originarias de la República Popular China, reportadas por el Departamento de Comercio de los Estados Unidos de América, las cuales registraron un crecimiento del 126 por ciento en 1997 con relación a las cifras observadas en el año de 1995.

44. Asimismo, en el periodo de enero a abril de 1998, las importaciones originarias de la República Popular China representaron el 59 por ciento del total importado por los Estados Unidos de América, lo cual corrobora la importante presencia de las conexiones de hierro chinas en el mercado americano.

45. Con base en lo descrito en los puntos anteriores de esta Resolución, existen pruebas suficientes que indican que de eliminarse la cuota compensatoria a las importaciones originarias de la República Popular China, se causaría un daño a la industria nacional de conexiones de hierro maleable, en virtud de que a raíz de la imposición de la cuota compensatoria, las importaciones fueron prácticamente inexistentes, lo cual es indicativo de que las empresas exportadoras chinas sólo venderán al mercado mexicano en condiciones de *dumping*, ya que al compensar la diferencia de precios derivada del *dumping*, mediante dicha cuota, las importaciones de origen chino disminuyeron en forma importante.

Precios

46. Con base en las estadísticas de exportación de la República Popular China a los Estados Unidos de América, Manufacturas Cifunsa, S.A. de C.V., señaló que en el periodo de enero a abril de 1998, se registró el precio más bajo desde 1995, el cual fue incluso inferior al precio de exportación a los Estados Unidos Mexicanos registrado en la investigación ordinaria; por lo que a decir de la solicitante, dicha situación refleja que la República Popular China continúa exportando a los mercados internacionales bajo discriminación de precios.

47. La Secretaría no efectuó un análisis de precios de las importaciones originarias de la República Popular China, en virtud de que éstas son prácticamente inexistentes. Sin embargo, al analizar el precio promedio de las importaciones de los Estados Unidos de América originarias de la República Popular China, correspondientes al primer cuatrimestre de 1998, al cual se le agregaron los gastos de internación para llevarlo al mercado mexicano y compararlo con el precio de venta al mercado interno de Manufacturas Cifunsa, S.A. de C.V., se observó que el precio de las conexiones chinas se situó por abajo del precio nacional en 54 por ciento.

48. Por otra parte, Manufacturas Cifunsa, S.A. de C.V., señaló que en caso de eliminarse la cuota compensatoria, tendría que vender sus productos por abajo de sus costos, para poder competir con los precios discriminados de las mercancías chinas, sobre todo si se considera que el precio de las conexiones originarias de este país, es sensiblemente menor al precio de las importaciones del Reino de Tailandia, las cuales a partir de 1996 han tenido una presencia relevante en el mercado mexicano; por lo que las importaciones de la República Popular China a precios *dumping* ocasionarían un efecto negativo en el mercado mexicano.

49. Con base en lo anterior y dada la valoración de las pruebas aportadas por la solicitante, la Secretaría determinó que en caso de eliminar la¹ cuota compensatoria, nuevamente los Estados Unidos Mexicanos constituiría un mercado atractivo para que la República Popular China exporte sus productos, y que éstos ingresen a precios por debajo de los nacionales.

Capacidad exportadora

50. A partir de la información del 31o. Censo Mundial de Producción de Piezas de Fundición realizado en 1996, la empresa Manufacturas Cifunsa, S.A. de C.V., argumentó que la vulnerabilidad del mercado mexicano de conexiones de hierro maleable ante las exportaciones chinas a precios discriminados es evidente.

51. Al respecto, la Secretaría analizó la producción de conexiones de hierro maleable de la República Popular China, estimada por la solicitante a partir de dicho censo, lo cual mostró que los volúmenes son tan altos que bastaría que se desvío el 4 por ciento de su producción para cubrir la totalidad del mercado mexicano y desplazar a la industria nacional, con el consecuente impacto negativo en la misma.

52. Asimismo, como prueba de la capacidad exportadora de la República Popular China, la solicitante presentó estadísticas del Departamento de Comercio de los Estados Unidos de América que muestran que dicho país se constituyó durante el primer cuatrimestre de 1998 como el principal exportador de conexiones de hierro maleable hacia los Estados Unidos de América.

53. Por otra parte, Manufacturas Cifunsa, S.A. de C.V., manifestó que los exportadores de la República Popular China nunca solicitaron el inicio de un procedimiento de revisión de la cuota compensatoria definitiva en el mes aniversario de su determinación, situación que hace suponer que no estuvieron dispuestos a realizar exportaciones en condiciones leales a los Estados Unidos Mexicanos y pretendieron que la cuota compensatoria fuera eliminada por la autoridad al no ser revisada en un término de cinco años conforme lo establece el artículo 70 de la Ley de Comercio Exterior, y poder exportar nuevamente su producto en condiciones de *dumping* y así no pagar la cuota compensatoria definitiva.

54. Como prueba de lo anterior, la solicitante presentó cartas de algunos de sus clientes, fechadas en julio de 1998, quienes manifiestan en las mismas que han recibido ofertas de conexiones de hierro maleable de origen chino a precios sensiblemente inferiores a los del producto nacional, lo que indica la probabilidad de que se vuelvan a realizar importaciones significativas del producto investigado, de origen chino, al mercado mexicano, por lo que nuevamente se causaría daño a la industria nacional de conexiones de hierro maleable.

Conclusión

55. De conformidad con los resultados del análisis de la información y argumentos presentados por la solicitante, así como de la información que se allegó la Secretaría, se determina que existen pruebas suficientes que indican que la supresión de la cuota compensatoria definitiva daría lugar a la continuación o repetición del *dumping* y del daño a la industria nacional de conexiones de hierro maleable, en virtud de que:

A. La República Popular China cuenta con suficiente capacidad exportadora para sustituir en forma total a la producción nacional de conexiones de hierro maleable.

B. En caso de eliminarse la cuota compensatoria, se registraría un aumento sustancial de las importaciones de conexiones de hierro maleable originarias de la República Popular China a precios discriminados, ya que a raíz de la imposición de la misma, las importaciones fueron prácticamente inexistentes, lo que indica que las empresas exportadoras sólo venderán al mercado mexicano en condiciones de *dumping*.

56. Por lo anterior, y con fundamento en lo dispuesto en los artículos 67 y 70 de la Ley de Comercio Exterior, es procedente emitir la siguiente:

RESOLUCION

57. Se declara concluido este procedimiento y se determina la continuación de vigencia de la cuota compensatoria definitiva a que se refiere el punto 2 de esta Resolución impuesta a las importaciones de conexiones de hierro maleable, hasta de dos pulgadas de diámetro, negras o galvanizadas, en diversas formas o medidas, con resistencia a presión hasta ciento cincuenta libras por pulgada cuadrada, para unir tubería de acero, mercancías clasificadas en las fracciones arancelarias 7307.19.02, 7307.19.03, 7307.19.99 y 7307.99.99 de la Tarifa de la Ley del Impuesto General de Importación, originarias de la República Popular China, independientemente del país de procedencia, en los términos del artículo 70 de la Ley de Comercio Exterior, esto es por 5 años más contados a partir del 28 de julio de 1998.

58. Compete a la Secretaría de Hacienda y Crédito Público aplicar la cuota compensatoria a que se refiere el punto 57 de esta Resolución, en todo el territorio nacional, independientemente del cobro del arancel respectivo.

59. De acuerdo con el artículo 66 de la Ley de Comercio Exterior, los importadores de la mercancía similar a las conexiones de hierro maleable, hasta de dos pulgadas de diámetro, negras o galvanizadas, en diversas formas o medidas, con resistencia a presión hasta ciento cincuenta libras por pulgada cuadrada, para unir tubería de acero, que, conforme a esta Resolución deban pagar la cuota compensatoria definitiva a que se refiere el punto 57 de esta Resolución, no estarán obligados a su pago si comprueban que el país de origen o procedencia de las mercancías es distinto a la República Popular China.

60. Notifíquese la presente Resolución a la Administración General de Aduanas del Servicio de Administración Tributaria de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

61. Notifíquese a las partes interesadas el sentido de esta Resolución.

62. Archívese como caso total y definitivamente concluido.

63. La presente Resolución entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

México, D.F., a 8 de julio de 1999.- El Secretario de Comercio y Fomento Industrial, **Herminio Blanco Mendoza**.- Rúbrica.

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-140-SCFI-1999, Artículos escolares-Tijeras-Especificaciones y métodos de prueba.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-140-SCFI-1999, ARTICULOS ESCOLARES-TIJERAS-ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA.

La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones XIII y XXX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones I y XII, 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 24 fracciones I y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, expide el siguiente Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-140-SCFI-1999, Artículos escolares-Tijeras-Especificaciones y métodos de prueba.

De conformidad con el artículo 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-140-SCFI-1999, se expide para consulta pública a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales, los interesados presenten sus comentarios ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, ubicado en avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México, teléfono 57-29-93-00, fax 57-29-94-84 y correo electrónico emaya@secofi.gob.mx para que en los términos de la ley se consideren en el seno del Comité.

Durante este lapso, la Manifestación de Impacto Regulatorio a que se refiere el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización puede ser consultada gratuitamente en la biblioteca de la Dirección General de Normas de esta Secretaría, ubicada en el domicilio antes citado.

México, D.F., a 12 de julio de 1999.- La Directora General de Normas, **Carmen Quintanilla Madero**.- Rúbrica.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-140-SCFI-1999,
ARTICULOS ESCOLARES-TIJERAS-ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA

PREFACIO

En la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones:

ACME, S.A. DE C.V.
ASOCIACION NACIONAL DE TIENDAS DE AUTOSERVICIO Y DEPARTAMENTALES, A.C.
BACO S.A. DE C.V.
CAMARA NACIONAL DE COMERCIO, CIUDAD DE MEXICO
CRAYOLA, S.A. DE C.V.
DOLPHIN MEXICO, S.A. DE C.V.
LAPIMEX, S.A. DE C.V.
PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR
TIJERAS BARRILITO, S.A. DE C.V.
TIJERAS FOX, S.A. DE C.V.
SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL
Dirección General de Análisis y Seguimiento a Tratados Comerciales Internacionales
Dirección General de Normas
WKF INTERNACIONAL, S.A. DE C.V.

INDICE

0. Introducción
1. Objetivo
2. Campo de aplicación
3. Referencias
4. Definiciones
5. Clasificación
6. Especificaciones
7. Muestreo
8. Métodos de prueba
9. Información comercial
10. Verificación y vigilancia
11. Bibliografía
12. Concordancia con normas internacionales

0. Introducción

Con el propósito de garantizar los aspectos de seguridad y confiabilidad de las tijeras que son usadas por los niños en las etapas preescolar y escolar, así como el asegurarse que la información comercial marcada en el producto y en su envase, sea clara y legible, a fin de orientar al consumidor en el momento de tomar su decisión de compra, se ha elaborado el siguiente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, el cual contiene los requerimientos necesarios que debe satisfacer el producto para cumplir con el objetivo para el cual fue creado.

1. Objetivo

El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones de seguridad que deben cumplir las tijeras tipo escolar que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para la evaluación de la conformidad con dichas especificaciones.

2. Campo de aplicación

El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable únicamente a las tijeras fabricadas con la finalidad de ser usadas por los niños que se encuentran en la etapa preescolar y escolar, las cuales se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.

3. Referencias

El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se complementa con las siguientes normas vigentes o las que las sustituyan:

NOM-030-SCFI-1993 "Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones", publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de octubre de 1993.

NMX-Z-12/2-1987 "Muestreo para la inspección por atributos", declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.

4. Definiciones

Para efectos del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establecen las definiciones siguientes:

4.1 Acero al carbón

Aleación de base y hierro, con una proporción de carbono inferior a 2%, que puede transformar sus propiedades mediante tratamiento térmico o mecánico.

4.2 Acero inoxidable

Acero especial que contiene níquel y cromo, presenta elevada resistencia a la corrosión, ductilidad y gran facilidad de limpieza.

4.3 Acero rolado en frío

Acero al carbón cuya presentación final es mediante procesabilidad mecánica en frío.

4.4 Angulo de filo

Arista o borde agudo a todo lo largo de la parte interior de las hojas de la tijera (ver figura 1).

4.5 Calibrador de comparación de radios

Instrumento de medición empleado para verificar la coincidencia de la forma, el tamaño y el contorno de los radios de curvatura.

4.6 Envase

Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto para su venta al consumidor.

4.7 Etiqueta

Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida o sobre puesta al producto, a su envase o, cuando sea posible, por las características del producto o su envase al embalaje.

4.8 Forjada

Tijera formada calentando el acero y presionándolo por medios mecánicos en un molde, aprovechando los límites de elasticidad y plasticidad del material.

4.9 Inyección de plástico

Tijera en material plástico formada a presión con la ayuda de un molde y una máquina inyectora.

4.10 Lomo

Parte de la hoja opuesta al ángulo de filo.

4.11 Marcado

Se entiende como el proceso de troquelar, grabar, imprimir, sellar, coser, moldear en forma permanente, termofijar, o bien utilizar cualquier otro proceso permanente similar.

4.12 Oxido

Capa café rojizo que se forma en la superficie de algunos metales por reacción química entre el fierro disponible del metal y el oxígeno en presencia de un medio húmedo.

4.13 Puños de la tijera

Es la parte donde se introducen los dedos para realizar el corte (ver figura 1).

4.14 Rebaba

Excedente de material cortante, que presenta incomodidad en el uso por encontrarse en el diámetro interior de los puños y/o en cualquier otra parte de la tijera.

4.15 Tijera

Instrumento para cortar, compuesto por dos piezas denominadas hojas, articuladas por un eje que puede ser un tornillo o un remache (ver figura 1).

4.16 Tijera escolar

Instrumento para cortar, compuesto por dos piezas denominadas hojas, articuladas por un eje que puede ser un tornillo o un remache y es capaz de cortar materiales empleados en etapa escolar (papel bond, cartulina, cartoncillo, papel lustre e hilos de estambre).

4.17 Tijera papelera escolar

Instrumento para cortar, compuesto por dos piezas denominadas hojas, articuladas por un eje que puede ser un tornillo o un remache, y es capaz de cortar papel bond.

4.18 Transportador de precisión

Instrumento que sirve para la medición de ángulos.

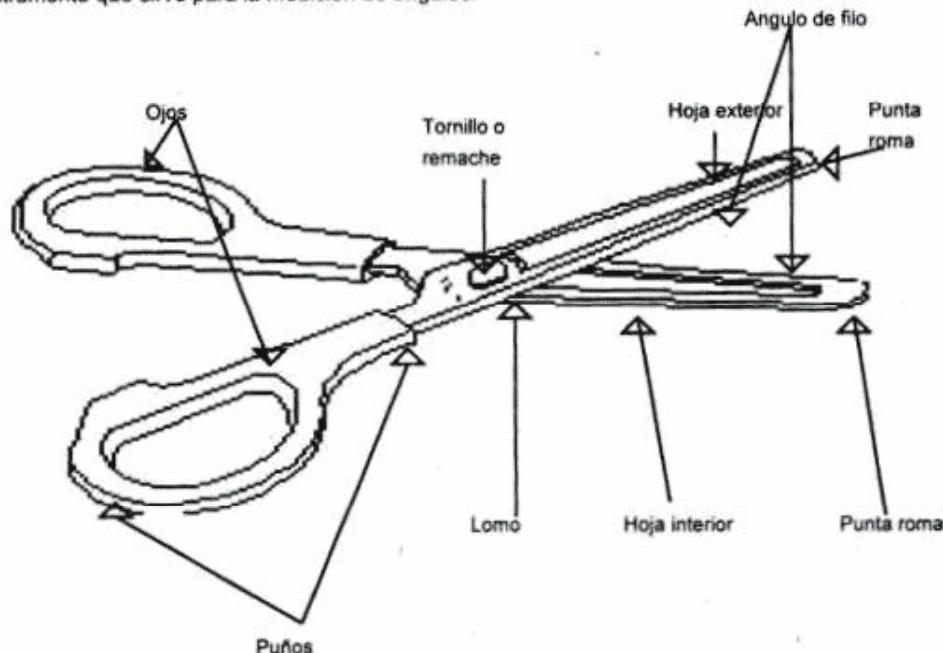


FIGURA 1.- Partes de la tijera

4.19 Troquelada

Tijera de lámina de acero formada en frío por medios mecánicos y con la acción de corte de un troquel.

5. Clasificación

5.1 El producto objeto de la aplicación del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, con base en el material de fabricación se clasifica en:

I. Metálicas.

II. Hojas metálicas y puños de plástico.

III. De plástico.

5.2 El producto objeto de la aplicación del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, con base en su presentación se clasifica en:

IA Forjada.

IB Inyección de plástico

IC Troqueladas.

IIA Hoja de acero inoxidable.

IIB Hoja de acero al carbón.

IIC Hoja de acero rolado en frío.

IIIA De plástico.

IIIB De plástico con filos metálicos.

5.3 El producto objeto de la aplicación del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, con base en los materiales que cortan, se clasifica en:

IV Escolar.

V Escolar papelera.

6. Especificaciones

El producto objeto de la aplicación del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe cumplir con las siguientes especificaciones:

6.1 Dimensionales

6.1.1 Las tijeras no deben tener un ángulo de filo mayor a 10° cuando se prueban, conforme al procedimiento descrito en el inciso 8.1 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

6.1.2 Las tijeras deben tener punta roma con radio mínimo de 3,97 mm, cuando se prueban con al menos uno de los procedimientos descritos en los incisos 8.2.2 y 8.2.3 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana y cumple al menos con uno de ellos.

6.2 Sensoriales

6.2.1 Las tijeras no deben presentar partes punzo cortantes (no inherentes al ángulo del filo de las hojas), cuando se prueban conforme al procedimiento descrito en el inciso 8.3 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

6.2.2 Las tijeras no deben presentar rebabas de ningún material, cuando se prueban conforme al procedimiento descrito en 8.3.

6.2.3 Las tijeras no deben presentar oxidaciones, cuando se prueban conforme al procedimiento descrito en 8.4.

6.3. Materiales

En la fabricación de tijeras pueden emplearse materiales como acero al carbón, acero inoxidable y acero rolado en frío, lo cual se verifica conforme al procedimiento descrito en el inciso 8.5 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

7. Muestreo

Cuando se requiera efectuar un muestreo del producto, objeto de la aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se debe efectuar con base en las condiciones establecidas en la tabla número 1. Dichas condiciones son equivalentes con las establecidas en la norma mexicana NMX-Z-12/2-1987, empleando un nivel general de inspección II, en un plan de muestreo sencillo para inspección normal y nivel de calidad aceptable de 2.5 (ver capítulo 2, Referencias).

Tabla No. 1 Muestreo aplicable

TAMAÑO DEL LOTE O PARTIDA	NIVEL DE CALIDAD ACEPTABLE 2.5		
	TAMAÑO DE LA MUESTRA	NUMERO DE UNIDADES DEFECTUOSAS	
		ACEPTACION	RECHAZO
2 a 8	2	1	2
9 a 15	3	2	3
16 a 25	5	3	4
26 a 50	8	5	6
51 a 90	13	7	8
91 a 150	20	10	11
151 a 280	32	14	15
281 a 500	50	21	22
501 a 1200	80	21	22
1201 a 3200	125	21	22
3201 a 10 000	200	21	22
10 001 a 35 000	315	21	22
35 001 a 150 000	500	21	22
150 001 a 500 000	800	21	22
500 001 y más	1250	21	22

8. Métodos de prueba

Para la verificación de las especificaciones establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben aplicarse las disposiciones indicadas en las normas enunciadas en el capítulo 3 Referencias, así como los procedimientos descritos a continuación:

8.1 Ángulo de filo

Esta prueba se realiza a todas las tijeras objeto de la aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, con el fin de verificar el ángulo de filo adecuado que garantice la seguridad de los usuarios.

8.1.1 Aparatos**8.1.1.1 Transportador de precisión**

8.1.1.2 Transportador de precisión de acero, de cabeza semicircular, con punta pivotal fija y una hoja deslizante, con sensibilidad de grados únicamente.

8.1.2 Procedimiento

Procedimiento de verificación de ángulo de filo con transportador de precisión.

1. Abrir la tijera y apoyar la base del transportador en la cara interior de la hoja de la tijera (figura No. 2).
2. Tomar como referencia la magnitud de 90° y girar la escala móvil del transportador sobre el ángulo de filo, hasta incidir perfectamente sobre éste (figura No. 2).

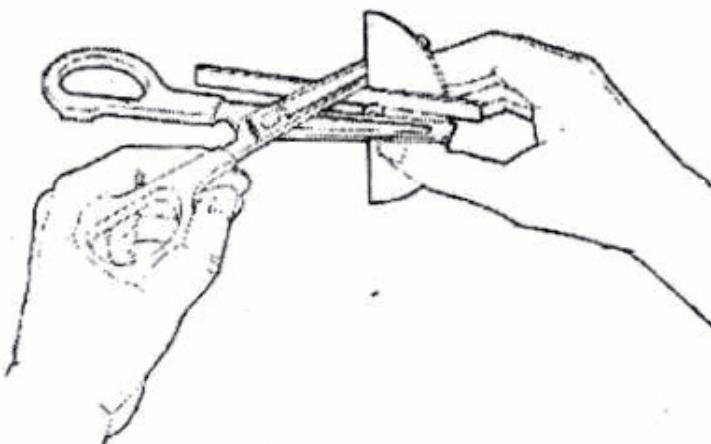


FIGURA 2.- Verificación de ángulo de filo con transportador

3. Tomar la lectura directamente contando el desplazamiento a partir de los 90° (figura No. 3)

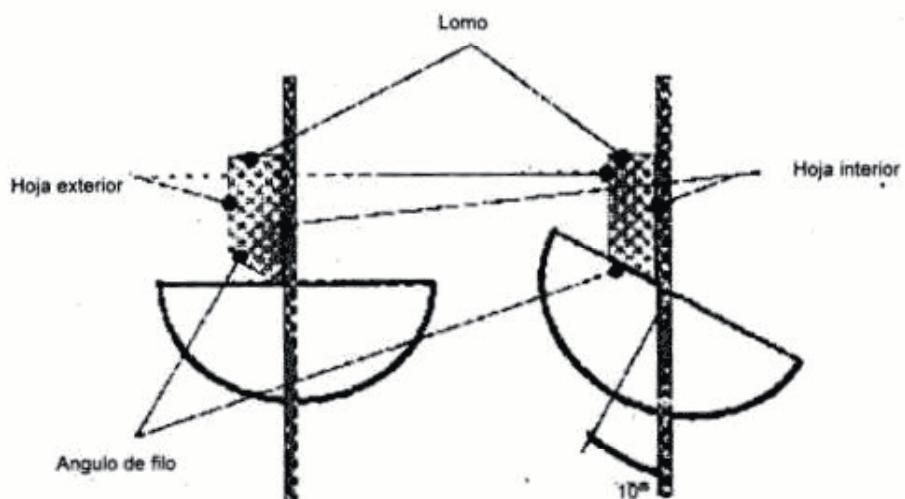


FIGURA 3.- Lectura de ángulo de filo

8.1.3 Expresión de resultados

La tijera no debe tener un ángulo de filo que rebase los 10° .

8.2 Punta romana

8.2.1 Aparatos

Juego de calibrador de comparación de radios con una medida mínima de 3,97 mm.

8.2.2 Procedimiento A.- Con hojas abiertas

Procedimiento de medición con calibrador de comparación de radios en la punta de la tijera, con las hojas abiertas.

8.2.2.1 Abrir las hojas de la tijera.

8.2.2.2 Comparar con el calibrador de radios la punta de cada una de las hojas de la tijera, hasta verificar cual medida es la que incide con la curvatura (figura No. 4).

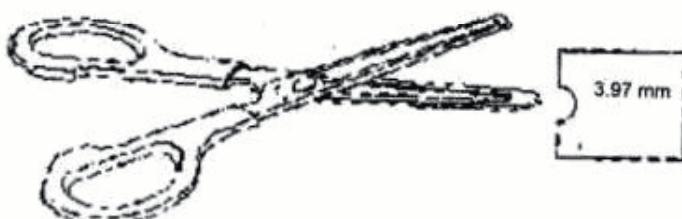


FIGURA 4.- Medición de punta romana con calibrador de comparación de radios (puntas abiertas)

8.2.3 Procedimiento B.- Con las hojas cerradas

Procedimiento de medición con calibrador de comparación de radios en la punta de la tijera, con las hojas cerradas.

8.2.3.1 Colocar la tijera con las hojas cerradas

8.2.3.2 Comparar las hojas juntas de la tijera con el calibrador de radios hasta verificar cual medida es la que incide con la curvatura (figura No. 4a.)

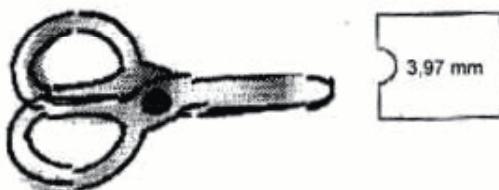


FIGURA 4a.- Medición de punta romana con calibrador de comparación de radios (puntas cerradas)

8.2.4 Expresión de resultados

En ambos casos, ya sea abierta o cerrada la tijera no debe tener en la punta un radio menor a 3,97 mm (figura No. 5).

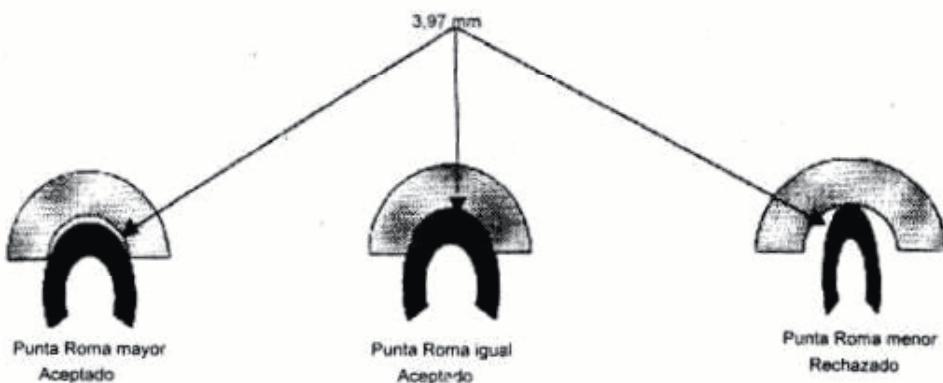


FIGURA 5.- Lectura de radio de punta romana

8.3 Partes punzo cortantes y/o rebabas**8.3.1 Aparatos**

Poliuretano espumado (densidad de 19 kg/m³).

8.3.2 Procedimiento

8.3.2.1 Tomar la tijera con las hojas cerradas.

8.3.2.2 Pasar por toda la superficie de la tijera un tramo de poliuretano de 10 X 10 X 1 cm, presionándolo sobre ésta.

8.3.2.3 Abrir las hojas de la tijera.

8.3.2.4 Pasar únicamente por la parte interior del puño de la tijera el poliuretano.

8.3.3 Expresión de resultados

No se debe atorar ni desgarrar el poliuretano.

8.4 Oxidación**8.4.1 Aparatos**

Inspección visual.

8.4.2 Procedimiento

Tomar la pieza y verificar visualmente el 100% de su superficie metálica.

8.4.3 Expresión de resultados

No debe tener presencia de óxido el 100% de la superficie de las hojas metálicas.

8.5 Materiales

Esta prueba se realiza a todas las tijeras que ostente la palabra "inox" en alguna parte, ya sea del envase o del producto en si.

8.5.1 Aparatos

8.5.1.1 Ácido nítrico (HNO₃)

8.5.1.2 Ácido nítrico al 20% en agua (HNO₃ + H₂O)

8.5.1.3 Vidrio de reloj

8.5.1.4 Lima plana musa

8.5.2 Procedimiento

8.5.2.1 Al preparar el ácido nítrico al 20%, agregar el ácido lentamente, ya que la reacción es exotérmica.

8.5.2.2 Pasar varias veces la lima sobre la hoja interior de la pieza a verificar.

8.5.2.3 Colocar la pieza en el vidrio de reloj y agregar unas gotas de la solución.

8.5.3 Expresión de resultados

Si el material de la pieza no es acero inoxidable, se genera una capa de oxidación café rojizo.

9. Información comercial

9.1 El producto objeto de la aplicación del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe marcarse en forma permanente, clara y legible en idioma español, con los siguientes datos como mínimo:

- Nombre o marca registrada del fabricante o importador, pudiendo aparecer únicamente el logotipo.
- La palabra "inox" cuando el material metálico de la tijera sea acero inoxidable.

9.2 El envase del producto objeto de la aplicación del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe marcarse o etiquetarse en forma clara y legible en idioma español, con los siguientes datos como mínimo:

- Nombre o marca registrada.
- Denominación del producto.
- Indicación de contenido de acuerdo a la NOM-030-SCFI-1993, siempre que se trate de envases múltiples y/o colectivos.
- Nombre o razón social y domicilio del fabricante o importador.

- País de origen.
- Leyenda precautoria, tal como: "El uso de este producto requiere la supervisión de un adulto" o similar.
- Material empleado en la fabricación de la tijera.

10. Verificación y vigilancia

La verificación y vigilancia del cumplimiento del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado en el **Diario Oficial de la Federación** como norma definitiva, estará a cargo de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial y de la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus atribuciones y en el ámbito de sus respectivas competencias.

11. Bibliografía

Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 1 de julio de 1992.

Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el 14 de enero de 1999.

Norma Oficial Mexicana NOM-008-SCFI-1993 "Sistema General de Unidades de Medida", publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 14 de octubre de 1993.

Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-1993 "Información Comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones", publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 29 de octubre de 1993.

Norma Oficial Mexicana NOM-050-SCFI-1994 "Información Comercial-Disposiciones Generales para Producto", publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 24 de enero de 1996.

Norma Mexicana NMX-Z-12/1,2,3-1987 "Muestreo para la inspección por atributos-Parte 2: Métodos de muestreo, Tablas y Gráficas." Declaratoria de vigencia publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 28 de octubre de 1987.

NMX-Z-13-1997 "Guía para la redacción, estructuración y presentación de las Normas Oficiales Mexicanas." Declaratoria de vigencia publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 31 de octubre de 1997.

12. Concordancia con normas internacionales

El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana no es equivalente con ninguna norma internacional por no existir referencia alguna en el momento de su elaboración.

Méjico, D.F., a 12 de julio de 1999.- La Directora General de Normas, **Carmen Quintanilla Madero**.- Rúbrica.

ADICION a la Lista de Arbitros Independientes, oficialmente reconocidos por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, para actuar en las controversias que se susciten entre proveedores y consumidores, publicada el 21 de junio de 1999.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, por conducto de la Dirección de Protección al Consumidor, con fundamento en los artículos 122 de la Ley Federal de Protección al Consumidor; 3, 4, 5 y 14 de su Reglamento; 27 fracción VIII del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, y 21 fracción VIII del Acuerdo Delegatorio de Facultades de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, y previa aprobación del Comité Técnico previsto por el Reglamento del Artículo 122 de la Ley Federal de Protección al Consumidor, en su sesión ordinaria del pasado 28 de julio de 1999, en términos del artículo 5o. fracción III de los lineamientos para su integración, operación y funcionamiento, da a conocer la siguiente:

ADICION A LA LISTA DE ARBITROS INDEPENDIENTES, OFICIALMENTE RECONOCIDOS POR LA
SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL, PARA ACTUAR EN LAS CONTROVERSIAS QUE SE
SUSCITEN ENTRE PROVEEDORES Y CONSUMIDORES, PUBLICADA EL 21 DE JUNIO DE 1999

Plaza: Distrito Federal

Clave	Nombre	Especialidad/Céd. Prof.	Datos de localización
0.00.38	Vicky Cerda Medina	Licenciado en Derecho Céd. Prof. No. 2704446 Especialidad: Valuación de bienes muebles, inmuebles, joyas y obras de arte.	Cañada de Lombardía No. 34 Col. Olivar de los Padres Delegación Alvaro Obregón México, D.F., 01780 Tel. (5) 595 65 71 Fax (5) 595 79 80

La vigencia de la inscripción en esta Lista de Arbitros empezará a correr al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Méjico, D.F., a 29 de julio de 1999.- El Director de Protección al Consumidor, **Miguel Ángel Sánchez Hinojosa**.- Rúbrica.

RESOLUCIÓN por la que se otorga habilitación al ciudadano Pedro Antonio Hernández Castro, corredor público número 5, en la plaza del Estado de Baja California.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, por conducto de su Dirección General del Registro Mercantil y Correduría, a fin de dar cumplimiento a lo establecido por los artículos 12 último párrafo de la Ley Federal de Correduría Pública, 19 de su Reglamento, y 29 fracciones VII y XX del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, da a conocer el siguiente Acuerdo de Habilitación:

"El Ejecutivo Federal, a través de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, otorga habilitación al C. Licenciado en Derecho Pedro Antonio Hernández Castro, para ejercer la función de Corredor Público con número 5 en la plaza del Estado de Baja California, con fundamento en los artículos 20., 30. fracc. III de la Ley Federal de Correduría Pública y 18 del Reglamento de la propia Ley, en virtud de haber cumplido con los requisitos que establece el artículo 8o. del citado ordenamiento legal. Lo que hago de su conocimiento, para efecto del fiel desempeño de sus funciones conforme a lo dispuesto por los ordenamientos aplicables. Sufragio Efectivo. No Reelección. México, Distrito Federal, a 25 de Marzo de 1999. El Secretario Herminio Blanco Mendoza. Rúbrica."

El corredor público antes señalado podrá iniciar el ejercicio de sus funciones, a partir de la fecha de publicación del presente Acuerdo en el **Diario Oficial de la Federación**.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

Méjico, D.F., a 22 de julio de 1999.- El Director General del Registro Mercantil y Correduría, Hugo Ricardo de la Rosa Guzmán.- Rúbrica.

RESOLUCION por la que se otorga el cese de efectos de habilitación, por causa de renuncia voluntaria, al ciudadano Fernando Berenguel Alcántara, corredor público número 33, en la plaza del Distrito Federal.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaria de Comercio y Fomento Industrial.

La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, por conducto de su Dirección General del Registro Mercantil y Correduría, con fundamento en los artículos 22 de la Ley Federal de Correduría Pública y 29 fracción VII del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, y con relación al escrito de fecha 2 de diciembre de 1998, a través del cual el C.P. Fernando Berenguel Alcántara, corredor público número 33 en la plaza del Distrito Federal, renuncia a su habilitación, da a conocer la siguiente Resolución:

"La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial hace del conocimiento del público en general, el cese de efectos de la habilitación, por causa de renuncia voluntaria, del C.P. Fernando Berenguel Alcántara, como Corredor Público número 33 de la plaza del Distrito Federal, a partir del dia 8 de diciembre de 1998. Asimismo, comunica que el archivo de pólizas y actas, libros de registro, índice y sello oficial del corredor, serán custodiados por esta Secretaría en su carácter de autoridad habilitante, a través de la Dirección General del Registro Mercantil y Correduría, sita en avenida Insurgentes Sur número 1940, 1er. piso, colonia Florida, código postal 01030, Delegación Alvaro Obregón, en esta ciudad. Lo anterior con fundamento en lo dispuesto por los artículos 17 de la Ley Federal de Correduría Pública, 51 y 72 fracción II del Reglamento de la propia Ley, y 29 fracciones VII, VIII, XII y XX del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial."

Sufragio Efectivo. No Reección.

Méjico, D.F., a 22 de julio de 1999.- El Director General del Registro Mercantil y Correduria, Hugo Ricardo de la Rosa Guzmán.- Rúbrica.

RELACION de declaratorias de libertad de terreno número 28/99.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

RELACION DE DECLARATORIAS DE LIBERTAD DE TERRENO 28/99

La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, a través de su Dirección General de Minas, con fundamento en los artículos 1o. y 14 párrafo segundo de la Ley Minera; 6o. fracción III y 33 de su Reglamento, y 34 fracción VIII del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, y con motivo de la cancelación por término de vigencia de las concesiones mineras correspondientes, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 42 fracción I de la citada ley, resuelve.

PRIMERO.- Se declara la libertad de terreno de los lotes mineros que a continuación se listan, sin perjuicio de terceros:

SEGUNDO.- De conformidad con lo dispuesto por los artículos 6o. último párrafo, y 33 fracción V del Reglamento de la Ley Minera, los terrenos que se listan en el resolutivo anterior serán libres una vez transcurridos 30 días naturales después de la publicación de la presente declaratoria en el **Diario Oficial de la Federación**, a partir de las 10:00 horas.

Cuando esta declaratoria surta efectos en un día inhábil, el terreno o parte de él podrá ser solicitado a las 10:00 horas del día hábil siguiente.

TERCERO.- Las unidades administrativas ante las cuales los interesados podrán solicitar información adicional respecto a los lotes que se listan en la presente declaratoria, de conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 99 del Reglamento de la Ley Minera, son:

La Subdirección de Minería adscrita a la Delegación Federal de la Secretaría que corresponda a la entidad federativa de ubicación del lote, así como la Dirección General de Minas, sita en calle de Acueducto número 4, esquina Calle 14 bis, colonia Reforma Social, código postal 11650, en la Ciudad de México, D.F.

CUARTO.- Conforme a lo dispuesto por el artículo 4 del Acuerdo por el que se modifica el Manual de Servicios al Público en Materia Minera y se señala la circunscripción de las delegaciones federales, para el despacho de los asuntos mineros, así como de las agencias de minería, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** de fecha 7 de marzo de 1997, las solicitudes de concesión de exploración deberán presentarse en la agencia de minería que corresponda a la entidad federativa de ubicación del lote.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 5 de julio de 1999.- El Director General de Minas, **Luis R. Escudero Chávez**.- Rúbrica.

ACLARACION al Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-046-SCFI-1999, Instrumentos de medición-Cintas métricas de acero y flexómetros, publicado el 26 de julio de 1999.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

ACLARACION AL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-046-SCFI-1999, INSTRUMENTOS DE MEDICION-CINTAS METRICAS DE ACERO Y FLEXOMETROS, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION EL 26 DE JULIO DE 1999.

En la página 16 (Primera Sección), después de la Norma Oficial Mexicana NOM-046-SCFI-1999, Instrumentos de medición-Cintas métricas de acero y flexómetros y antes del Prefacio, debe incluirse lo siguiente:

"La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 39 fracción V, 40 fracción IV, 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y 24 fracciones I y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, expide el Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-046-SCFI-1999, Instrumentos de medición-Cintas métricas de acero y flexómetros.

De conformidad con el artículo 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, el presente proyecto de norma oficial mexicana, se somete a consulta pública a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante la Dirección General de Normas, para que en términos de la Ley se consideren en el seno del Comité que lo propuso.

Durante este lapso, la manifestación a que se refiere el artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización puede ser consultada gratuitamente en la biblioteca de la Dirección General de Normas de esta Secretaría, ubicada en avenida Puente de Tecamachalco número 6, Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, Estado de México."

México, D.F., a 2 de agosto de 1999.- El Director General de Asuntos Jurídicos, **Antonio Canchola Castro**.- Rúbrica.

BANCO DE MEXICO

TIPO de cambio para solventar obligaciones denominadas en moneda extranjera pagaderas en la República Mexicana.

Con fundamento en el artículo 35 de la Ley del Banco de México; en los artículos 8o. y 10o. del Reglamento Interior del Banco de México, y en los términos del numeral 1.2 de las Disposiciones Aplicables a la Determinación del Tipo de Cambio para Solventar Obligaciones Denominadas en Moneda Extranjera Pagaderas en la República Mexicana, publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 22 de marzo de 1996, el Banco de México informa que el tipo de cambio

citado obtenido el día de hoy conforme al procedimiento establecido en el numeral 1 de las Disposiciones mencionadas, fue de \$9.4962 M.N. (NUEVE PESOS CON CUATRO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y DOS DIEZMILESIMOS MONEDA NACIONAL) por un dólar de los EE.UU.A.

La equivalencia del peso mexicano con otras monedas extranjeras se calculará atendiendo a la cotización que rija para estas últimas contra el dólar de los EE.UU.A., en los mercados internacionales el día en que se haga el pago. Estas cotizaciones serán dadas a conocer, a solicitud de los interesados, por las instituciones de crédito del país.

Atentamente

México, D.F., a 6 de agosto de 1999.

BANCO DE MEXICO

Lic. Javier Duclaud González de Castilla

Gerente de Inversiones
y Cambios Nacionales
Rúbrica.

Lic. Héctor Tinoco Jaramillo

Director de Disposiciones
de Banca Central
Rúbrica.

TASAS de interés de instrumentos de captación bancaria en moneda nacional.

	TASA BRUTA		TASA BRUTA
I. DEPOSITOS A PLAZO		II. PAGARES CON RENDIMIENTO LIQUIDABLE AL VENCIMIENTO	
FIJO			
A 60 días		A 28 días	
Personas físicas	10.65	Personas físicas	11.60
Personas morales	10.65	Personas morales	11.60
A 90 días		A 91 días	
Personas físicas	10.84	Personas físicas	11.77
Personas morales	10.84	Personas morales	11.77
A 180 días		A 182 días	
Personas físicas	11.04	Personas físicas	12.57
Personas morales	11.04	Personas morales	12.57

Las tasas a que se refiere esta publicación, corresponden al promedio de las determinadas por las instituciones de crédito para la captación de recursos del público en general a la apertura del día 6 de agosto de 1999. Se expresan en por ciento anual y se dan a conocer para los efectos a que se refiere la publicación de este Banco de México en el Diario Oficial de la Federación de fecha 11 de abril de 1989.

México, D.F., a 6 de agosto de 1999.

BANCO DE MEXICO

Lic. Héctor Tinoco Jaramillo
Director de Disposiciones
de Banca Central
Rúbrica.

Lic. Cuauhtémoc Montes Campos
Director de Información
del Sistema Financiero
Rúbrica.

TASA de interés interbancaria de equilibrio.

Según resolución del Banco de México publicada en el Diario Oficial de la Federación del 23 de marzo de 1995, y de conformidad con lo establecido en el Anexo 1 de la Circular 2019/95, modificada mediante Circular-Telefax 4/97 del propio Banco del 9 de enero de 1997, dirigida a las instituciones de banca múltiple, se informa que la Tasa de Interés Interbancaria de Equilibrio a plazo de 28 días, obtenida el día de hoy, fue de 23.3400 por ciento.

La tasa de interés citada se calculó con base a las cotizaciones presentadas por: Bancomer S.A., Banca Serfin S.A., Banco Unión S.A., Banco Santander Mexicano S.A., Banco Internacional S.A., Banco Bilbao-Vizcaya México S.A., Citibank México S.A., Chase Manhattan Bank México S.A., Banco J.P.Morgan S.A., Banco Inverlat S.A., y Banca Cremi S.A.

México, D.F., a 6 de agosto de 1999.

BANCO DE MEXICO

Act. David Margolin Schabes

Director de Operaciones

Rúbrica.

Lic. Héctor Tinoco Jaramillo

Director de Disposiciones

de Banca Central

Rúbrica.

TRIBUNAL SUPERIOR AGRARIO

SENTENCIA pronunciada en el juicio agrario número 958/92, relativo a la dotación de tierras, promovido por campesinos del poblado Santa Guadalupe, Municipio de Mapimi, Dgo.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Tribunal Superior Agrario.- Secretaría General de Acuerdos.

Visto para resolver el juicio agrario número 958/92, que corresponde al expediente número 2989, relativo a la dotación de tierras, promovida por un grupo de campesinos del poblado denominado "Santa Guadalupe", ubicado en el Municipio de Mapimi, Estado de Durango, y

RESULTANDO:

PRIMERO.- Por escrito de veinticuatro de julio de mil novecientos setenta y dos, un grupo de campesinos radicados en el poblado "Santa Guadalupe", Municipio de Mapimi, Estado de Durango, solicitó al Gobernador de esa entidad federativa, dotación de tierras, señalando como de probable afectación, la pequeña propiedad "Santa Guadalupe lote número tres", con las siguientes colindancias: al norte "La Flor"; al sur "San Miguel"; al oriente "San Felipe" y al poniente "La Nueva Estrella".

SEGUNDO.- La referida solicitud fue publicada en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Durango, el siete de septiembre de mil novecientos setenta y dos.

TERCERO.- Turnada la solicitud a la Comisión Agraria Mixta, ésta, el cuatro de enero de mil novecientos setenta y tres, instauró el expediente, registrándolo bajo el número 2989.

CUARTO.- El Gobernador del Estado de Durango, el diecisiete de febrero de mil novecientos setenta y tres, expidió los nombramientos a nombre de Arcadio Blanco Robledo, Inocente Blanco Robledo y Raúl Blanco Olivas, como presidente,

secretario y vocal, respectivamente, del Comité Particular Ejecutivo del poblado peticionario.

QUINTO.- Por oficio número 7318, de veintisiete de abril de mil novecientos setenta y cuatro, la Comisión Agraria Mixta, instruyó al ingeniero Antonio Portillo Camacho, para que levantara el censo y practicara los trabajos técnicos informativos, quien rindió su informe el seis de agosto de mil novecientos setenta y cinco, señalando que resultaron 25 (veinticinco) capacitados, según acta de seis de mayo de mil novecientos setenta y cuatro, y por cuanto a los trabajos técnicos informativos, el comisionado señala haber investigado los siguientes predios:

"...VISITA DE INSPECCION REGLAMENTARIA.- En compañía de un grupo de vecinos conocedores de los Terrenos y linderos de los predios que se encuentran dentro del radio legal de afectación, se inició la Visita de Inspección Reglamentaria encontrándose los siguientes predios: LOTE No. 12 "A".- Con superficie de 96-00-00 Has., de temporal inscrito con el No. 1080 del Tomo XX Libro Uno Sección de Escrituras Públicas de fecha 28 de mayo de 1952 a favor de JUAN MEJIA BORJA, dicho predio se encuentra ocioso por más de dos años. FRACCIONAMIENTO PURISIMA "COGHLAN".- Con superficie de 100-00-00 Has., de temporal inscrito bajo el No. 3243 del tomo V Libro Uno Sección de Escrituras Privadas de fecha 11 de mayo de 1951 a favor de MARIA LOURDES C. DE COGHLAN, este lote se encuentra abandonado por un tiempo mayor de dos años. "LAGUNITA".- Con superficie de 100-00-00 Has., de temporal inscrita bajo el No. 1198 del Tomo XXII Libro Uno Sección de Escrituras Públicas de fecha 12 de agosto de 1953, a favor de AURELIANO T. RODRIGUEZ el cual se encuentra sin trabajar durante un tiempo mayor de dos años. LOTE No. 2 DENOMINADO MATAMOROS.- Con superficie de 145-86-01 Has.,

de temporal inscrito bajo el No. 1710 Tomo XXV sección de Escrituras Públicas de fecha 15 de abril de 1958, registrado en favor de MARTHA AGUILERA ESQUIVEL y del menor ROBERTO CASTRO, dicha propiedad se encontró trabajando al cultivo de forrajes. "EL SOCORRO".- Con superficie de 150-00-00 Has., de riego inscrito bajo el No. 1604 del Tomo XXV Libro Uno Sección de Escrituras Públicas de fecha 23 de mayo de 1957 a favor de VICTOR MANUEL NAVARRO ROMO Y OCTAVIO R. NAVARRO, el cual se encuentra trabajando al cultivo de trigo y sorgo. "LAS MARIAS".- Con superficie de 180-00-00 Has., de riego inscritas bajo el No. 1864 del Tomo XXVII del libro Uno Sección de Escrituras Públicas de fecha 5 de diciembre de 1959 a favor de CARMEN ORTIZ HERNANDEZ, el cual se encuentra trabajando al cultivo de sorgo. "EL TECOLOTE".- Con superficie de 78-46-34 Has., de riego inscrito bajo el No. 3022 del Tomo XXXIV Libro Uno Sección de Escrituras Públicas de fecha 5 de abril de 1970 a favor de FEDERICO CHAPOY y ING. ERNESTO OVIEDO CHAPOY, el cual se encuentra trabajando al cultivo de trigo. "LAS MARIAS B".- Con superficie de 160-00-00 Has., de riego inscritas bajo el No. 1197 del Tomo XXVII Libro Uno Sección de Escrituras Públicas de fecha 12 de agosto de 1952 a favor de FEDERICO CHAPOY, el cual se encuentra trabajando al cultivo de trigo. "LA PURISIMA".- Con superficie de 150-00-00 Has., de temporal inscrita bajo el No. 1198 del Tomo XXII Libro Uno Sección de Escrituras Públicas de fecha 12 de agosto de 1953, a favor de AURELIANO T. RODRIGUEZ el cual se encuentra trabajando al cultivo de trigo. LOTE No. 11.- Denominado "LOS MINEROS", con superficie de 135-54-52 Has., de temporal que se encuentran divididas en 36 parcelas de 3-77-07 Has., cada a nombre de 36 personas que integran la cooperativa denominada "LOS MINEROS", integrada por las siguientes personas: LUIS FERNANDEZ MARTINEZ, PEDRO GONZALEZ VAQUERA, FELIX AGUILAR, AMADOR AGUILERA, JULIO GARCIA, FIDEL VAZQUEZ, MIGUEL Z. HERNANDEZ, PEDRO TORRES, TEODORO VILLARREAL, JUAN ROMERO, IGNACIO GONZALEZ, JOSE SANCHEZ, URBANO TORRES, ASCENSION VAZQUEZ, PANFILO GASPAR, CLEMENTE CORRAL, J. MA. GUAJARDO, EUSEBIO ZAVALA, IRINEO FERNANDEZ, SENON FLORES GARCIA, SANTOS ENCISO ALVARADO, JUAN AGUIRRE G., JOSE DE LA TORRE GONZALEZ, JUAN FERNANDEZ GOMEZ, ELEUTERIO ESPINOZA MARTINEZ, LUIS REYES GONZALEZ, ATILANO ROMERO ALERIO, ADOLFO HOLGUIN G., ELIODORO REYES, ARCADIO ACOSTA, AQUILINA GUEVARA, JULIAN RAMIREZ, J. PAZ P., RAFAEL VAZQUEZ, ALEJANDRO CARRILLO MILAN, dicho lote se encuentra inscrito bajo el No. del 3202 al 3236 del Tomo V Libro Uno Sección de Escrituras privadas de fecha 2 de mayo de 1952. P.P. "EL REFUGIO".-

Con superficie aproximadamente de 100-00-00 Has., de riego dicha propiedad se encuentra trabajando en el cultivo de forrajes, que según información de los vecinos esta propiedad corresponde a INDUSTRIAS UNIDAS DE LA LAGUNA, S.A., pero no se encontraron datos en el Registro Público de la Propiedad de Cd. Lerdo, Dgo. FRACCIONAMIENTO J. AGUSTIN CASTRO.- LOTE No. 15 B.- Con superficie de 96-00-00 Has., de temporal inscrita bajo el No. 1084 del tomo XX de Escrituras Públicas de fecha 30 de mayo de 1952 a favor del ING. JOSE MARIA DURAN ALMAGUER, el cual se encuentra ocioso por más de dos años. LOTE No. 10-B.- Con superficie de 96-00-00 Has., de riego inscritas bajo el No. 1706 del Tomo XXV de Escrituras Públicas de fecha 10 de abril de 1958 a favor de MARGARITA SCHMAL DE SOTO R. el cual se encuentra trabajando con sorgo. LOTE No. 14-B.- Con superficie de 96-00-00 Has., de temporal inscritas bajo el No. 1138 del Tomo XXI de Escrituras Públicas de fecha 29 de Diciembre de 1952 a favor de la C. CRISTINA ROMERO, el cual se encuentra ocioso por más de dos años. LOTE No. 22-B.- Con superficie de 96-00-00 Has., de temporal inscrito bajo el No. 2312 del Tomo XXX Libro Uno Sección de Escrituras Públicas de fecha 3 de noviembre de 1965 a favor de LUIS CARLOS DAVILA, el cual se encuentra ocioso por más de dos años. LOTE No. 25-B.- Con superficie de 96-00-00 Has., de temporal según búsqueda registrada en el Registro Público de la Propiedad de Cd. Lerdo, Dgo., no se encontraron datos algunos al respecto, pero se encontró ocioso por más de dos años. LOTE No. 10-A.- Con superficie de 96-00-00 Has., de temporal inscrito bajo el No. 1075 del Tomo XX de Escrituras Públicas de fecha 8 de mayo de 1952, a favor del ING. RAUL y JOSE TAMBARREL dicho lote se encuentra abandonado por más de dos años. LOTE No. 34-B.- Con superficie de 95-66-00 Has., de temporal inscrito bajo el No. 5931 Tomo IX Libro Uno Sección de Escrituras Privadas de fecha 26 de mayo de 1959, a favor de BERTHA ORTIZ NATIVIDAD, dicha propiedad se encontró abandonada por un tiempo mayor de dos años. LOTE No. 12-B.- Con superficie de 96-00-00 Has., de temporal inscrita bajo el No. 1117 del Tomo XXI de Escrituras Públicas de fecha 15 de octubre de 1952 a favor de ISAURO ZUÑIGA FLORES, el cual se encuentra ocioso por más de dos años. LOTE No. 13-B.- Con superficie de 96-00-00 Has., de temporal inscrita bajo el No. 1116 del Tomo XXI Sección de Escrituras Públicas de fecha 14 de octubre de 1952 a favor de CARLOS TRINIDAD GALLEGOS, el cual se encontró ocioso por más de dos años. LOTE No. 14-A.- Con superficie de 96-00-00 Has., de temporal inscrita bajo el No. 1138 del Tomo XXI Libro Uno Sección de Escrituras Públicas de fecha 29 de diciembre de 1952 a favor de CRISTINA ROMERO, el cual se encontró ocioso por más de dos años. LOTE No. 24.- B.- Con

superficie de 96-00-00 Has., de temporal inscritas bajo el No. 1049 del Tomo XX Sección de Escrituras Públicas de fecha 12 de marzo de 1952, a favor de NESTOR A. ESCOBEDO, el cual se encuentra ocioso por más de dos años. LOTE No. 4-A.- Con superficie de 91-43-39 Has., de temporal inscritas bajo el No. 1248 del Tomo XXII Libro Uno Sección de Escrituras Públicas de fecha 22 de enero de 1954, a favor de ADALBERTO, MANUEL, JESUS y AGUSTIN HERRERA, dicho predio se encontró trabajando con trigo. LOTE No. 11-A.- Con superficie de 96-00-00 Has., de temporal inscritas bajo el No. 1050 del Tomo XX de Escrituras Públicas de fecha 12 de marzo de 1952, a favor de ISAURO ZUÑIGA FLORES, el cual se encuentra ocioso por más de dos años. LOTE No. 11-B.- Con superficie de 96-00-00 Has., de temporal inscrito bajo el No. 1068 del Tomo XX Libro Uno Sección de Escrituras Públicas de fecha 7 de mayo de 1952, dicho predio se encuentra ocioso por más de dos años, corresponde a RUBEN C. ORTIZ SAN MARTIN, LOTE No. 26 B y 39.- Con superficie de 384-00-00 Has., de terrenos de temporal inscrita bajo el No. 2072 del Tomo -XVII de escrituras Públicas de fecha 26 de septiembre de 1972, a favor de ESPERANZA MICHEL DOMINGUEZ, dicho lote se encuentra ocioso por más de dos años. LOTE No. 13-A.- Con superficie de 96-00-00 Has., de temporal inscritas bajo el No. 1064 del Tomo XX Libro Uno Sección de Escrituras Públicas de fecha 22 de enero de 1954 a favor de MANUEL, JESUS y AGUSTIN HERRERA, dicho lote se encontró en cultivo de forrajes. LOTE No. 5-A.- Con superficie de 91-95-72 Has., de temporal inscrito con el número 1266 del tomo XXII Libro Uno Sección de Escrituras Públicas de fecha 8 de marzo de 1954, a favor de MA. DE LOS ANGELES ESCARCEGA DE Z. Dicho lote se encontró ocioso por más de dos años. LOTE No. 21.- Con superficie de 90-00-00 Has., de terreno de temporal aproximadamente de este lote no se encontraron datos en el Registro Público de la Propiedad de Cd. Lerdo, Dgo., según constancia expedida por el mismo, se encuentra abandonado por más de dos años. TRES FRACCIONES: Con superficie de 90-00-00 Has., de terreno de riego cada una las cuales se encuentran trabajando, de las tres fracciones no se encontraron datos en el Registro Público de la Propiedad de Cd. Lerdo, Dgo., según constancia expedida por el mismo. P.P. "LA ESTRELLA" (LOTÉ No. 3) DE LA EX-HACIENDA DE LA "ESTRELLA". Con superficie de 5,025-00-00 Has., de agostadero inscritas bajo el No. 1434 de la foja 40 frente a la 41 del tomo XXIV Libro No. Uno Sección de Escrituras Públicas de fecha 18 de agosto de 1955 a nombre del señor JESUS GARCIA LUNA, dicho señor vendió a los señores AGUSTIN HERRERA, BELEM ESPINOZA DE RIOS y BERTHA ESPINOZA DE LOPEZ, según inscripción No. 2540 del Tomo XXXI Libro Uno Sección de Escrituras Públicas de fecha 3 de agosto de 1966, con esta misma inscripción se

encuentra el lote No. 8 con superficie de 864-00-00 Has., de agostadero a nombre de los ya mencionados señores. Dicha propiedad se encuentra trabajando con ganado según constancia y conteo de ganado que se hizo por la Junta Municipal de Ceballos, Dgo., y el Representante de la Comisión Agraria Mixta, dicho predio cuenta con 146 cabezas de ganado mayor en agostadero; y que en algunas ocasiones en que el pasto es más abundante aumenta hasta 225 cabezas de ganado mayor paseando en dicho predio con un índice de aridez de 30 Has., por cabeza de ganado mayor. P.P. "SAN FELIPE".- Con superficie de 7,846-07-00 Has., de agostadero con índice de aridez de 30 Has., aproximadamente cabezas de ganado, actualmente cuenta con 300 bovinos y 100 equinos se encuentra registrada en 5 fracciones bajo las siguientes inscripciones, 201 del tomo II Libro Uno de Escrituras Públicas de fecha 5 de octubre de 1942, con superficie de 1,210-10-00 Has., a favor de CELSO GARZA MORALES, 7021 del Tomo XI Libro Uno de Escrituras Privadas de fecha 24 de noviembre de 1965, con superficie de 1,210-10-00 Has., a favor de CELSO GARZA HERRERA; 7020 del Tomo XI Libro Uno Sección de Escrituras Privadas de fecha 24 de noviembre de 1965 con superficie de 1,210-10-00 Has., a favor de FERNANDO GARZA HERRERA, 3083 del Tomo V Libro Uno Sección de Escrituras Privadas de fecha 7 de febrero de 1951, con superficie de 139-00-00 Has., a favor de PABLO DOMINGUEZ MEDINA, RAMONA GUTIERREZ DE DOMINGUEZ, RICARDO DOMINGUEZ GUTIERREZ y 2443 del Tomo XXXI Libro Uno Sección de Escrituras Públicas de fecha 24 de noviembre de 1965, con superficie de 4,076-77-00 Has., a favor de MARIA HERRERA DE GARZA. LOTE No. 23-B.- Con superficie de 96-00-00 Has., de temporal inscrito bajo el No. 1082 del Tomo XX de Escritura Públicas de fecha 30 de mayo de 1952, a nombre de ENRIQUE SOTO RUIZ, dicho lote se encuentra ocioso por más de dos años. DENTRO DEL radio legal de afectación se encuentran incluidos los Ejidos "LA ESTRELLA", "SAN MIGUEL", "LA FLOR" Y "20 DE NOVIEMBRE".

SEXTO.- La Comisión Agraria Mixta, emitió dictamen, el catorce de noviembre de mil novecientos setenta y cinco, el cual fue aprobado en sesión de veinticuatro de febrero de mil novecientos setenta y seis, en los siguientes términos:

"...SEGUNDO.- Es de dotarse al poblado "SANTA GUADALUPE", Municipio de Mapimi, Dgo., con una superficie total de 576-00-00 Has., de terreno de temporal, tomada de los siguientes predios del Fraccionamiento "LA ESTRELLA", del Municipio de Mapimi, Dgo., LOTE No. 12-A con superficie de 96-00-00 Has., propiedad de JUAN MEJIA BORJA; LOTE No. 25-B con superficie de 96-00-00 Has., considerando como propiedad del Gobierno del Estado; LOTE No. 12-B con superficie

de 96-00-00 Has., propiedad de Isauro Zúñiga Flores; LOTE No. 24-B con superficie de 96-00-00 Has., propiedad de NESTOR A. ESCOBEDO; LOTE No. 11-A con superficie de 96-00-00 Has., propiedad de ISAURO ZUÑIGA FLORES y del Lote No. 11-B con superficie de 96-00-00 Has. propiedad de RUBEN C. ORTIZ SAN MARTIN..."

El citado dictamen fue sometido a la consideración del Gobernador del Estado de Durango, quien dictó su mandamiento el primero de julio de mil novecientos setenta y seis, confirmando el dictamen de la Comisión Agraria Mixta.

SEPTIMO.- Mediante acta de tres de agosto de mil novecientos setenta y seis, el Comité Particular Ejecutivo del poblado solicitante, manifestó no recibir las tierras concedidas por la Comisión Agraria Mixta, ya que ellos solicitan el lote número 10 de la colonia Alfa.

OCTAVO.- Por oficio número 2236 de doce de julio de mil novecientos setenta y seis, la Comisión Agraria Mixta, instruyó al ingeniero Antonio Portillo Camacho, para que ejecutara el mandamiento del Gobernador del Estado de Durango, quien rindió su informe el cuatro de agosto del mismo año, señalando "que el terreno que se me ordena entregarles no lo aceptarían exponiendo que en nada les beneficiaría debido a la mala calidad del terreno (pobreza natural) ya que éstos son el 90% puro barrial y no se pueden aprovechar al cultivo ya que ellos están solicitando el predio denominado "SANTA GUADALUPE LOTE No. 10" del fraccionamiento Col. "Alfa" del mismo municipio y de los cuales nada se les entregó".

NOVENO.- El mandamiento del Gobernador del Estado de Durango, fue publicado en el Periódico Oficial del Gobierno de esa entidad federativa, el veinte de febrero de mil novecientos setenta y siete.

DECIMO.- Por oficio 1421 de nueve de enero de mil novecientos setenta y ocho, el Delegado de la Secretaría de la Reforma Agraria en el Estado de Durango, instruyó al ingeniero Miguel Frías Inclán, para que realizara el levantamiento topográfico de los lotes números nueve, diez, once, doce y trece del fraccionamiento Alfa, quien rindió su informe el trece de marzo del mismo año, señalando: "Con fecha 9 de enero del presente año me trasladé al poblado mencionado, y de inmediato localicé al C. ARCADIO BLANCO, Presidente del Comité Ejecutivo Agrario del poblado SANTA GUADALUPE del Municipio de Mapimi, Estado de Durango y después de habernos puesto de acuerdo nos trasladamos en compañía de varios ejidatarios a la parte donde se ubican los terrenos solicitados empezando de inmediato la localización para lo cual se utilizó una cinta de 50 metros midiéndose los ángulos interiores. La orientación astronómica se practicó en el lado 0-1 de caminamiento. En seguida me trasladé a Torreón donde se encuentran las Oficinas de la Secretaría de la Reforma Agraria con el fin de ejecutar los trabajos de gabinete correspondientes a los trabajos de campo levantados".

UNDECIMO.- El Delegado de la Secretaría de la Reforma Agraria en Torreón, Estado de Coahuila, previo resumen del expediente, formuló su opinión el cinco de septiembre de mil novecientos setenta y ocho, en los siguientes términos:

"...Esta Delegación de la Secretaría de la Reforma Agraria, propone la modificación del Mandamiento del C. Gobernador del Estado en lo que respecta a localización y superficie concedida a los 32 capacitados, primeramente localizándose la dotación correspondiente dentro del lote 3 del fraccionamiento de la antigua hacienda La Estrella, Municipio de Mapimi, Estado de Durango, en la parte comprendida dentro del llamado fraccionamiento Alpha, luego en el sentido de que sea concedido en definitiva por concepto de dotación de ejidos una superficie de 741-91-43 Hs. de terreno de temporal, en atención a que de los trabajos complementarios practicados resultó que el predio comprendido por los lotes 3, 5 y 8 del fraccionamiento de la ex-hacienda de La Estrella se encuentra sin explotación parcialmente en una superficie mayor con la propuesta para este ejido, considerando lo establecido por el artículo 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria..."

DUODECIMO.- Por oficio número 5604 de nueve de septiembre de mil novecientos ochenta, el Delegado de la Secretaría de la Reforma Agraria en Torreón, Estado de Coahuila, instruyó al topógrafo José Efraín Muñoz Razcón, para que practicara trabajos técnicos informativos complementarios, quien rindió su informe el dos de octubre del mismo año, en los siguientes términos:

"Trasladándome al poblado de referencia y dándole a conocer la comisión que me fue conferida, a los campesinos, en la que estuvieron de acuerdo que se efectuaba dicho comisión, se procedió a localizar los lotes 11-A, 11-B, 24-B, 12-A, 12-B y 25-B, del fraccionamiento "LA ESTRELLA", los cuales son terrenos de agostadero de mala calidad, que tienen un índice de aridez de 35-00-00 Has. por cabeza de ganado, ya que la única vegetación que tienen los lotes antes mencionados son: mezquite, con altura de 2.00 mts. aproximadamente, asimismo se le hace saber que dichos lotes no tienen indicios de que hayan sido cultivados ni explotados como agostadero. Al efectuarse los cálculos analíticos del levantamiento topográfico, se encontró que la superficie del terreno no coincide con los datos proporcionados por el Registro Público de la Propiedad. Posteriormente se efectuó la inspección de los lotes 9, 10, 11, 12 y 13 de la Colonia Alfa, propiedad del señor Agustín Herrera y Socios, encontrándose en el lote No. 10, que el caso de la finca, un pozo profundo, y 15 Has. cultivadas con sorgo forrajero, de temporal y en los demás lotes se encuentran agostando 30 cabezas de ganado vacuno, teniendo una vegetación de mezquite, gobernadora y charrizo, con un índice de aridez de 30 Has. por cabeza de ganado. Asimismo, se hace de su

conocimiento que lo que resta del predio No. 3 de la Ex-Hacienda LA ESTRELLA lo tienen rentado al Sr. Alfredo Castellanos, el cual lo está trabajando como agostadero, teniendo en dicho predio 60 cabezas de ganado vacuno aproximadamente...".

El comisionado anexa a su informe, acta de inspección de los lotes 12-A, propiedad de Juan Mejía Borja; lote 12-B y 11-A propiedad de Israúl Zúñiga Flores; lote 24-B, propiedad de Néstor A. Escobedo y lote 11-B, propiedad de Rubén C. Ortiz Sanmartín y lote 25-B de propietario desconocido, del fraccionamiento "La Estrella", que en su parte conducente dice lo siguiente: "Habiéndose constituido en compañía de los CC. RICARDO VALENZUELA GONZALEZ y ALBERTO CASTRO, éstos en carácter de testigos de asistencia y en cumplimiento al oficio de comisión No. 5604, de fecha 9 de Septiembre de 1980 y conforme a lo que dispone el artículo 27 constitucional y 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria interpretados a contrario sensu, encontrando que los predios arriba aludidos se encuentran sin explotación en un término superior a los dos años consecutivos, sin causa justificada; la vegetación espontánea existente consiste en: mezquite, gobernadora, etc., no encontrándose vestigios de que éstos hayan sido abiertos al cultivo, ni agostadero en un término superior a los dos años consecutivos"; asimismo, el comisionado anexa a su informe acta de inspección de los lotes números 9, 10, 11, 12 y 13 del predio número 3 de la ex-hacienda "La Estrella", propiedad de Agustín Herrera, Belem Espinoza de Ríos y Bertha Espinoza de López, que en su parte conducente dice lo siguiente: "Habiéndome constituido en compañía de los CC. RICARDO VALENZUELA Y ALBERTO CASTRO, éstos con carácter de testigos de asistencia y en cumplimiento al oficio de comisión No. 5604, de fecha 9 de Septiembre de 1980 encontrando que los lotes arriba aludidos, se encuentran explotados con 15-00-00 Has., aproximadamente, sembradas con sorgo forrajero y con 30 cabezas de ganado Vacuno; asimismo se hace la aclaración que el predio No. 3 de la Ex-Hacienda "LA ESTRELLA", también se encuentra ganado Vacuno. La vegetación espontánea existente, consiste en: mezquite, gobernadora y chamiz. Reforzando lo antes manifestado con la Fe que dan de mí los testigos que me acompañaron en esta Inspección conferida".

DECIMOTERCERO.- Por oficio número 2033 de cuatro de diciembre de mil novecientos ochenta, el representante de la Dirección General de Procedimientos Agrarios en Gómez Palacio, Estado de Durango, instruyó al ingeniero Guillermo González Loera, para que practicara trabajos técnicos informativos complementarios, quien rindió su informe el dieciocho del mismo mes y año, en los siguientes términos:

1.- Predio "EL SOCORRO", con superficie de 150-00-00 Has., cuyos propietarios eran los señores Victor Manuel y Octavio R. Navarro Romo que

venden 74-00-00 Has., a la Sra. Eva García de González el 5 de julio de 1980, y el 9 de agosto del mismo año pasa a nombre de Pablo Martínez Gómez, que es el actual dueño, las 74-00-00 Has., son de riego y se encuentran cultivadas mediante siembras como es el sorgo, maíz forrajero, zacate balíco y avena, poseen un pozo de agua de 40 litros por segundo de aforamiento; igualmente los señores Navarro de las 150-00-00 Has., venden 76-00-00 Has. al menor Carlos González el 5 de julio de 1980, y éste a su vez vende al Sr. César Eduardo Martínez el 29 de agosto de 1980, que es el actual dueño, dicho predio consta de un pozo de agua de 40 litros, por segundo de aforo y que siembran maíz forrajero, sorgo, zacate, balíco y avena. Cabe aclarar que los actuales dueños son socios que se dedican a la cría de ganado estabulado que tienen 300 reses de raza Hereford, cruda de cebú. 2.- Las Marias, lote "A", a nombre de la señora Carmen Ortiz Vda. de Hernández, con una superficie de 100-00-00 Has., en el cual siembra 35-00-00 Has. de trigo y sorgo y 35-00-00 Has., de maíz forrajero y el resto se utilizan para rotación de cultivos, dicho lote consta de un pozo de agua de 42 Lts. por segundo. El propietario Agustín Ortiz Moreno, consta de 60-00-00 Has., de terrenos de mala calidad que utilizan como agostadero para cría de cabras, las 160-00-00 Has., están debidamente aprovechadas por sus propietarios. 3.- "Las Marias, Lote "B", cuyo propietario la Sra. Josefina Moreno Vda. de Ortiz, con una superficie de 75-00-00 Has. de las cuales utiliza 30-00-00 Has. para siembra de sorgo y trigo y el resto en la rotación de cultivos para forraje, y consta de un pozo para riego de 42 Lts. por segundo. El Sr. Juan Ortiz Moreno que es propietario de 75-00-00 Has., de temporal y de monte bajo y de mala calidad, 20-00-00 Has. de temporal y 55-00-00 Has. de agostadero de monte bajo. El temporal cultiva maíz, frijol y en el de agostadero cría cabras...".

DECIMOCUARTO.- Por oficio número 173 de once de marzo de mil novecientos ochenta y uno, el representante de la Dirección General de Procedimientos Agrarios en Gómez Palacio, Estado de Durango, instruyó al ingeniero Juan Sergio Arballo, para que realizara un levantamiento topográfico a los predios "El Socorro", y "Las Marias", quien rindió su informe mediante escrito sin fecha, del que se desprende lo siguiente:

"...PREDIO LAS MARIAS".- Perteneciente a la Sra. Carmen Ortiz Hernández con una superficie de 160 Has. de las cuales 60 son regadas de acuerdo con el oficio No. 7467 de fecha 7 de abril de 1976 expedido por la Secretaría de Recursos Hídricos en el que se reconoce a la actual propietaria como nuevo usuario del pozo, sembrándose en esa superficie los cultivos propios de la región. Las 100 Has., restantes son de agostadero y están dedicadas al pastoreo de Ganado Caprino, con sus linderos bien definidos. La propietaria en el transcurso de esta diligencia aportó algunos

documentos que se detallan al final. PREDIO "EL SOCORRO".- Dividida en dos fracciones una de 78 Has. y la otra de 74 Has., Propiedad de los Sres. Pablo Gómez Martínez y César Eduardo Martínez Martínez, los cuales compraron a la Sra. Eva Borbolla de González y a Carlos González Castañón, según inscripciones 5249 y 5250 del Tomo 44 de Priv. del Registro Público de la Propiedad con fecha 5 de julio de 1980, los Predios están cercados con Pilotes de Madera con 7 hilos de alambre de púas y se dedica a la agricultura cultivándose los productos propios de la región...".

DECIMOQUINTO.- El Cuerpo Consultivo Agrario, aprobó dictamen en sesión de veintiuno de octubre de mil novecientos noventa y dos, proponiendo conceder al poblado de referencia, por concepto de dotación de tierras, una superficie de 741-91-43 (setecientas cuarenta y una hectáreas, noventa y una áreas, cuarenta y tres centiáreas) de temporal, que se tomarán de los lotes 9, 10, 11, 12 y 13 de la colonia Alfa, correspondiente al lote número 3 de la ex-hacienda "La Estrella", Municipio de Mapimi, Estado de Durango, propiedad de Agustín Herrera, Belén Espinoza de Ríos y Bertha Espinoza de López, para beneficiar a 32 (treinta y dos) capacitados.

DECIMOSEXTO.- Por auto de dos de diciembre de mil novecientos noventa y dos, se tuvo por radicado en este Tribunal Superior, el expediente de que se trata, registrándose con el número 958/92, se notificó el proveído correspondiente a los interesados y se comunicó por oficio a la Procuraduría Agraria.

DECIMOSEPTIMO.- El Tribunal Superior Agrario, en sesión plenaria de doce de febrero de mil novecientos noventa y tres, aprobó acuerdo, en los siguientes términos:

"...SEGUNDA.- Que de conformidad con las constancias que obran en autos, se llegó al conocimiento de que el expediente relativo a la acción agraria de que se trata, no se encuentra en estado de resolución, ya que al practicarse el estudio correspondiente se encontraron las siguientes observaciones: a).- Por lo que respecta a los trabajos técnicos e informativos, practicados por el ingeniero Antonio Portillo Camacho, quien rindió su informe el seis de agosto de mil novecientos setenta y cinco, se tiene conocimiento que localizó dentro del radio de afectación veinte predios inexplotados que arrojan una superficie total de 2,475-61-72 hectáreas (dos mil cuatrocientas setenta y cinco hectáreas, sesenta y una áreas, setenta y dos centiáreas) sin que en el mismo consigne elementos de juicio suficientes con los que se demuestre que efectivamente dichos predios han permanecido inexplotados durante un periodo mayor a dos años y que no han existido causas de fuerza mayor que impidan a sus respectivos propietarios la explotación de los mismos, ya que no anexó a su informe las actas de inexplotación

correspondientes, sino que únicamente acompaña diversas actas expedidas por autoridades municipales, las cuales no son idóneas para demostrar tal hecho ya que éstas, carecen de competencia para ello. b).- Por cuanto hace a la superficie de 741-91-43 hectáreas (setecientas cuarenta y una hectáreas, noventa y una áreas, cuarenta y tres centiáreas) de temporal, correspondientes a los lotes 9, 10, 11, 12 y 13 de la colonia Alfa comprendida dentro del lote número 3 de la ex-hacienda "La Estrella", propiedad en mancomún y proindiviso de Agustín Herrera, Belén Espinoza de Ríos y Bertha Espinoza de López, que el Delegado Agrario en el Estado propone dotar a este poblado, tomando en consideración para ello el informe rendido con fecha trece de marzo de mil novecientos setenta y ocho por el ingeniero Manuel Fries Inclán, del estudio practicado al mismo, se encontró que en dicho informe no se consigna superficie de dichos predios, calidad de tierras, ni el tipo de explotación, sino que únicamente se concreta a manifestar que localizó dichos inmuebles, anexando a su informe constancia del veintiséis de abril del mismo año, expedida por el Presidente de la Junta Municipal de Gobierno de Ceballos, Durango, en la que consigna que los predios en cuestión se encuentran abandonados, por lo que dicho documento tampoco es idóneo para acreditar la inexploración de los citados inmuebles. c).- Independientemente de lo anterior, cabe señalar que no obra en autos constancia alguna de que los propietarios de los predios afectados por el mandamiento gubernamental, así como los de los propuestos como afectables por el Delegado Agrario hayan sido notificados en términos de lo dispuesto por el segundo párrafo del artículo 275 de la Ley Federal de Reforma Agraria, por lo que es incuestionable que en el caso de que se trata, no se han observado las formalidades esenciales que para el procedimiento establece la citada ley. En razón de lo anterior, y con fundamento en el artículo 186 de la Ley Agraria, este Tribunal Superior considera necesaria la práctica de trabajos técnicos e informativos complementarios tendientes a subsanar las deficiencias señaladas en párrafo anteriores de este Acuerdo, por lo que deberá girarse despacho al Tribunal Unitario Agrario del Séptimo Distrito con sede en Torreón La Laguna, Coahuila y con competencia territorial en el Estado de Durango, para que conforme a lo establecido en el artículo tercero transitorio de la referida ley, practique trabajos técnicos e informativos complementarios mencionados, debiendo asimismo, notificar debidamente en términos de lo dispuesto por el Cuarto Párrafo del artículo 304 de la Ley Federal de Reforma Agraria, para que en un plazo de cuarenta y cinco días, presenten pruebas y alegatos los propietarios de los predios señalados en el resultando segundo de este acuerdo, así como a los de Agustín Herrera, Belén Espinoza y Bertha Espinoza de López, propietarios de los predios que

propone afectar el Delegado Agrario en el Estado y una vez realizados dichos trabajos, el citado Tribunal Unitario los remita a este Tribunal Superior Agrario para estar en condiciones de emitir la resolución que en derecho proceda. En el supuesto de que no fuera posible realizar la notificación porque esas personas hayan desaparecido, no tengan domicilio fijo o se ignore donde se encuentren, el Tribunal Unitario Agrario señalado, como fundamento en el artículo 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles de aplicación supletoria en la especie, deberá notificarles por edictos, que se publicarán por tres veces, de siete en siete días, en el Diario Oficial y en uno de los Periódicos de mayor circulación en el Estado de Durango...".

DECIMOCTAVO.- Por escritos de treinta y uno de mayo y veintiuno de septiembre de mil novecientos noventa y tres y diez de octubre de mil novecientos noventa y siete, Ernesto, Juan Francisco y Agustín Herrera de la Cerdá y Juan Manuel Herrera Meléndez, propietarios actuales de los lotes 9, 10, 11, 12 y 13 de la colonia Alfa, comprendida dentro del lote 3 de la ex-hacienda "La Estrella", presentaron pruebas y formularon alegatos en defensa de sus intereses, argumentando que sus predios nunca han sido señalados como afectables, en virtud de que no rebasan los límites fijados para la pequeña propiedad, además, siempre han estado explotados agropecuariamente y sin interrupción alguna, desde el año de mil novecientos sesenta y seis; Ernesto Herrera de la Cerdá, presentó como pruebas las siguientes: 1.- Escritura pública número 275 de diecisésis de abril de mil novecientos ochenta y seis. 2.- Recibo de pago del impuesto de traslado de dominio número 131592 de veintiocho de abril de mil novecientos ochenta y seis. 3.- Solicitud de certificación de libertad de gravámenes de ocho de abril de mil novecientos ochenta y seis. 4.- Declaración para el pago del impuesto sobre adquisición de inmuebles de diecisésis de abril de mil novecientos ochenta y seis. 5.- Recibo de impuesto predial número 79728 de treinta de julio de mil novecientos noventa. 6.- Avalúo practicado por el Banco Serfin, S.N.C., de dieciocho de febrero de mil novecientos ochenta y seis. 7.- Plano del lote sección "A" "La Estrella". 8.- Registro del fierro de herrar número 47356-D, expedido por la Dirección General de Fomento Agropecuario y Forestal del Gobierno del Estado de Durango; Juan Francisco Herrera de la Cerdá, presentó como pruebas las siguientes: 1.- Escritura Pública número 273 de diecisésis de abril de mil novecientos ochenta y seis. 2.- Recibo de pago del impuesto de traslado de dominio número 131589 de diecisésis de abril de mil novecientos ochenta y seis. 3.- Solicitud de certificación de libertad de gravamen de ocho de abril de mil novecientos ochenta y seis. 4.- Declaración para el pago del impuesto sobre adquisición de inmuebles de diecisésis de abril de mil novecientos ochenta y seis. 5.- Avalúo practicado

por el Banco Serfin, S.N.C., el dieciocho de febrero de mil novecientos ochenta y seis. 6.- Plano del predio sección "B" "La Estrella". 7.- Registro del fierro de herrar número 59341-D, y 8.- Recibo del pago del impuesto predial 79729 de treinta de julio de mil novecientos noventa; Agustín Herrera de la Cerdá, presentó como pruebas las siguientes: 1.- Escritura pública número 276 de diecisésis de abril de mil novecientos ochenta y seis. 2.- Recibo de pago del impuesto de traslado de dominio 131590 de diecisésis de abril de mil novecientos ochenta y seis. 3.- Solicitud de certificación de libertad de gravamen de ocho de abril de mil novecientos ochenta y seis. 4.- Declaración para el pago del impuesto sobre adquisición de inmuebles de diecisésis de abril de mil novecientos ochenta y seis. 5.- Avalúo practicado por el Banco Serfin, S.N.C., el dieciocho de febrero de mil novecientos ochenta y seis. 6.- Plano del predio sección "D" "La Estrella". 7.- Registro del fierro de herrar número 30143-D y 8.- Recibo del pago del impuesto predial 79727 de treinta de julio de mil novecientos noventa, expedido por la Tesorería Municipal de Mapimi, Durango y Juan Manuel Herrera Meléndez, presentó como pruebas las siguientes: 1.- Escritura pública número 274 de diecisésis de abril de mil novecientos ochenta y seis. 2.- Recibo de pago del impuesto de traslado de dominio 131591 de diecisésis de abril de mil novecientos ochenta y seis. 3.- Solicitud de certificación de libertad de gravamen de ocho de abril de mil novecientos ochenta y seis. 4.- Declaración para el pago del impuesto sobre adquisición de inmuebles de diecisésis de abril de mil novecientos ochenta y seis. 5.- Avalúo practicado por el Banco Serfin, S.N.C., el dieciocho de febrero de mil novecientos ochenta y seis. 6.- Plano del predio sección "C" "La Estrella". 7.- Registro del fierro de herrar número 39933-D. 8.- Recibo del pago del impuesto predial 79730 de treinta de julio de mil novecientos noventa, expedido por la Tesorería Municipal de Mapimi, Durango. 9.- Constancia expedida el veintisiete de agosto de mil novecientos noventa y tres, por el Presidente de la Unión de Tablajeros e Introductores de Ganado de la región de Ceballos, Durango. 10.- Constancia expedida el veintisiete de agosto de mil novecientos noventa y tres, por el Comisariado Ejidal del poblado "Las Marias" del Municipio de Mapimi y el Presidente de la Junta Municipal de Ceballos, Durango. 11.- Constancia expedida el veinticinco de agosto de mil novecientos noventa y tres, por Carlos Rodríguez Armendáriz y el Presidente de la Junta Municipal de Ceballos, Durango. 12. Constancia expedida el veintisiete de agosto de mil novecientos noventa y tres, por el Presidente de la Junta Municipal de Ceballos, Durango. 13. Constancia expedida el veintisiete de agosto de mil novecientos noventa y tres, por el Comisariado Ejidal del poblado "La Flor", Municipio de Mapimi y el Presidente de la Junta Municipal de Ceballos, Durango. 14.- Constancia expedida el veintiséis de agosto de mil novecientos noventa y tres, por Herón Aguilera Esquivel y el Presidente de la Junta

Municipal de Ceballos, Durango. 15.- Constancia expedida el veintisiete de agosto de mil novecientos noventa y tres, por el Secretario General del Comité Regional Campesinos de Mapimi, Durango. 16.- Constancia expedida el dos de septiembre de mil novecientos noventa y tres, por el Jefe del Centro de Apoyo al Desarrollo Rural de Ceballos, Durango. y 17.- Constancia expedida el veintisiete de agosto de mil novecientos noventa y tres, por el Comisariado Ejidal del poblado "La Estrella", del Municipio de Mapimi y el Presidente de la Junta Municipal de Ceballos, Durango.

Por escrito de veintiuno de junio de mil novecientos noventa y tres, Carlos González García, actual propietario del lote 22-B del fraccionamiento "La Estrella", con una superficie de 96-00-00 (noventa y seis hectáreas) presentó pruebas y formuló alegatos en defensa de sus intereses, argumentando que él es el actual propietario del lote antes señalado, desde el veinte de abril de mil novecientos ochenta y siete y no Luis Carlos Dávila, como se ha señalado en el auto de radicación, además señala que el poblado solicitante no existe y que su propiedad siempre ha estado en explotación ininterrumpidamente con cultivos propios de la región y con ganadería, por lo que al resolverse el presente asunto, solicita que se confirme que su predio es una pequeña propiedad inafectable para fines agrarios, por cumplir con los requisitos de los artículos 249, 250 y 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria, así como lo establecido por el artículo 117 de la Ley Agraria, presentó pruebas las siguientes: 1.- Escritura pública número 54 de veinte de abril de mil novecientos ochenta y siete y 2.- Plano del lote 22-B.

Por escrito de veintiuno de junio de mil novecientos noventa y tres, Carlos Martín González Ramírez, propietario del lote 34-B del fraccionamiento "La Estrella", con una superficie de 95-66-00 (noventa y cinco hectáreas, sesenta y seis áreas) presentó pruebas y formuló alegatos en defensa de sus intereses, argumentando que él es el actual propietario del lote referido y no Bertha Ortiz Natividad, como se ha señalado en el auto de radicación, además, señala que su propiedad siempre ha permanecido en explotación con cultivos propios de la región y con ganadería, por lo que debe considerarse pequeña propiedad inafectable en los términos de los artículos 249, 250 y 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria, así como lo establecido por el artículo 117 de la Ley Federal de Reforma Agraria y que el poblado no existe, por lo que carece de capacidad jurídica para solicitar dotación de tierras, conforme al artículo 195 de la ley invocada, presentó como pruebas las siguientes: 1.- Escritura pública número 47 de ocho de febrero de mil novecientos noventa y dos y 2.- Plano del lote 34-B.

Por escrito de veintiuno de junio de mil novecientos noventa y tres, Salvador Veloz Corral, propietario del lote 23-B del fraccionamiento

"La Estrella", con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas) presentó pruebas y formuló alegatos en defensa de sus intereses, argumentando que es el actual propietario de dicho lote y no Enrique Soto Díaz, como se ha señalado en el auto de radicación y que su lote siempre ha estado explotado con cultivos propios de la región y con ganadería, por lo que es una pequeña propiedad inafectable en los términos de los artículos 249, 250 y 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria, además, señala el propietario que el poblado peticionario no existe, por lo que carece de capacidad para solicitar dotación de tierras, como pruebas presentó las siguientes: 1.- Escritura pública número 121 de seis de junio de mil novecientos ochenta y ocho y 2.- Plano del lote 10-B.

Por escrito de veintiuno de junio de mil novecientos noventa y tres, Esteban García Hernández, propietario del lote 10-A del fraccionamiento "La Estrella", con una superficie de 96-00-00 (noventa y seis hectáreas) presentó pruebas y formuló alegatos, en defensa de sus intereses, argumentando que es el actual propietario del lote antes señalado y no Raúl y José Tamborrel, como se dice en el auto de radicación, además señala que su lote está explotado con agricultura y ganadería, por lo que debe considerarse pequeña propiedad inafectable para efectos agrarios, y que el poblado gestor no existe por lo que carece de capacidad para adquirir tierras por concepto de dotación, como pruebas presentó: 1.- Escritura pública número 934 de cinco de noviembre de mil novecientos noventa y uno y 2.- Plano del lote 10-B.

DECIMONOVENO.- Obra en autos del expediente, el desahogo de la prueba de inspección judicial de cinco de septiembre de mil novecientos noventa y cuatro, practicada por el Tribunal Unitario Agrario del Distrito 7, que dice:

"...Abierta la audiencia por el C. Actuario comisionado Lic. Víctor Manuel Pineda Ledesma, y, habiendo explicado a los presentes que el objeto de esta prueba de inspección judicial será única y exclusivamente el de dar fe de la explotación de los predios o se dice lotes 34 fracción B, lote 22 fracción B, lote 23 fracción B y lote 10 fracción A, todos del Fraccionamiento Estrella. Se le concede el uso de la palabra a la parte oferente que manifiesta, que no desea expresar en estos momentos nada.

Así también se le concedió el uso de la voz a la contraparte y no desea tampoco en estos momentos expresar comentario alguno. Acto seguido en compañía de las partes nos constituimos en lote 34 fracción B, y se observa un pivote central de riego por aspersión en aproximadamente 380 metros de radio, un tractor azul marca ford 6600 con una sembradora de maíz, además se observan corrales para ganado, sin semovientes, tres trilladoras marca Jhon Deer, color verde, modelo SI 600, 7700 y 4400 además una sembradora Jhon Deer, modelo 8350, se observa un cerco de alambre de púas con

mampostería de tascate, circundando este lote cercano a la carretera Gómez-Chihuahua. A continuación nos constituyimos en el lote 22 fracción B, aproximadamente a mil seiscientos metros de la carretera en el kilómetro 120 más 700 carretera Gómez Palacio-Ceballos, cercado perimetralmente con alambre de púas de cuatro hilos, postes de tascate, consta de dos norias ubicadas una en el lado norte y mediación del predio y la otra en uno de los extremos al oriente, la primera equipada con bomba marca Jhonson, Suich Square, transformador y arrancador sin marca aparente en la segunda de ellas con idénticas características, existen dos bodegas en las cuales se ven varios trabajadores además dos casas habitación y un cuarto. En este lote existen 600 cabezas de ganado se dice becerros de diferentes clases y razas aproximadamente en un potrero rumbo al norte, además la mitad de este terreno se encuentra sembrado con zacate (se me dice bermuda y ninguna de las partes objeta), y como cincuenta hectáreas de alfalfa. Pasamos luego al lote 23 fracción B, ubicado al norte del 22-B, con una superficie aproximada de 96 hectáreas, cerca perimetralmente con cuatro alambres de púas con postes de tascate en él encontramos una noria con una bomba de marca Bartheneuf, arrancador, transformador abastecida de luz eléctrica, se observa una superficie como de 50 hectáreas, preparadas para la siembra, además una rastra color verde sin marca, se aclara que en la noria mencionada se encuentra el motor trabajando y no se ve marca alguna. Enseguida nos trasladamos al lote 10 fracción A, ubicado al noroeste del lote 22, fracción B, que cuenta con una superficie de aproximadamente 96 hectáreas, también circundado por un cerco perimetral de alambre de púas de cuatro hilos, en él se ve una noria, electrificada equipada con motor, transformador arrancador y suich, se observa una superficie como de treinta hectáreas sembradas de maíz aproximadamente. A nuestro paso encontramos una bodega, un tractor Massey Ferguson modelo 4880, con escraper de rayo láser, además un tractor color azul marca Ford modelo 6600 y el resto de la superficie preparada para el cultivo. En uso de la palabra a la parte de los propietarios, la parte oferente de esta prueba manifestó que en el lote 34 fracción B, se diera fe de la superficie sembrada de maíz, por lo que de nueva cuenta nos constituyimos en dicho lote y efectivamente se ven como 30 hectáreas de maíz en su etapa de jilotes. Concedida la voz al otro de los propietarios de nombre Agustín Herrera de la Cerda, manifestó que no tiene nada qué decir. Y por la parte contraria o sea los solicitantes de la petición, por voz de su representante Bonifacio Bocanegra Hernández, manifestó que las observaciones que pudiera tener las hará valer ante el Tribunal Superior Agrario. Asimismo, se hace constar que en estos momentos el oferente de esta prueba tomo fotografías de estos predios..."

Asimismo, obra en autos, inspección ocular de veinticinco de noviembre de mil novecientos noventa y cuatro, practicada por el Actuario del referido Tribunal Superior Agrario, del cual se desprende lo siguiente:

"...Por lo que respecta a los lotes de la Lagunita y otro denominado Coghlan correspondientes éstos al Fraccionamiento "La Purísima", se constató de que éstos se encuentran debidamente explotados en cuanto a los lotes 22 B, 10 B y 34 B, también se encuentran en explotación en lo referente a los lotes 12 A, 23 B, 10 A, 24 B, 11 A, 11 B, 25 B y 12 B, éstos se encuentran actualmente inexplotados, mismo que se conforman por terrenos de agostadero de mala calidad, ahora bien, los predios 26 B, 13 A, 13 B, 14 A, 14 B, 15 A, 15 B, 39, 5 A, éstos se encuentran enclavados en terrenos de ejidos ya ejecutados y que actualmente están beneficiados con el programa PROCEDE, lo que se deduce que éstos están fuera de toda consideración por lo que se refiere a los lotes que se encuentran sin datos de inscripción del Registro Público de la Propiedad se presupone se encuentran enclavados en la margen derecha de los lotes 11 A y 10 B entre los terrenos del ejido "San Miguel" y "La Estrella", ya que se ahí se encuentra un vasto terreno de agostadero de mala calidad, con la consideración de que éstos no se pueden localizar mediante pianos y no consta en ninguno de los que existe actualmente su localización exacta..."

VIGESIMO.- En cumplimiento del acuerdo aprobado por el Tribunal Superior Agrario, el doce de febrero de mil novecientos noventa y tres, las notificaciones se realizaron por edictos, los cuales se publicaron en el periódico El Sol de Durango, el seis y quince de diciembre de mil novecientos noventa y cuatro, así como en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Durango, el primero y cinco de enero de mil novecientos noventa y cinco, para que los propietarios señalados en el referido acuerdo, tuvieran conocimiento de que contaban con un plazo de cuarenta y cinco días para presentar pruebas, plazo que corrió del veintiuno de enero al seis de marzo de mil novecientos noventa y cinco, según acuerdo de la Secretaría General de Acuerdos del Tribunal Superior de catorce de febrero de mil novecientos noventa y cinco; en este caso, cabe advertir que únicamente comparecieron al procedimiento agrario, Ernesto, Juan Francisco y Agustín Herrera de la Cerda y Juan Manuel Herrera Meléndez, propietarios actuales de los lotes 9, 10, 11, 12 y 13 de la colonia Alfa, comprendida dentro del lote 3 de la ex-hacienda "La Estrella"; Carlos González García, propietario actual del lote 22-B del fraccionamiento "La Estrella"; Carlos Martín González Ramírez, propietario actual del lote 34-B del fraccionamiento "La Estrella"; Salvador Veloz Corral, propietario actual del lote 23-B del fraccionamiento "La Estrella" y Esteban García Hernández, propietario actual del lote 10-A del fraccionamiento "La Estrella", para presentar pruebas y formular alegatos.

VIGESIMO PRIMERO.- El Magistrado Instructor del presente asunto, dictó acuerdo el catorce de febrero de mil novecientos noventa y cinco, señalando que la inspección realizada por el Tribunal Unitario Agrario del Distrito 7, el catorce de noviembre de mil novecientos noventa y cuatro, en cumplimiento al acuerdo de doce de febrero de mil novecientos noventa y tres, es incompleta, en tal virtud, ordenó girar nuevo despacho al Tribunal referido, para que proceda a subsanar las deficiencias en la inspección; ahora bien, continuados los trámites del expediente y como no se había dado cumplimiento a los acuerdos anteriores, se dictó acuerdo el diez de marzo de mil novecientos noventa y siete, para que el Tribunal Unitario Agrario del Distrito 6, diera cumplimiento al proveído de doce de febrero de mil novecientos noventa y tres.

En virtud de lo anterior, el Magistrado del Tribunal Unitario Agrario del Distrito 6, por oficios números 36/97 y 37/97 de veintiuno de agosto de mil novecientos noventa y siete, instruyó al licenciado Hugo Yáñez Rodríguez, actuario ejecutor y al topógrafo José Raúl Herrerías Avila, para que practicaran los trabajos técnicos informativos complementarios, quienes rindieron su informe el doce de septiembre de mil novecientos noventa y siete, en los siguientes términos:

...Por este conducto, informamos a usted del cumplimiento a lo ordenado en los oficios números 036/97 y 037/97, de fecha veintiuno a agosto de mil novecientos noventa y siete, relativos a la realización de trabajos técnicos informativos complementarios para mejor proveer dentro del expediente número 958/92, correspondiente al Trámite de Dotación de Tierras, relativo al poblado "SANTA GUADALUPE", municipio de Mapimí, Durango. En base al acuerdo del doce de febrero de mil novecientos noventa y tres, emitido por el Tribunal Superior Agrario, respecto a los lotes señalados en el resultando segundo del mismo, cabe aclarar que los lotes números 15 B, propiedad del Ing. José Ma. Durán Almaguer; 14 B, propiedad de Cristina Romero; 13B; propiedad de Carlos Trinidad Gallegos; 14A, propiedad de Cristina Romero; 26B, propiedad de Esperanza Michel Domínguez y 5 A, propiedad de Ma. de los Angeles Escárcega de Z. todos correspondientes a la colonia "J. Agustín Castro", fraccionamiento "La Estrella", ubicados en el Municipio de Mapimí, Durango, ya se afectaron y se entregaron por concepto de Ampliación de Ejido al poblado "San Miguel", del mismo Municipio y Estado, como se acredita con las fotocopias que se anexan al presente de la Resolución Presidencial de fecha veinte de junio de mil novecientos ochenta y seis, del Acta de Posesión y Deslinde del diecisiete de febrero de mil novecientos ochenta y siete y plano correspondiente; Asimismo, el lote número 39 propiedad de Esperanza Michel, del citado fraccionamiento también ya se afectó y entregó por concepto de N.C.P.E. al poblado "La Gloria", del mismo Municipio y Estado, anexando fotocopia de la

Resolución Presidencial del once de septiembre de mil novecientos setenta y cuatro, del Acta de Posesión y Deslinde del dieciocho de marzo de mil novecientos setenta y cinco y del plano respectivo. Ahora bien, el predio denominado "La Lagunita", del fraccionamiento "La Purísima", del Municipio y Estado, referidos propiedad de Aureliano T. Rodríguez, también ya se afectó y entregó por concepto de Dotación de Tierras al poblado "Santa Herminia", según Resolución Presidencial del treinta de noviembre de mil novecientos ochenta y uno, Acta de Posesión y Deslinde del veintinueve de noviembre de mil novecientos ochenta y dos y el plano correspondiente cuyas fotocopias se anexan al presente informe; por otra parte, el lote 21 que se señala sin datos en el Registro Público de la Propiedad en el citado acuerdo, según previa investigación y documentos que recabamos y que a la vez nos permitimos anexar, consistentes en fotocopias de la Resolución Presidencial de fecha veinticuatro de diciembre de mil novecientos setenta y nueve, Acta de Posesión y Deslinde del nueve de mayo de mil novecientos ochenta y planos se llega a la conclusión de que ya pertenece al ejido "20 de Noviembre", habiéndose afectado bajo el nombre de Predio "TLAXCALA". Respecto a los lotes números 22 "B", 10 "A", 34 "B" y 23 "B" del Fraccionamiento "La Estrella", actualmente pertenecen a la Sociedad de Producción Rural "ERASUN", como se acredita con las fotocopias de las escrituras respectivas, mismas que se anexan al presente informe, no obstante lo asentado en la certificación expedida por el Oficial Encargado del Registro Público de la Propiedad de Ciudad Lerdo, Durango, el nueve de septiembre del año en curso, misma que se anexa. Por otra parte, cabe informar que con fecha veintiséis de agosto del presente año, se notificó de los trabajos complementarios referidos con antelación y del plazo de 45 días que se les otorga a los C.C. AGUSTIN, ERNESTO y JUAN FRANCISCO, todos de Apellidos HERRERA DE LA CERDA, así como a JUAN MANUEL HERRERA MELENDEZ, quienes actualmente se encuentran en posesión como propietarios de los terrenos considerados en el acuerdo como lotes 9, 10, 11, 12 y 13 de la Ex-Hacienda "La Estrella", terrenos que no están en lotes, sino que en el momento de la inspección realizada, se encontraron cercados en dos potreros grandes, en los cuales también se encontraron 200 cabezas de ganado mayor, con los fierros de herrar de los C.C. AGUSTIN HERRERA DE LA CERDA y JUAN MANUEL HERRERA MELENDEZ, así como 30 yeguas con los mismos fierros de herrar, encontrando también una noria de 3", con lo que riegan aproximadamente 2-00-00 hectáreas y le dan de beber al ganado, incluso la puerta de entrada la cierran con cadena y candado, anexándose al presente las notificaciones respectivas y fotocopias de las escrituras con que acreditan su propiedad, además de los fierros de herrar y de las identificaciones respectivas, anexándose fotocopias de las carteras de campo, orientación astronómica, planilla de cálculo y plano

proyecto, pues estos terrenos ya se habían medido cuando se practicaron trabajos complementarios de donde resultaron las 741-91-43 hectáreas. En cuanto a los lotes considerados en el mandamiento del Gobernador del Estado de Durango, los cuales no aceptaron los beneficios cuando se trató de ejecutar el mismo, cabe mencionar que se recorrieron por parte de los suscritos, encontrándose abandonados ya que no se encontraron huellas de ganado ni de que se haya sembrado, además de que en todo terreno existe vegetación espontánea consistente en cuervilla, saladillo, gobernadora, mezquite con una altura hasta de tres metros, cuyo tronco tiene un grosor de diez a quince centímetros, llegando a la conclusión de que se trata de dichos lotes porque durante el recorrido se tomaron en cuenta distancias y linderos o sea los cercos de la Pequeña Propiedad "Santa Lucía", el Ejido "San Miguel" y el Ejido "La Estrella", y que se encuentra en las mismas condiciones existentes cuando se trató de ejecutar la posesión provisional, anexando fotocopia de las carteras de campo, orientación astronómica, planilla de cálculo y plano informativo de Dotación, pues dichos lotes ya se habían medido. En lo que respecta a las tres fracciones de supuestamente 90-00-00 hectáreas cada una, no nos fue posible ubicarlos o localizarlos porque ni los mismos beneficiados saben donde se pueden encontrar, así como algunos ejidatarios del ejido "La Estrella", los cuales nos acompañaron también a los recorridos pues conocen todos los terrenos, pero es demasiado difícil encontrar estas fracciones porque no se tiene ningún dato de ubicación o registral. En cuanto al predio denominado "COGHLAN", el mismo no fue posible ubicarlo o localizarlo bajo ese nombre pues los beneficiados manifiestan que ignoran donde se puede encontrar dicho terreno, presumiendo que este predio ya pertenece al ejido "20 de Noviembre" bajo el nombre de "Las Glorias" de acuerdo a las colindancias de la información que recabamos así como se desprende también de los datos registrales según certificación expedida por el Oficial Encargado del Registro Público de la Propiedad de Ciudad Lerdo, Durango. Por último, cabe mencionar que todas las personas señaladas en el resultado segundo del acuerdo materia de los presentes trabajos, no se conocen en la región y se ignora su paradero, como se acredita con las constancias de fecha 28 de agosto del presente año expedidas por la Presidencia Municipal de Mapimí y de la Junta Municipal del Gobierno de Ceballos, ambos del Estado de Durango; además de que se trata de las mismas personas que ya se habían notificado por edictos el 28 de Noviembre y 2 de Diciembre de 1993 y el 2 de Enero de 1995, según Periódicos Oficiales de dichas fechas, cuyas fotocopias se anexan al presente informe, aclarando que como ya se asentó con antelación, la mayor parte de los predios que se suponen eran de dichas personas ya se encuentran afectados o ya son de otros propietarios actualmente..." y

CONSIDERANDO:

PRIMERO.- Que este Tribunal es competente para conocer y resolver el presente asunto, de conformidad con lo dispuesto por los artículos tercero transitorio del Decreto por el que se reformó el artículo 27 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, publicado en el *Diario Oficial de la Federación* el seis de enero de mil novecientos noventa y dos; tercero transitorio de la Ley Agraria; 10., 90. fracción VIII y cuarto transitorio fracción II de la Ley Orgánica de los Tribunales Agrarios.

SEGUNDO.- Que el derecho del núcleo peticionario para solicitar dotación de tierras, ha quedado demostrado al comprobarse que tiene capacidad legal para ser beneficiado por esa vía, toda vez que reúne los requisitos establecidos en los artículos 195 y 196 fracción II de la Ley Federal de Reforma Agraria, este último aplicado a contrario sensu, en virtud de que de la diligencia censal practicada por el ingeniero Antonio Portillo Camacho, el seis de mayo de mil novecientos setenta y cuatro, resultaron 25 (veinticinco) campesinos; sin embargo, hecho un estudio al censo referido, resultaron 32 (treinta y dos) capacitados que reúnen los requisitos que establece el artículo 200 de la ley invocada, cuyos nombres son los siguientes: 1.- Pedro Olivas Cardiel, 2.- Cruz Olivas Amaya, 3.- José Dolores Amaya, 4.- Pablo Olivas Amaya, 5.- Lino Olivas Amaya, 6.- Raúl Blanco Olivos, 7.- Pedro Olivas Amaya, 8.- Manuel Olivas Cardiel, 9.- Ascension Díaz Luna, 10.- Urbano Salas Olivas, 11.- Alejandro Ceniceros O., 12.- Inocente Blanco R., 13.- José Dolores Olivos, 14.- Carlos Segura A., 15.- Rodolfo Segura Rangel, 16.- Toribio Torres Olivos, 17.- Pánfilo Blanco Olivos, 18.- Alfredo Pérez G., 19.- Lucio González C., 20.- Edmundo Múzquiz R., 21.- Román Salas Olivas, 22.- Cruz Olivas Amaya, 23.- Marcos González S., 24.- Dionisio Salas Olivas, 25.- Arcadio Blanco Robledo, 26.- Raúl Blanco Olivas, 27.- Pánfilo Blanco Olivas, 28.- Fernando Rosas Olivas, 29.- Arnoldo Huerta Robledo, 30.- Manuel Ceniceros G., 31.- Rodolfo Segura R. y 32.- Leandro Huerta R.

TERCERO.- Que durante el procedimiento de que se trata, se observaron las disposiciones contenidas en los artículos 273, 275, 286, 287, 288, 289, 291, 292, 304 y demás relativas de la Ley Federal de Reforma Agraria, la cual es aplicable en cumplimiento a lo ordenado en el artículo tercero transitorio del Decreto por el que se reformó el artículo 27 constitucional, publicado en el *Diario Oficial de la Federación* de seis de enero de mil novecientos noventa y dos.

Que en el presente caso, se acató a lo ordenado por el artículo 275 de la Ley Federal de Reforma Agraria, puesto que se notificó a los propietarios o poseedores de las fincas ubicadas dentro del radio de siete kilómetros del poblado solicitante, respetándose así las garantías de audiencia y legalidad, consagradas en los artículos 14 y 16 constitucionales.

CUARTO.- Que del estudio practicado a los trabajos técnicos informativos, rendidos por el ingeniero Antonio Portillo Camacho, el seis de agosto de mil novecientos setenta y cinco, así como del análisis del plano informativo que obra en autos, se llegó al conocimiento de que dentro del radio de siete kilómetros del poblado solicitante, se localizan los ejidos definitivos denominados "San Miguel", "La Estrella", "La Flor", "Texcoco", "Santa Rosenda" y "20 de Noviembre", así como treinta y cinco predios rústicos, de los cuales dieciséis fueron localizados totalmente explotados por sus propietarios con agricultura y ganadería, como ha quedado señalado en el resultando quinto de esta resolución, motivo por el cual, deben considerarse pequeñas propiedades inafectables, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 249, 250 y 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria y diecinueve se localizaron totalmente inexplotados por sus propietarios por más de dos años consecutivos y sin causa justificada, tal como ha quedado comprobado en el resultando quinto de esta resolución, en consecuencia, la Comisión Agraria Mixta, emitió dictamen el catácora de noviembre de mil novecientos setenta y cinco, proponiendo conceder al poblado de referencia, por concepto de dotación de tierras, una superficie de 576-00-00 (quinientas setenta y seis hectáreas) de temporal, las cuales se tomarán de la forma siguiente: lote número 12-A del fraccionamiento "La Estrella", con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas) propiedad de Juan Mejía Borja; lote número 25-B del fraccionamiento "La Estrella", con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas) propiedad del Gobierno del Estado; lote número 12-B del fraccionamiento "La Estrella", con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas) propiedad de Isauro Zúñiga Flores; lote número 24-B del fraccionamiento "La Estrella", con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas) propiedad de Néstor A. Escobedo; lote número 11-A del fraccionamiento "La Estrella", con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas) propiedad de Isauro Zúñiga Flores y lote número 11-B del fraccionamiento "La Estrella", con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas) propiedad de Rubén C. Ortiz San Martín, dictamen que fue confirmado por el Gobernador del Estado de Durango, al dictar su mandamiento el primero de julio de mil novecientos setenta y seis, el cual no fue ejecutado, en virtud de que los solicitantes, no quisieron recibir las tierras por ser éstas muy pobres y no aptas para la agricultura, además, que ellos están solicitando el predio "Santa Guadalupe", lote número 10 del fraccionamiento de la colonia Alfa, según informe rendido por el ingeniero Antonio Portillo Camacho, el cuatro de agosto de mil novecientos setenta y seis.

QUINTO.- Que en virtud de lo anterior, el Delegado de la Secretaría de la Reforma Agraria en el Estado de Durango, instruyó al Ingeniero Miguel Fries Inclán, para que practicara un levantamiento topográfico en los lotes números 9, 10, 11, 12 y 13

del fraccionamiento Alfa, quien rindió su informe el trece de marzo de mil novecientos setenta y ocho, señalando que en compañía de los integrantes del Comité Particular Ejecutivo del poblado peticionario, efectuó dicho levantamiento topográfico, sin manifestar qué superficie tienen los predios, calidad de las tierras, ni el tipo de explotación a que se dedican; sin embargo, el Delegado Agrario en el Estado, al emitir su opinión, el cinco de septiembre de mil novecientos setenta y ocho, concluye que los lotes son afectables, en virtud de que fueron localizados totalmente inexplotados, por sus propietarios por más de dos años consecutivos y sin causa justificada, en este caso, cabe advertir que los trabajos no son de tomarse en cuenta para la presente acción agraria, ya que no cuentan con los elementos suficientes para afectar los predios, como son la maleza encontrada, altura y grosor de los árboles; por tal motivo, para conocer las condiciones actuales de los lotes localizados inexplotados por el ingeniero Antonio Portillo Camacho, el seis de agosto de mil novecientos setenta y cinco, los cuales se encuentran relacionados en el resultando quinto de esta sentencia, este Tribunal Superior, en sesión plenaria de doce de febrero de mil novecientos noventa y tres, aprobó acuerdo para que se investigaran dichos lotes, y continuados los trámites, de los trabajos técnicos informativos complementarios, practicados por el licenciado Hugo Yáñez Rodríguez, actuario ejecutor y el topógrafo José Raúl Herreras Ávila, el doce de septiembre de mil novecientos noventa y siete, se llegó al conocimiento de que los lotes 15-B, 14-B, 13-B, 14-A, 26-B, y 5-A, ubicados en la colonia J. Agustín Castro del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de José María Durán Almaguer, Cristina Romero, Carlos Trinidad Gallegos, Cristina Romero, Esperanza Michel Domínguez y María de los Ángeles Escárcega de Z., respectivamente, fueron afectados mediante Resolución Presidencial de veinte de junio de mil novecientos ochenta y seis y entregados mediante acta de posesión y deslinde de diecisiete de febrero de mil novecientos ochenta y siete, por concepto de primera ampliación de ejido, al poblado "San Miguel", Municipio de Mapimi, Estado de Durango; lote 39, ubicado en la colonia J. Agustín Castro del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de Esperanza Michel, fue afectado por Resolución Presidencial de once de septiembre de mil novecientos setenta y cuatro y entregado mediante acta de posesión precaria de dieciocho de marzo de mil novecientos setenta y cinco, al nuevo centro de población ejidal "La Gloria", Municipio de Mapimi, Estado de Durango; "La Lagunita" del fraccionamiento "La Purísima", propiedad de Aureliano T. Rodríguez, también fue afectado mediante Resolución Presidencial de treinta de noviembre de mil novecientos ochenta y uno, publicada en el Diario Oficial de la Federación de veintisiete de enero de mil novecientos ochenta y

dos y entregado mediante acta de posesión y deslinde de veintiséis de noviembre de mil novecientos ochenta y dos, por concepto de dotación de tierras, al poblado "Santa Herminia", Municipio de Mapimí, Estado de Durango; lote 21 y predio "Coglian", fueron afectados por Resolución Presidencial de veinticuatro de diciembre de mil novecientos setenta y nueve y entregados mediante acta de posesión y deslinde de nueve de mayo de mil novecientos ochenta, por concepto de dotación de tierras, al poblado "20 de Noviembre", Municipio de Mapimí, Estado de Durango, este último, bajo el nombre de "Las Glorias"; con respecto a las fracciones de 90-00-00 (noventa hectáreas) cada una, los comisionados señalan que no les fue posible ubicarlas o localizarlas, ni los mismos solicitantes saben en donde se encuentran, a mayor abundamiento, de que no tienen datos de ubicación o registrales; asimismo, con respecto a los lotes 22-B, 10-A, 34-B y 23-B del fraccionamiento "La Estrella", corresponden a la propiedad de la Sociedad de Producción Rural "Erasum", aun cuando los comisionados no señalan si están o no explotados, al respecto cabe señalar que dichos lotes se encuentran explotados con agricultura y ganadería, tal como quedó demostrado con la inspección judicial practicada por el Tribunal Unitario Agrario, el cinco de septiembre de mil novecientos noventa y cuatro, mencionada en el resultado décimo noveno de esta resolución, por lo consiguiente, deben considerarse pequeñas propiedades inafectables, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 249, 250 y 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria; igualmente, los lotes 9, 10, 11, 12 y 13 del fraccionamiento "La Estrella", propiedad actual de Ernesto, Juan Francisco y Agustín Herrera de la Cerdá y Juan Manuel Herrera Meléndez, se localizaron totalmente explotados con doscientas cabezas de ganado mayor, treinta de caballar y 2-00-00 (dos hectáreas) de riego, los cuales se encuentran debidamente delimitados, dicho que se corrobora con los trabajos técnicos informativos complementarios, practicados por el ingeniero Antonio Portillo Camacho y el topógrafo José Efraín Muñoz Razcón, el seis de agosto de mil novecientos setenta y cinco y dos de octubre de mil novecientos ochenta, por lo tanto, también deben considerarse pequeñas propiedades inafectables y por cuanto a los lotes 12-A del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de Juan Mejía Borja, con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas); lote 25-B, propiedad del Gobierno del Estado, con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas); lote 12-B del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de Isauro Zúñiga Flores, con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas); lote 24-B del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de Néstor A. Escobedo, con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas); lote 11-A del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de Isauro Zúñiga Flores, con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas) y lote 11-B del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de Rubén C. Ortiz San Martín con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas); lote 25-B, propiedad del Gobierno del Estado, con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas) ubicados en el Municipio de Mapimí, Estado de Durango, los primeros cinco lotes, resultan afectables de conformidad con lo dispuesto por el artículo 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria, aplicado a contrario sensu, en virtud de que fueron localizados totalmente inexplotados por sus propietarios por más de dos años consecutivos sin causa justificada, tal como queda comprobado con los trabajos técnicos informativos complementarios, practicados por el ingeniero Antonio Portillo Camacho, el ocho de agosto de mil novecientos setenta y cinco y el topógrafo José Efraín Muñoz Razcón, el dos de octubre de mil novecientos ochenta, y por el licenciado Hugo Yáñez Rodríguez, actuario ejecutor del Tribunal Unitario Agrario y topógrafo José Raúl Herreras Ávila, el doce de septiembre de mil novecientos noventa y siete y el último lote, resulta afectable en los términos del artículo 204 de la ley antes invocada, para beneficiar a 32 (treinta y dos) capacitados. Esta superficie pasará a ser propiedad del núcleo beneficiado, con todas sus accesiones, usos, costumbres y servidumbres; en cuanto a la determinación del destino de las tierras, y la organización económica y social del ejido, la asamblea resolverá de acuerdo con las facultades que le otorgan los artículos 10 y 56 de la Ley

"La Estrella", propiedad de Rubén C. Ortiz San Martín con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas) fueron localizados totalmente abandonados, ya que no se encontraron huellas de ganado ni que se hayan cultivado, existiendo vegetación espontánea como cuervilla, saladillo y gobernadora, con una altura hasta de tres metros, con tallos con un grosor de diez a quince centímetros, este dicho, también fue corroborado por el ingeniero Portillo Camacho y por el topógrafo José Efraín Muñoz Razcón, al practicar los trabajos técnicos informativos complementarios, el seis de agosto de mil novecientos setenta y cinco y dos de octubre de mil novecientos ochenta.

SEXTO.- En virtud de lo expuesto, procede conceder al poblado "Santa Guadalupe", Municipio de Mapimí, Estado de Durango, por concepto de dotación de tierras, una superficie de 576-00-00 (quinientas setenta y seis hectáreas) de temporal, que se tomarán de los lotes 12-A del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de Juan Mejía Borja, con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas); lote 12-B del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de Isauro Zúñiga Flores, con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas); lote 24-B del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de Néstor A. Escobedo, con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas); lote 11-A del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de Isauro Zúñiga Flores, con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas) y lote 11-B del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de Rubén C. Ortiz San Martín con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas); lote 25-B, propiedad del Gobierno del Estado, con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas) ubicados en el Municipio de Mapimí, Estado de Durango, los primeros cinco lotes, resultan afectables de conformidad con lo dispuesto por el artículo 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria, aplicado a contrario sensu, en virtud de que fueron localizados totalmente inexplotados por sus propietarios por más de dos años consecutivos sin causa justificada, tal como queda comprobado con los trabajos técnicos informativos complementarios, practicados por el ingeniero Antonio Portillo Camacho, el ocho de agosto de mil novecientos setenta y cinco y el topógrafo José Efraín Muñoz Razcón, el dos de octubre de mil novecientos ochenta, y por el licenciado Hugo Yáñez Rodríguez, actuario ejecutor del Tribunal Unitario Agrario y topógrafo José Raúl Herreras Ávila, el doce de septiembre de mil novecientos noventa y siete y el último lote, resulta afectable en los términos del artículo 204 de la ley antes invocada, para beneficiar a 32 (treinta y dos) capacitados. Esta superficie pasará a ser propiedad del núcleo beneficiado, con todas sus accesiones, usos, costumbres y servidumbres; en cuanto a la determinación del destino de las tierras, y la organización económica y social del ejido, la asamblea resolverá de acuerdo con las facultades que le otorgan los artículos 10 y 56 de la Ley

Agraria, y podrá constituir el área de asentamiento humano, la parcela escolar, la unidad agrícola industrial para la mujer y la unidad productiva para el desarrollo integral de la juventud.

SEPTIMO.- Que procede modificar el mandamiento del Gobernador del Estado de Durango, dictado el primero de julio de mil novecientos setenta y seis, el cual fue publicado en el Periódico Oficial del Gobierno de esa entidad federativa, el veinte de febrero de mil novecientos setenta y siete, por cuanto al número de capacitados.

Que por lo que se refiere a las pruebas presentadas por Ernesto, Juan Francisco y Agustín Herrera de la Cerda y Juan Manuel Herrera Meléndez, el treinta y uno de mayo y veintiuno de septiembre de mil novecientos noventa y tres y diez de octubre de mil novecientos noventa y siete, como actuales propietarios de los lotes 9, 10, 11, 12 y 13 de la colonia Alfa, comprendida dentro del lote 3 de la ex-hacienda "La Estrella"; así como las presentadas por Carlos González García, Carlos Martín González Ramírez, Salvador Veloz Corral y Esteban García Hernández, mediante escritos de veintiuno de junio de mil novecientos noventa y tres, en su carácter de actuales propietarios de los lotes 22-B, 34-B, 23-B y 10-A del fraccionamiento "La Estrella", no son de tomarse en cuenta para la presente acción agraria, en virtud de que no se afectan en sus intereses.

Por lo expuesto y fundado y con apoyo además en la fracción XIX del artículo 27 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; los artículos 43 y 189 de la Ley Agraria; 1o., 7o., y la fracción II del cuarto transitorio de la Ley Orgánica de los Tribunales Agrarios, se

RESUELVE:

PRIMERO.- Es procedente la dotación de tierras promovida por campesinos del poblado "Santa Guadalupe", Municipio de Mapimi, Estado de Durango.

SEGUNDO.- Es de dotarse y se dota al poblado referido en el resolutivo anterior, con una superficie de 576-00-00 (quinientas setenta y seis hectáreas) de temporal, que se tomarán de los lotes 12-A del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de Juan Mejía Borja, con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas); lote 12-B del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de Isauro Zúñiga Flores, con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas); lote 24-B del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de Néstor A. Escobedo, con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas); lote 11-A del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de Isauro Zúñiga Flores, con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas) y lote 11-B del fraccionamiento "La Estrella", propiedad de Rubén C. Ortiz San Martín cono 96-00-00 (noventa y seis hectáreas); lote 25-B, propiedad del Gobierno del Estado, con 96-00-00 (noventa y seis hectáreas)

ubicados en el Municipio de Mapimi, Estado de Durango, los primeros cinco lotes, resultan afectables de conformidad con lo dispuesto por el artículo 251 de la Ley Federal de Reforma Agraria, aplicado a contrario sensu, en virtud de que fueron localizados totalmente inexplorados por sus propietarios por más de dos años consecutivos sin causa justificada y el último lote, resulta afectable en los términos del artículo 204 de la ley invocada, localizada de conformidad con el plano proyecto que en su oportunidad se elabora, para beneficiar a 32 (treinta y dos) capacitados que se relacionan en el considerando segundo de esta sentencia. Esta superficie pasará a ser propiedad del núcleo beneficiado, con todas sus adiciones, usos, costumbres y servidumbres; en cuanto a la determinación del destino de las tierras, y la organización económica y social del ejido, la asamblea resolverá de acuerdo con las facultades que le otorgan los artículos 10 y 56 de la Ley Agraria, y podrá constituir el área de asentamiento humano, la parcela escolar, la unidad agrícola industrial para la mujer y la unidad productiva para el desarrollo integral de la juventud.

TERCERO.- Se modifica el mandamiento del Gobernador del Estado de Durango, dictado el primero de julio de mil novecientos setenta y seis, el cual fue publicado en el Periódico Oficial del Gobierno de esa entidad federativa, el veinte de febrero de mil novecientos setenta y siete, por cuanto al número de capacitados.

CUARTO.- Publiquense: esta sentencia en el Diario Oficial de la Federación y en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Durango; y los puntos resolutivos de la misma en el Boletín Judicial Agrario; inscríbase en el Registro Público de la Propiedad correspondiente y procédase a hacer las cancelaciones respectivas; asimismo, inscríbase en el Registro Agrario Nacional, el que deberá expedir los certificados de derechos correspondientes, de acuerdo con las normas aplicables y conforme lo establecido en esta sentencia.

QUINTO.- Notifíquese a los interesados y comuníquese por oficio al Gobernador del Estado de Durango y a la Procuraduría Agraria, ejecútese, y en su oportunidad, archívese el expediente como asunto concluido.

Así, por unanimidad de cuatro votos, lo resolvió el Tribunal Superior Agrario, firman los Magistrados que lo integran, con el Secretario General de Acuerdos que autoriza y da fe.

Méjico, Distrito Federal, a seis de noviembre de mil novecientos noventa y siete.- El Magistrado Presidente, Luis Octavio Porte Petit Moreno.- Rúbrica.- Los Magistrados: Rodolfo Veloz Bañuelos, Marco Vinicio Martínez Guerrero, Carmen Laura López Almaraz.- Rúbricas.- El Secretario General de Acuerdos, Armando Alfaro Monroy.- Rúbrica.

SECCION DE AVISOS**AVISOS JUDICIALES**

Estados Unidos Mexicanos
 Tribunal Superior de Justicia del Distrito Federal
 México
 Tercera Sala
 EMPLAZAMIENTO POR EDICTO

En los autos del cuaderno de amparo de la parte demandada, relativo al toca 350/99, formado en esta Sala con motivo de la apelación interpuesta al Juicio Ejecutivo Mercantil, seguido por Delgadillo Silva Fernando Sergio, en contra de Multiservicios Mágicos, S.A. de C.V., y/o se dictó un proveido en fecha seis de julio del presente año, mediante el cual se ordena emplazar al tercero perjudicado Fernando Sergio Delgadillo Silva por medio de edictos, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 30 fracción II de la Ley de Amparo vigente, en relación al 315 del Código Federal de Procedimientos Civiles, los cuales se publicarán por tres veces de siete en siete días y a costa del promovente de la demanda de amparo; debiendo comparecer el citado tercero perjudicado ante el Tercer Tribunal Colegiado en Materia Civil del Primer Circuito en el amparo número D.C. 6903/99, a defender sus derechos en el término de treinta días, contado a partir del día siguiente de la última publicación del presente edicto, quedando en la Secretaría de esta Tercera Sala copia simple de la demanda de garantías a disposición del multicitado tercero perjudicado para los efectos legales a que haya lugar.

Atentamente

Sufragio Efectivo. No Reelección.
 México, D.F., a 7 de julio de 1999.

La C. Secretaria de Acuerdos de la Tercera Sala del H. Tribunal Superior de Justicia del Distrito Federal
 Lic. Elsa Zaldívar Cruz
 Rúbrica.

(R.- 108183)

Estados Unidos Mexicanos
 Poder Judicial de la Federación
 Juzgado Primero de Distrito en Materia Civil en el Estado de Jalisco
 Guadalajara, Jal.

EDICTO

A: Marco Antonio Pérez Ramos.

En Juicio Amparo 323/98, promovido por Aba Seguros, S.A., contra actos Juez Noveno Mercantil de esa ciudad, y otra, se ordenó emplazarlo conforme artículo 30 fracción II, Ley de Amparo, por edictos, para que en término treinta días siguientes última publicación del presente, comparezca a juicio, si a su derecho conviene; queda a su disposición en Secretaría de este Juzgado copia simple de demanda.

Para su publicación por tres veces, de siete en siete días, en el Diario Oficial de la Federación y periódico Excélsior de esta capital.

Guadalajara, Jal., a 7 de julio de 1999.
 El Secretario
 Lic. David López Rubio
 Rúbrica.

(R.- 108324)

Estados Unidos Mexicanos
 Tribunal Superior de Justicia
 Primera Sala
 Estado Libre y Soberano de Puebla
 Diligenciaría
 EDICTO

A: A.B.A., S.A. de C.V.

Disposición Primera Sala del Tribunal Superior de Justicia del Estado en el Juicio de Declaración de Suspensión de Pagos, en el toca número 39/96, se previene al mismo para que se presente dentro del término de treinta días contados al día siguiente al de la última publicación ante el Honorable Segundo Tribunal Colegiado del Sexto Circuito a defender sus derechos, expediente D-352/97, si lo estimare pertinente.

Para su publicación en el Diario Oficial de la Federación, en El Heraldo de México, de siete en siete días, por tres veces.

H. Puebla de Z., a 21 de enero de 1999.
 El Diligenciarío de la H. Primera Sala
 Benito Cabañas Morales
 Rúbrica.

(R.- 98401)

Estados Unidos Mexicanos
 Poder Judicial de la Federación
 Juzgado Segundo de Distrito en Materia Civil en el Estado de Jalisco
 Guadalajara, Jal.
 EDICTO

Juicio Amparo 859/98-VIII, promovido Comercializadora Any Time, S.A. de C.V., por acuerdo esta fecha se ordenó: por ignorarse domicilio terceras perjudicadas Margarita Aranguen de Alfaro y Unión Capital, S.A. de C.V., sean emplazadas por edictos. Se señalan las diez horas con cuarenta y cinco minutos del veinte de septiembre próximo, para audiencia constitucional, quedando a disposición copias de ley. Secretaría Juzgado. Haciéndole saber deberá presentarse procedimiento dentro treinta días contados última publicación.

Atentamente
 Guadalajara, Jal., a 9 de julio de 1999.
 El Secretario del Juzgado Segundo de Distrito en Materia Civil en el Estado de Jalisco
 Lic. Erick Alberto Torres Angel
 Rúbrica.

(R.- 108736)

AVISOS GENERALES

AVISO NOTARIAL

GEORGINA SCHILA OLIVERA GONZALEZ, Notario número doscientos siete del Distrito Federal, hago saber para los efectos del artículo 873 del Código de Procedimientos Civiles, que en escritura número 276,017 de fecha 28-07-99, ante mí, se inició la tramitación notarial de la sucesión testamentaria a bienes de don Federico Ortega García.

Doña María del Carmen Pedroza Ochoa viuda de Ortega reconoció la validez del testamento otorgado por el autor de la sucesión, aceptó la herencia dejada a su favor, así como el cargo de albacea que le fue conferido y manifestó que en su oportunidad formulará el inventario correspondiente.

Méjico, D.F., a 30 de julio de 1999.
 Lic. Georgina Schila Olivera González
 Notario No. 207
 Rúbrica.

(R.- 109285)

Estados Unidos Mexicanos
Secretaría de Contraloría y Desarrollo Administrativo
Subsecretaría de Normatividad y Control de la Gestión Pública
Unidad de Normatividad de Adquisiciones, Obras Públicas, Servicios y Patrimonio Federal
Oficio número UNAOPSPF/309/DS/0567/99
Expediente DS/140/96

Cuayecatia Construcciones, S.A. de C.V.

Presente.

Con fundamento en los artículos 41 fracción VI, 92 fracción I de la Ley de Adquisiciones y Obras Públicas; 2, 35 fracción I, 36, 70 fracción II, 72 y 76 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; octavo transitorio del Decreto que reforma, adiciona y deroga diversas disposiciones de Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, publicado en el *Diario Oficial de la Federación* el 28 de diciembre de 1994; 18, 26 y 37 fracción XXV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 12 fracción XIV del Reglamento Interior de la Secretaría de Contraloría y Desarrollo Administrativo, publicado en el *Diario Oficial de la Federación* el 12 de abril de 1995 y reformado por Decreto publicado el 29 de septiembre de 1997, y primero fracción II del Acuerdo Secretarial mediante el cual se adscriben orgánicamente las unidades administrativas correspondientes a la Secretaría de Contraloría y Desarrollo Administrativo, y se establece la subordinación jerárquica de servidores públicos previstos en el Reglamento Interior de la misma, publicado en el *Diario Oficial de la Federación* el 12 de abril de 1997, notificamos a esa sociedad mercantil el inicio del procedimiento para imponerle, en su caso, la sanción administrativa regulada por los artículos 87 y 88 primer párrafo de la Ley de Adquisiciones y Obras Públicas, ya que existen elementos para establecer que esa empresa probablemente incumplió por causas imputables a dicha empresa con el contrato de obra pública número 5-C-CB-D-508-W-0-5, con la Secretaría de Comunicaciones y Transportes, Centro SCT Baja California Sur ocasionándole a éste, un perjuicio grave, con lo cual se ubicaría en el supuesto de la fracción V del artículo 41 en relación con el 87 y 88 primer párrafo de la Ley de Adquisiciones y Obras Públicas.

Por tal motivo, tiene quince días hábiles contados a partir del día siguiente al en que surta efectos la presente notificación para exponer dentro de dicho plazo lo que a su derecho convenga y, en su caso, aporte las pruebas que estime pertinentes ante la Unidad de Normatividad de Adquisiciones, Obras Públicas, Servicios y Patrimonio Federal, ubicada en el noveno piso ala sur del edificio que tiene destinado la Secretaría de Contraloría y Desarrollo Administrativo, sito en avenida de los Insurgentes Sur 1735, colonia Guadalupe Inn, código postal 01020, Delegación Alvaro Obregón, en esta ciudad, en donde además podrá consultar el expediente sobre el presente asunto, apercibiéndole que si en dicho plazo no lo hace, precluirá su derecho en términos del artículo 288 del Código Federal de Procedimientos Civiles, de aplicación supletoria, y esta Unidad Administrativa procederá a dictar la resolución correspondiente.

Asimismo, de conformidad con los artículos 305, 306 y 316 del Código Federal de Procedimientos Civiles de aplicación supletoria, deberá señalar domicilio en el Distrito Federal para recibir notificaciones, apercibido de que en caso de no hacerlo las subsecuentes se harán por rotulón.

Así lo proveyó y firma, el Titular de la Unidad de Normatividad de Adquisiciones, Obras Públicas, Servicios y Patrimonio Federal.

Atentamente
 Sufragio Efectivo. No Reelección.
 México, D.F., a 26 de julio de 1999.
 Antonio Gilberto Schleske Farah
 Rúbrica.

(R.- 109298)

AVISO NOTARIAL

TOMAS LOZANO MOLINA, Notario número diez del Distrito Federal, hago saber para los efectos del artículo 873 del Código de Procedimientos Civiles, que en escritura número 276,029 de fecha 27-07-99, ante mí, se inició la tramitación notarial de la sucesión testamentaria a bienes de doña Dora de la Peña de la Fuente viuda de Terrazas.

Doña Dora Terrazas de la Peña viuda de Ruiz Galindo, doña Marta Lorenza Terrazas de la Peña de Riveroll y don Eduardo Terrazas de la Peña, reconocieron la validez del testamento otorgado por la autora de la sucesión, aceptaron los legados y la herencia dejada a su favor, así como la primera, el cargo de albacea que le fue conferido y manifestó que en oportunidad formulará el inventario correspondiente.

Méjico, D.F., a 30 de julio de 1999.
 Lic. Tomás Lozano Molina
 Notario No. 10
 Rúbrica.

(R.- 109286)

AVISO NOTARIAL

Ignacio R. Morales Lechuga, Notario número 116 del Distrito Federal, hago saber para los efectos del artículo 873 del Código de Procedimientos Civiles.

Que por escritura número 105,096 de fecha 2 de julio de 1999, ante mí, don Daniel Harry Dultzin Dubin y doña Susana Francés Dultzin Dubin aceptaron la herencia y el cargo de albaceas mancomunados de la sucesión testamentaria de doña Bessie Dubin Berkoff viuda de Dultzin.

Los albaceas formularán el inventario.

Méjico, D.F., a 16 de julio de 1999.

Lic. Ignacio R. Morales Lechuga

Notario No. 116 del D.F.

Rúbrica.

(R.- 108653)

INMOBILIARIA MERCANTIL DE CHIHUAHUA, S.A. DE C.V.

(EN LIQUIDACION)

BALANCE FINAL DE LIQUIDACION AL 30 DE JUNIO DE 1999

(pesos)

Activo

Bancos	\$ 13,292
Valores de renta fija	30'946,253
Deudores diversos	39,090
Total de activo	<u>30'998,635</u>

Pasivo

Provisión para obligaciones diversas	59,066
Total del pasivo	59,066
Capital contable	
Capital social fijo	66,792
Reserva legal y otras reservas	8,372
Utilidad (pérdida) ejercicios anteriores	(7'307,086)
Exceso o insuficiencia en la actualización	31'933,358
Resultado del ejercicio en curso	6'238,133
Total del capital	30'939,569
Total pasivo y capital	<u>\$ 30'998,635</u>

La parte que a cada accionista le corresponde en el haber social se distribuirá en proporción a la participación que cada uno de los accionistas tenga en el mismo.

En cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 247 de la Ley General de Sociedades Mercantiles se publica el presente balance final de liquidación.

Méjico, D.F., a 30 de junio de 1999.

Banca Cremi, S.A.

Liquidador

Luis Enrique Posadas Tinoco

Representante Legal de la Sociedad Liquidadora

Rúbrica.

(R.- 108695)

INMOBILIARIA LA NUEVA FUERZA, S.A. DE C.V.**AVISO DE TRANSFORMACION DE SOCIEDAD**

En cumplimiento y para los efectos de lo dispuesto por los artículos 227 y 228 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace constar que en la asamblea general extraordinaria de accionistas llevada a cabo el 21 de abril de 1999, se acordó transformar la sociedad de S.A. de C.V. a S. de R.L. de C.V.

Méjico, D.F., a 24 de junio de 1999.

Francisco Durán Alvarez

Representante Legal

Rúbrica.

(R.- 109253)

INMOBILIARIA CUASIMAR, S.A. DE C.V.**AVISO DE TRANSFORMACION DE SOCIEDAD**

En cumplimiento y para los efectos de lo dispuesto por los artículos 227 y 228 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace constar que en la asamblea general extraordinaria de accionistas llevada a cabo el 27 de abril de 1999, se acordó transformar la sociedad de S.A. de C.V. a S. de R.L. de C.V.

Méjico, D.F., a 24 de junio de 1999.

Francisco Durán Alvarez

Representante Legal

Rúbrica.

(R.- 109254)

INMOBILIARIA POQUETLA, S.A. DE C.V.**AVISO DE TRANSFORMACION DE SOCIEDAD**

En cumplimiento y para los efectos de lo dispuesto por los artículos 227 y 228 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace constar que en la asamblea general extraordinaria de accionistas llevada a cabo el 28 de abril de 1999, se acordó transformar la sociedad de S.A. de C.V. a S. de R.L. de C.V.

Méjico, D.F., a 24 de junio de 1999.

Francisco Durán Alvarez

Representante Legal

Rúbrica.

(R.- 109255)

INMOBILIARIA VERDE Y BLANCO, S.A. DE C.V.**AVISO DE TRANSFORMACION DE SOCIEDAD**

En cumplimiento y para los efectos de lo dispuesto por los artículos 227 y 228 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace constar que en la asamblea general extraordinaria de accionistas llevada a cabo el 24 de abril de 1999, se acordó transformar la sociedad de S.A. de C.V. a S. de R.L. de C.V.

Méjico, D.F., a 24 de junio de 1999.

Francisco Durán Alvarez

Representante Legal

Rúbrica.

(R.- 109256)

INMOBILIARIA MALACATLAN, S.A. DE C.V.**AVISO DE TRANSFORMACION DE SOCIEDAD**

En cumplimiento y para los efectos de lo dispuesto por los artículos 227 y 228 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace constar que en la asamblea general extraordinaria de accionistas llevada a cabo el 20 de abril de 1999, se acordó transformar la sociedad de S.A. de C.V. a S. de R.L. de C.V.

Méjico, D.F., a 24 de junio de 1999.

Francisco Durán Alvarez

Representante Legal

Rúbrica.

(R.- 109257)

INMOBILIARIA CUATRO COMPADRES, S.A. DE C.V.**AVISO DE TRANSFORMACION DE SOCIEDAD**

En cumplimiento y para los efectos de lo dispuesto por los artículos 227 y 228 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace constar que en la asamblea general extraordinaria de accionistas llevada a cabo el 25 de abril de 1999, se acordó transformar la sociedad de S.A. de C.V. a S. de R.L. de C.V.

Méjico, D.F., a 24 de junio de 1999.

Francisco Durán Alvarez

Representante Legal

Rúbrica.

(R.- 109258)

INMOBILIARIA CAMERINO, S.A. DE C.V.**AVISO DE TRANSFORMACION DE SOCIEDAD**

En cumplimiento y para los efectos de lo dispuesto por los artículos 227 y 228 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace constar que en la asamblea general extraordinaria de accionistas llevada a cabo el 23 de abril de 1999, se acordó transformar la sociedad de S.A. de C.V. a S. de R.L. de C.V.

Méjico, D.F., a 24 de junio de 1999.

Francisco Durán Alvarez

Representante Legal

Rúbrica.

(R.- 109259)

INMOBILIARIA MELANINA, S.A. DE C.V.**AVISO DE TRANSFORMACION DE SOCIEDAD**

En cumplimiento y para los efectos de lo dispuesto por los artículos 227 y 228 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace constar que en la asamblea general extraordinaria de accionistas llevada a cabo el 26 de abril de 1999, se acordó transformar la sociedad de S.A. de C.V. a S. de R.L. de C.V.

Méjico, D.F., a 24 de junio de 1999.

Francisco Durán Alvarez

Representante Legal

Rúbrica.

(R.- 109260)

INMOBILIARIA CHINOBAMPO, S.A. DE C.V.
AVISO DE TRANSFORMACION DE SOCIEDAD
 En cumplimiento y para los efectos de lo dispuesto por los artículos 227 y 228 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace constar que en la asamblea general extraordinaria de accionistas llevada a cabo el 19 de abril de 1999, se acordó transformar la sociedad de S.A. de C.V. a S. de R.L. de C.V.

Méjico, D.F., a 24 de junio de 1999.

Francisco Durán Alvarez
 Representante Legal
 Rúbrica.

(R.- 109262)

INMOBILIARIA SOSIEGO, S.A. DE C.V.
AVISO DE TRANSFORMACION DE SOCIEDAD
 En cumplimiento y para los efectos de lo dispuesto por los artículos 227 y 228 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace constar que en la asamblea general extraordinaria de accionistas llevada a cabo el 18 de abril de 1999, se acordó transformar la sociedad de S.A. de C.V. a S. de R.L. de C.V.

Méjico, D.F., a 24 de junio de 1999.

Francisco Durán Alvarez
 Representante Legal
 Rúbrica.

(R.- 109263)

INMOBILIARIA ALMOLONIA, S.A. DE C.V.
AVISO DE TRANSFORMACION DE SOCIEDAD
 En cumplimiento y para los efectos de lo dispuesto por los artículos 227 y 228 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace constar que en la asamblea general extraordinaria de accionistas llevada a cabo el 16 de abril de 1999, se acordó transformar la sociedad de S.A. de C.V. a S. de R.L. de C.V.

Méjico, D.F., a 24 de junio de 1999.

Francisco Durán Alvarez
 Representante Legal
 Rúbrica.

(R.- 109264)

INMOBILIARIA PROMOTORA DEL CAMINO, S.A. DE C.V.
AVISO DE TRANSFORMACION DE SOCIEDAD
 En cumplimiento y para los efectos de lo dispuesto por los artículos 227 y 228 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace constar que en la asamblea general extraordinaria de accionistas llevada a cabo el 17 de abril de 1999, se acordó transformar la sociedad de S.A. de C.V. a S. de R.L. de C.V.

Méjico, D.F., a 24 de junio de 1999.

Francisco Durán Alvarez
 Representante Legal
 Rúbrica.

(R.- 109265)

INMOBILIARIA TEQUIXQUITLAN, S.A. DE C.V.
AVISO DE TRANSFORMACION DE SOCIEDAD
 En cumplimiento y para los efectos de lo dispuesto por los artículos 227 y 228 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace constar que en la asamblea general extraordinaria de accionistas llevada a cabo el 15 de abril de 1999, se acordó transformar la sociedad de S.A. de C.V. a S. de R.L. de C.V.

Méjico, D.F., a 24 de junio de 1999.

Francisco Durán Alvarez
 Representante Legal
 Rúbrica.

(R.- 109266)

CONSTRUCTORA CAFETOS, S.A. DE C.V.
AVISO DE TRANSFORMACION DE SOCIEDAD
 En cumplimiento y para los efectos de lo dispuesto por los artículos 227 y 228 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace constar que en la asamblea general extraordinaria de accionistas llevada a cabo el 13 de abril de 1999, se acordó transformar la sociedad de S.A. de C.V. a S. de R.L. de C.V.

Méjico, D.F., a 24 de junio de 1999.

Francisco Durán Alvarez
 Representante Legal
 Rúbrica.

(R.- 109267)

AVISO AL PUBLICO

Al público en general se le comunica que las tarifas vigentes para el periodo del 1 de julio al 30 de septiembre de 1999, son las siguientes:

1/8	de plana	\$ 824.00
2/8	de plana	\$ 1,648.00
3/8	de plana	\$ 2,472.00
4/8	de plana	\$ 3,296.00
6/8	de plana	\$ 4,944.00
1	planas	\$ 6,592.00
1 4/8	planas	\$ 9,888.00
2	planas	\$13,184.00

Atentamente

Diario Oficial de la Federación

TECNICA INMOBILIARIA ANAHUAC, S.A.
BALANCE GENERAL AL 16 DE ABRIL Y 31 DE AGOSTO DE 1990
(miles de pesos)

Se publica en los términos y para los efectos de los artículos 242 fracción V párrafo final y 247 fracción II de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

	16 de abril	31 de agosto
Activo		
Circulante		
Caja y bancos	\$ 5,851	\$ 0
Deudores diversos	1,081	0
	<u>\$ 6,932</u>	<u>\$ 0</u>
Fijo		
Edificio	\$ 3,630	
Deprec. acumulada	(2,402)	\$ 1,228
Equipo de transporte	4,330	
Deprec. acumulada	(3,770)	\$ 560
Mobiliario y equipo	32	
Deprec. acumulada	(32)	\$ 0
Terreno	<u>\$ 1,233</u>	<u>\$ 0</u>
	<u>\$ 3,021</u>	<u>\$ 0</u>
Diferido		
2% Impuesto al Activo	\$ 7,261	\$ 0
ISR pagado en exceso	106	0
	<u>\$ 7,367</u>	<u>\$ 0</u>
Suma el activo	<u>\$ 17,320</u>	<u>\$ 0</u>
Pasivo		
Circulante		
Impuesto por pagar	\$ 92	\$ 0
Acreedores diversos	3,358	0
I.V.A. por pagar	472	0
	<u>\$ 3,922</u>	<u>\$ 0</u>
Capital		
Capital social	\$ 3,000	\$ 0
Reserva legal	52	0
Resultados de ejercicios anteriores	(2,869)	0
Resultado del ejercicio	13,215	0
	<u>\$ 13,398</u>	<u>\$ 0</u>
Suma del pasivo y capital	<u>\$ 17,320</u>	<u>\$ 0</u>
Cuota final de liquidación por acción (en pesos) \$ 724,056.90		
Cuentas de orden		
Capital aportado actualizado	\$ 2,172,171	\$ 172,799
Actualización capital de aportación	2,172,171	172,799

Nota: El presente balance se formuló con el valor de los pesos en uso de 1990.

Méjico, D.F., a 26 de julio de 1999.

C.P. Eugenio Ríos Carpio

Arq. Pedro Moctezuma Díaz Infante

Contador

Liquidador

Rúbrica.

Rúbrica.

(R.- 109069)

UNEFON, S.A. DE C.V.

AVISO DE REDUCCION DE CAPITAL

Por resolución de la asamblea general ordinaria y extraordinaria de accionistas de Unefon, S.A. de C.V. celebrada el 4 de junio de 1999 a las 11:00 horas, la sociedad acordó una disminución al capital mínimo fijo de la sociedad, quedando los libros a disposición de los acreedores de la sociedad en el domicilio social.

Lo anterior se publica en cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 9 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

Méjico, D.F., a 14 de julio de 1999.

Mauricio Martínez González

Delegado de la Asamblea

Rúbrica.

(R.- 108293)

APOYOS EVENTUALES EFECTIVOS, S.A. DE C.V.

EN CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO POR EL ARTICULO 247 DE LA LEY GENERAL DE SOCIEDADES MERCANTILES SE PUBLICA EL BALANCE FINAL DE LIQUIDACION AL 31 DE MAYO DE 1999

Activo	
Bancos	320,846
IVA acreditable	299
Anticipos de I.S.R.	147,546
Suma circulante	468,691
Suma del activo	468,691
Pasivo	
Acreedores diversos	43,196
Anticipo de clientes	852,500
Impuesto por pagar	1,243
Suma del pasivo	896,939
Capital contable	
Capital social	1,000
Actualización del capital	99,248
Reserva legal	1,463
Resultado Ejerc. Ant.	70,710
Act. resultado Ejer. Ant.	1,096,333
Resultado del ejercicio	(1,555,110)
Resul. Acum. por Act.	(141,892)
Suma del capital	(428,248)
Suma pasivo y capital	468,691

Protesto lo necesario.

México, D.F., a 1 de julio de 1999.

Lic. Agustín López Padilla

Liquidador

Rúbrica.

(R.- 108032)

NABISCO, S.A. DE C.V.

AVISO

Por acuerdo de la asamblea general extraordinaria de accionistas de Nabisco, S.A. de C.V., celebrada con fecha 7 de junio de 1999, se acordó reducir el capital social actual en su parte fija de \$74'124,055.00 pesos moneda nacional, a la suma de \$73'390,154.00 pesos moneda nacional. Como consecuencia de lo anterior se cancelaron 733,901 acciones representativas del capital social fijo de Nabisco, S.A. de C.V., con valor nominal total de \$733,901.00 pesos moneda nacional.

El presente aviso se publica de conformidad con lo dispuesto en el artículo noveno de la Ley General de Sociedades Mercantiles, para los efectos legales a que se refiere dicha disposición legal.

México, D.F., a 18 de junio de 1999.

Javier Eduardo Lizardi Calderón

Delegado Especial

Rúbrica.

(R.- 108658)

INMOBILIARIA MEDICA, S.A. DE C.V.
BALANCE FINAL DE LIQUIDACION AL 15 DE JULIO DE 1999

Activo	\$ 29,192,997
Pasivo	4,016,988
Capital contable	
Capital social	2,400,000
Reserva legal	9,767
Superávit por revaluación	25,623,610
Resultados acumulados	(715,099)
Resultado del ejercicio	(2,142,269)
Suma el capital	25,176,009
Suma pasivo y capital	\$ 29,192,997

El presente balance se publica en cumplimiento y para los efectos de la fracción II del artículo 247 de la Ley General de Sociedades Mercantiles. El haber social que le corresponde a cada accionista es de \$8,392.00 (ocho mil trescientos noventa y dos pesos 00/100 M.N.) por cada una de las tres mil acciones representativas del capital social en circulación.

Méjico, D.F., a 16 de julio de 1999.

Lic. Alfonso Alvarez Reygadas

Liquidador

Rúbrica.

(R.- 108762)

MACROTEC COMPUTACION, S.A. DE C.V.
(EN LIQUIDACION)
BALANCE FINAL DE LIQUIDACION AL 30 DE JUNIO DE 1999

Activo	
Circulante	0.00
Fijo	0.00
Diferido	0.00
Suma el activo	0.00
Pasivo	
Circulante	
Documentos por pagar	\$ 666,157.00
Suma el pasivo	\$ 666,157.00
Capital	
Capital social	0.00
Accionistas	\$ 666,157.00
Suma pasivo y capital	0.00

8 de julio de 1999.

C.P. Juan Manuel Cristóbal de los Santos

Liquidador

Rúbrica.

(R.- 108835)

GRUPO CORPORATIVO URBANA Y URBANA MEDICA, S.A. DE C.V.
AVISO DE TRANSFORMACION DE SOCIEDAD

En cumplimiento y para los efectos de lo dispuesto por los artículos 227 y 228 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se hace constar que en la asamblea general extraordinaria de accionistas llevada a cabo el 12 de abril de 1999, se acordó transformar la sociedad de S.A. de C.V. a S. de R.L. de C.V.

Méjico, D.F., a 24 de junio de 1999.

Francisco Durán Alvarez

Representante Legal

Rúbrica.

(R.- 109269)

BENTON SISTEMAS, S.A. DE C.V.
 (EN LIQUIDACION)
BALANCE FINAL DE LIQUIDACION
 AL 30 DE JUNIO DE 1999

Activo	
Suma el activo	0.00
Pasivo	
Suma el pasivo	0.00
Capital	
Capital contable	
Capital social	8'602,281.00
Reserva legal	25,958.95
Resultados de ejercicios anteriores	(5'967,965.97)
Utilidad fiscal neta	1.00
Utilidad del ejercicio	(2'660,274.98)
Suma el capital	0.00
Suma el pasivo y capital	0.00

El presente balance se publica en términos de la fracción V del artículo 242 y artículo 247 de la Ley General de Sociedades Mercantiles.

Toda vez del resultado del balance, no ha lugar a distribución de remanente a los accionistas.

México, D.F., a 23 de julio de 1999.

Fernando Hernández de la Rosa

Liquidador

Rúbrica.

(R.- 108820)

TEJAS GAS DE TOLUCA, S. DE R.L. DE C.V.

TARIFAS DE TRANSPORTE DE GAS NATURAL

PERMISO DE TRANSPORTE DE GAS NATURAL No. G/028/TRA/98

TRAYECTO PALMILLAS, QUERETARO-TOLUCA, ESTADO DE MEXICO

La Comisión Reguladora de Energía mediante resolución número RES/011/98 de fecha 21 de enero de 1998, otorgó a Tejas Gas de Toluca, S. de R.L. de C.V., el permiso de transporte de gas natural número G/028/TRA/98, para el trayecto que inicia desde Palmillas, Estado de Querétaro, y termina en las inmediaciones de Toluca, Estado de México. De conformidad con las secciones 3.26, 9.63 y 9.65 de la Directiva sobre la Determinación de Precios y Tarifas para las Actividades Reguladas en Materia de Gas Natural, la sección IX.3 de las condiciones generales para la prestación del servicio de Tejas Gas de Toluca, S. de R.L. de C.V., y demás disposiciones aplicables, Tejas Gas de Toluca, S. de R.L. de C.V. publica las tarifas aplicables en relación a la prestación del servicio de transporte de gas natural para el trayecto.

Cargo por:	Unidades	Tarifa
Servicio en base firme		
Uso	Pesos/gcal	0.00
Capacidad	Pesos/gcal/mes	10.6983
Tarifa mínima	Pesos/gcal	0.3209

México, D.F., a 29 de julio de 1999.

Rogelio López Velarde Estrada

Representante Legal

Rúbrica.

(R.- 109297)

Administración Portuaria Integral de Ensenada, S.A. de C.V.

NOTA ACLARATORIA

Relativa a la Licitación Pública Nacional API/ENSE/IPD/03/99, concurso API/ENSE/IPD/03/99, para el otorgamiento de un contrato de cesión parcial de los derechos derivados de concesión, para el establecimiento, aprovechamiento y explotación de un embarcadero de uso público, para embarcaciones deportivas y de recreo en el Puerto de Ensenada, Baja California, publicado en este medio informativo el 27 de julio de 1999.

AVISO 01/03/99

De conformidad con lo establecido en la sección 7 de la Convocatoria del Concurso, en la sección 3 de dicha convocatoria, se modifica el nombre del director general de la API como a continuación se indica:

Dice:

"... a la atención del Ing. Pedro Velázquez San Miguel, Director General, ..."

Debe decir:

"... a la atención del Lic. Narciso Acevedo Valenzuela, Director General, ..."

Las demás condiciones y términos de la Convocatoria del Concurso permanecen sin cambios.

Ensenada, B.C., a 4 de agosto de 1999.

Atentamente

Lic. Narciso Acevedo Valenzuela

Director General

Rúbrica.

(R.- 109423)

CUADRIVIUM, S.A. DE C.V.
(SOCIEDAD EN LIQUIDACION)
BALANCE FINAL DE LIQUIDACION AL 31 DE ENERO DE 1999

Activo		
Caja		\$50,000
Pasivo		0
Capital contable		
Capital social		\$50,000
Total de pasivo y capital		\$50,000

México, D.F., a 15 de junio de 1999.

Lic. Fernando García Cortés

Liquidador

Rúbrica.

(R.- 108240)

DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION

DIRECTORIO

Dirección:	55-66-78-62	
	55-66-53-42	
Producción y edición:	55-35-29-69	
	55-35-74-54	
	55-46-50-23	Exts. 226
	55-46-09-47	238
Distribución:	55-66-69-70	
Suscripciones y quejas:	55-92-79-19	
	55-35-45-83	
Domicilio:	Abraham González No. 48, planta baja	
	Col. Juárez, México, D.F.	
	C.P. 06600	

Secretaría de Hacienda y Crédito Público
Tesorería de la Federación

CONVOCATORIA

Licitación Pública Nacional TESOFE No. 03/99

Para la enajenación de dos terrenos ubicados en Interlomas Huixquilucan, Estado de México

1.- Fundamento legal

La Tesorería de la Federación, con domicilio en avenida Constituyentes número 1001, colonia Belén de las Flores, en la Ciudad de México, Distrito Federal, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, artículos 4o. fracción I, 24, 25, 28, 110, 111, 112, 114, 115, 127, 128 y 129 de la Ley del Servicio de Tesorería de la Federación, así como los artículos 58, 59, 62, 65, 68, 70 y 71 de su Reglamento, y artículos 11 fracciones IX, XX, XXXI, XXXVI y 91B fracción VIII del Reglamento Interior de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, convoca a todas las personas físicas y morales interesadas en participar en la Licitación Pública TESOFE número 03/99, para la enajenación de los bienes inmuebles que se describen a continuación:

Inmueble	Ubicación	Uso de suelo	Superficie m ²
Terreno	Lote 1, manzana 1, avenida Parque Industrial Granada Magnocentro, La Herradura, Interlomas, Municipio Huixquilucan, Estado de México	Comercial de Primera	9,316.76
Terreno	Lote 2, manzana 1, avenida Parque Industrial Granada Magnocentro, La Herradura, Interlomas, Municipio Huixquilucan, Estado de México.	Comercial de Primera	9,276.12

La Tesorería de la Federación, a través de la Dirección General Adjunta de Administración de Cartera y Activos no Monetarios, es la responsable directa de esta enajenación; para mayor información se podrá acudir a la Dirección de Enajenaciones que se ubica en la P.B. de avenida Constituyentes número 1001, colonia Belén de las Flores, en la Ciudad de México, Distrito Federal, con número de teléfono 52-28-22-80 y fax 52-28-23-93.

2.- Medidas y colindancias

Lote 1 (9,316.76 m ²)		Lote 2 (9,276.12 m ²)	
Norte	En 50 metros con 16 centímetros en dos tramos con propiedad particular	Norte	En 123 metros con 64 centímetros con lote 1
Sur	En 123 metros con 4 centímetros con lote 2	Sur	En 63 metros con 40 centímetros con boulevard Magnocentro Norte
Este	En 53 metros con parque Granada	Este	En 22 metros con 58 centímetros con parque Granada
Oeste	En 90 metros 39 centímetros en 4 tramos con zona federal Río San Joaquín	Oeste	En 112 metros 88 centímetros en 3 tramos con zona federal Río San Joaquín
Noreste	En 75 metros 25 centímetros en 2 tramos con propiedad particular	Sureste	En 71 metros 82 centímetros con Pancoupe boulevard Magnocentro Norte con parque Granada

3.- Venta de bases

Las bases podrán ser adquiridas en las fechas que se señalan, en el domicilio de la Tesorería de la Federación, mediante transferencia electrónica con número de identificación 14, en la cuenta número 51500463471, Banco Santander Mexicano, S.A., plaza 001, Clave 014, México, Distrito Federal, o bien mediante depósito al mismo banco, por la cantidad de \$1,500.00 (mil quinientos pesos 00/100 M.N.).

Se deberá presentar el comprobante original de la transferencia electrónica o del depósito para recoger las bases en la oficina antes indicada.

En las bases se estipularán los términos y condiciones de la licitación a los cuales quedarán sujetos los participantes.

Etapas	Fechas	Horario
Consulta y venta de bases	Del 9 de agosto al 23 de agosto de 1999.	9:00 a las 18:00 Hrs.
Registro de participantes	Del 9 de agosto al 26 de agosto de 1999	9:00 a las 18:00 Hrs.
Visita o inspección de los inmuebles	El 12 y el 19 de agosto de 1999	9:00 a las 14:00 Hrs.
Junta de aclaraciones	19 de agosto de 1999	16:00 Hrs.
Recepción de posturas de compra	27 de agosto de 1999	9:30 a las 11:00 Hrs
Fallo	27 de agosto de 1999	12:00 Hrs

4.- Registro de participantes y garantía de seriedad

En los términos que se señalan en las bases, la garantía de seriedad de la postura de compra por cada uno de los inmuebles, deberá ser por la cantidad de \$4,000,000.00 (cuatro millones de pesos 00/100 M.N.), misma que deberá ser depositada del 9 al 25 de agosto de 1999 de las 9:00 a las 18:00 horas, y el día 26 de agosto de 1999 de las 9:00 horas y hasta antes de las 13:30 horas. Los participantes podrán realizar la transferencia electrónica o bien depositar esta cantidad en la misma cuenta señalada en el punto anterior, al banco mencionado.

En el caso de no resultar beneficiado con el fallo de adjudicación, el importe de la garantía de seriedad será reembolsado a los 7 días hábiles después del fallo.

5.- Entrega de ofertas y adjudicación

Los inmuebles objeto de esta licitación, se adjudicarán al postor que haya presentado la oferta de compra más alta, siempre y cuando este precio sea cuando menos igual o superior al precio mínimo de venta, que se fije conforme a la ley.

Cada participante deberá presentar una oferta por cada bien que desee comprar.

6.- Pago

El ganador deberá realizar el pago en moneda nacional en una sola exhibición, en el plazo y en la forma que establecen las bases.

México, D.F., a 6 de agosto de 1999.

Tesorería de la Federación

Dirección General Adjunta de Administración de Cartera y Activos no Monetarios

Rúbrica.

(R.- 109448)

AUTOMOTRIZ POPULAR, S.A. DE C.V.

AVISO DE FUSIÓN

Automotriz Popular, S.A. de C.V. (en adelante APSA) y Auto Express Rent a Car, S.A. de C.V. (en adelante AERCA) en asambleas generales extraordinarias de accionistas, celebradas el 15 de junio de 1999, resolvieron fusionarse, subsistiendo la primera de ellas y extinguéndose la segunda por absorción.

En virtud de lo anterior y en cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 223 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, se publican los acuerdos de fusión tomados en las asambleas indicadas y pactados en el convenio de fusión celebrado el 15 de junio de 1999, de acuerdo con las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA.- Las partes convienen en fusionarse de acuerdo con los términos y condiciones establecidos en el presente Convenio de Fusión, en la inteligencia de que APSA subsistirá como sociedad fusionante y AERCA desaparecerá como sociedad fusionada.

SEGUNDA.- La fusión se realizará con base en los respectivos balances generales de APSA y AERCA con cifras al 30 de abril de 1999 y en los términos de lo dispuesto en los artículos 223 y siguientes de la Ley General de Sociedades Mercantiles y demás leyes aplicables a la materia.

TERCERA.- En virtud de que APSA subsistirá como sociedad fusionante, dicha sociedad se convertirá en titular del patrimonio de AERCA, por lo que adquirirá todos los activos y asumirá todos los pasivos de AERCA, sin reserva ni limitación alguna.

En consecuencia, APSA se subrogará en todos los derechos y acciones que corresponden a las sociedades fusionadas hasta esta fecha y se sustituirá en todas las garantías otorgadas y en todas las obligaciones contraídas por las mismas, que deriven de contratos, licencias, permisos, concesiones y, en general, de actos u operaciones realizados por AERCA, o en los que dicha sociedad haya intervenido, con todo cuanto de hecho y por derecho les corresponda.

CUARTA.- Entre las sociedades que se fusionan y sus accionistas, la fusión surtirá efectos a partir del 30 de junio de 1999 y se realizará con cifras al 30 de abril de 1999, con base en los estados financieros debidamente aprobados.

QUINTA.- La fusión surtirá efectos ante terceros de conformidad con lo dispuesto en los artículos 222 al 224 de la Ley General de Sociedades Mercantiles. La fusionante dará cumplimiento a todos los compromisos y obligaciones a cargo de la sociedad fusionada en los términos y condiciones originalmente contraídos y que se encuentren en vigor a la fecha de la fusión, extinguéndose por confusión cualesquier derechos y obligaciones que pudieran existir entre APSA y AERCA.

SEXTA.- Como consecuencia de la fusión, el capital social suscrito y pagado de APSA quedará en la cantidad de \$335,000.00 (trescientos treinta y cinco mil pesos 00/100 M.N.).

Los actuales accionistas de AERCA, recibirán una acción de APSA a cambio de cada acción representativa de su capital social suscrito y pagado, de las que al día de hoy sean propietarios.

SEPTIMA.- Las partes están de acuerdo en someterse a la jurisdicción de los Tribunales competentes de la Ciudad de México, D.F., respecto de todo lo relacionado con la interpretación y cumplimiento de este Convenio y renuncian expresamente a cualquier fuero distinto que por cualquier razón presente o futura pudiera corresponderles.

El presente Convenio se firma por triplicado en la Ciudad de México, Distrito Federal, a los 15 días del mes de junio de 1999.

APSA

Fernando Del Valle Ruiz

Rúbrica.

AERCA

Carlos E. Mancilla Guerrero

Rúbrica.

Méjico, D.F., a 26 de julio de 1999.

Lic. Fernando Ysita del Hoyo
Secretario del Consejo de Administración
Rúbrica.

AUTOMOTRIZ POPULAR, S.A. DE C.V.

BALANCE GENERAL FUSIONADO AL 30 DE ABRIL DE 1999

miles de pesos

Activo	
Circulante	17,938
Fijo	16,412
Diferido	776
Total activo	35,126
Pasivo	
Corto plazo	25,883
Largo plazo	7,140
Diferido	608
Total pasivo	33,631
Capital	
Capital social	455
Otras Ctas. capital	1,040
Total capital contable	1,495
Total pasivo y capital	35,126

Vo. Bo.

Lic. Fernando Del Valle Ruiz
Director General
Rúbrica.

Elaboró

C.P. Jorge Carrillo Gaytán
Contralor Corporativo
Rúbrica.

AUTOMOTRIZ POPULAR, S.A. DE C.V.
BALANCE GENERAL AL 30 DE ABRIL DE 1999
miles de pesos

Activo	
Circulante	3,128
Fijo	2,010
Diferido	33
Total activo	5,171
Pasivo	
Corto plazo	10,326
Largo plazo	0
Total pasivo	10,326
Capital	
Capital social	6,736
Otras Ctas. capital	-11,891
Total capital contable	-5,155
Total pasivo y capital	5,171

* Vo. Bo. Elaboró
Lic. Fernando Del Valle Ruiz **C.P. Jorge Carrillo Gaytán**
 Director General Contralor Corporativo
 Rúbrica. Rúbrica.

AUTO EXPRESS RENT A CAR, S.A. DE C.V.
BALANCE GENERAL AL 30 DE ABRIL DE 1999
miles de pesos

Activo	
Circulante	14,810
Fijo	14,402
Diferido	743
Total activo	29,955
Pasivo	
Corto plazo	15,557
Largo plazo	7,140
Diferido	608
Total pasivo	23,305
Capital	
Capital social	455
Otras Ctas. capital	6,195
Total capital contable	6,650
Total pasivo y capital	29,955

Vo. Bo. Elaboró
Lic. Carlos Mancilla Guerrero **C.P. Jorge Carrillo Gaytán**
 Apoderado Legal Contralor Corporativo
 Rúbrica. Rúbrica.
(R.- 109441)

TAENZA, S.A.

A los señores accionistas:

Hemos examinado el balance general de Taenza, S.A. al 31 de diciembre de 1998 y los estados de resultados, de inversión de los accionistas y de cambios en la situación financiera, que le son relativos por el año terminado en esa fecha. Dichos estados financieros son responsabilidad de la administración de la Compañía. Nuestra responsabilidad consiste en expresar una opinión sobre los mismos, con base en nuestra auditoría. Los estados financieros de ciertas subsidiarias, que representan el 19% y el 28% de los activos e ingresos totales consolidados, respectivamente, fueron examinados por otros auditores independientes, en cuyos dictámenes nos hemos basado para expresar nuestra opinión con respecto a las cantidades relativas a dichas subsidiarias. Los estados financieros al 31 de diciembre de 1997, fueron dictaminados por otros auditores, quienes emitieron su dictamen sin salvedades fechado el 27 de febrero de 1998.

Nuestro examen fue realizado de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas, las cuales requieren que la auditoría sea planeada y realizada de tal manera que permita obtener una seguridad razonable de que los estados financieros no contienen errores importantes y de que están preparados de acuerdo con principios de contabilidad generalmente aceptados. La auditoría consiste en el examen, con base en pruebas selectivas, de la evidencia que soporta las cifras y revelaciones de los estados financieros; asimismo, incluye la evaluación de los principios de contabilidad utilizados, de las estimaciones significativas efectuadas por la administración y de la presentación de los estados financieros tomados en su conjunto. Consideramos que nuestro examen proporciona una base razonable para sustentar nuestra opinión.

Los estados financieros individuales adjuntos fueron preparados para ser utilizados por la Asamblea de Accionistas de la Compañía, por lo que reflejan la inversión en subsidiarias bajo el método de participación y no sobre una base consolidada como lo requieren los principios de contabilidad generalmente aceptados. Estos estados deben analizarse e interpretarse conjuntamente con los estados financieros consolidados, que se han preparado por separado, los cuales hemos examinado emitiendo al respecto nuestra opinión sin salvedades. En la nota 1 se presenta información condensada básica de los estados financieros consolidados.

Como también se menciona en la nota 1 a los estados financieros individuales adjuntos, durante septiembre de 1998 se efectuó la conversión de las obligaciones quirografarias convertibles en capital emitidas en junio de 1996, lo cual implicó una serie de eventos de importancia para el grupo, siendo los más importantes, la amortización parcial de las obligaciones mediante pago en efectivo y con bienes inmuebles, convirtiéndose las obligaciones remanentes en capital por los bancos obligacionistas, quienes pasaron a ser accionistas; se incrementó el capital social, se modificaron estatutos referentes a la administración de la sociedad y se ampliaron los vencimientos de la deuda reestructurada en 1996.

En nuestra opinión, basada en nuestros exámenes y en los informes de otros auditores a que se hace referencia en el primer párrafo, los estados financieros antes mencionados presentan razonablemente, en todos los aspectos importantes, la situación financiera de Taenza, S.A. al 31 de diciembre de 1998 y los resultados de sus operaciones, las variaciones en la inversión de los accionistas y los cambios en la situación financiera por el año terminado en esa fecha, de conformidad con los principios de contabilidad generalmente aceptados.

Méjico, D.F., a 26 de marzo de 1999.

Ruiz, Urquiza y Cia., S.C.

C.P. Luis Javier Fernández B.

Rúbrica.

TAENZA, S.A.

BALANCES GENERALES AL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997

EXPRESADOS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998

(en miles de pesos)

Activo	1998	1997
Circulante:		
Efectivo y valores realizables	\$ 101,502	\$ 15,367
Cuentas y documentos por cobrar, neto	478	599

Compañías subsidiarias	736,249	529,526
Pagos anticipados	29,165	23,491
Total del activo circulante	867,394	568,983
Compañías subsidiarias a largo plazo	919,271	1,034,522
Inversión en acciones de subsidiarias	2,267,679	2,996,199
	<u>\$ 4,054,344</u>	<u>\$ 4,599,704</u>
Pasivo e inversión de los accionistas		
Circulante:		
Préstamos bancarios y porción circulante de la deuda a largo plazo	\$ -	\$ 121,498
Cuentas por pagar a proveedores de servicios	-	14,731
Otras cuentas por pagar y pasivos acumulados	55,515	1,855
Impuesto al activo	27,778	9,325
Compañías subsidiarias	<u>396,966</u>	<u>38,589</u>
Total del pasivo circulante	480,259	185,998
Deuda a largo plazo:		
Préstamos bancarios	1,026,709	898,106
Cuentas por pagar a proveedores de servicios	-	<u>15,660</u>
Total del pasivo a largo plazo	1,026,709	913,766
Inversión de los accionistas:		
Capital social	2,203,567	1,424,013
Obligaciones convertibles a capital	-	3,530,126
Prima en suscripción de acciones	2,113,687	-
Pérdidas acumuladas	(2,070,046)	(1,779,841)
Resultado acumulado por actualización	<u>300,168</u>	<u>325,642</u>
Total de la inversión de los accionistas	<u>2,547,376</u>	<u>3,499,940</u>
	<u>\$ 4,054,344</u>	<u>\$ 4,599,704</u>

Las notas adjuntas son parte integrante de estos balances generales.

TAENZA, S.A.

ESTADOS DE RESULTADOS

POR LOS AÑOS TERMINADOS EL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997

EXPRESADOS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998

(en miles de pesos)

	1998	1997
Participación en resultados de subsidiarias	\$ (326,949)	\$ 444
Gastos de operación	<u>19,136</u>	<u>7,901</u>
Pérdida de operación	(346,085)	(7,457)
Ingreso financiero integral:		
Intereses ganados, neto	(100,738)	(80,567)
Utilidad cambiaria, neta	(26,236)	(2,292)
Pérdida por posición monetaria	<u>65,278</u>	<u>68,993</u>
	(61,696)	(13,866)
Otros ingresos, neto	(8,881)	(3,797)
Utilidad (pérdida) antes de provisiones	(275,508)	10,206
Provisiones para:		
Impuesto Sobre la Renta	-	73,556
Impuesto al Activo	26,643	26,823
Beneficio por consolidación fiscal	(11,946)	(93,553)
Beneficio por amortización de pérdidas fiscales	-	(73,556)
	<u>14,697</u>	<u>(66,730)</u>
Utilidad (pérdida) neta del año	<u>\$ (290,205)</u>	<u>\$ 76,936</u>

Las notas adjuntas son parte integrante de estos estados.

TAENZA, S.A.

ESTADOS DE INVERSIÓN DE LOS ACCIONISTAS

POR LOS AÑOS TERMINADOS EL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997

EXPRESADOS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998

(en miles de pesos)

					Resultado	Total de la
					acumulado	Inversión
					por	de los
					actualización	accionistas
Historico	No suscrito	Actualización	Prima en suscripción	Pérdidas acumuladas		
\$ 320,000	\$	\$ 1,104,013	\$ 3,591,810	\$ (1,856,777)	\$ 627,488	\$ 3,786,534
Saldos al 31 de diciembre de 1996			(61,684)			(61,684)
Intereses pagados sobre obligaciones convertibles a capital						76,936
Utilidad neta del año						(301,846)
Cambio patrimonial del año						325,042
Saldos al 31 de diciembre de 1997			3,530,126			3,499,940
320,000		1,104,013		(1,779,841)		305,444
350,000	(58,526)	8,625		5,345		51,239
927		53		50,259		
Conversion de obligaciones quirografarias convertibles			26,015	(3,530,126)	2,058,083	(993,568)
Pérdida neta del año					(290,205)	(290,205)
Cambio patrimonial del año					(25,474)	(25,474)
Saldos al 31 de diciembre de 1998					\$ 300,168	\$ 2,547,376
\$ 1,123,387	\$ 1,138,706					
\$ 158,526						

Las notas adjuntas son parte integrante de estos estados.

TAENZA, S.A.

ESTADOS DE CAMBIOS EN LA SITUACION FINANCIERA
 POR LOS AÑOS TERMINADOS EL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997
 EXPRESADOS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998
 (en miles de pesos)

	1998	1997
Operaciones:		
Utilidad (pérdida) neta del año	\$ (290,205)	\$ 76,936
Más- Participación en resultados de compañías subsidiarias que no requirió la utilización de recursos	<u>326,949</u>	<u>(444)</u>
Recursos generados por resultados	36,744	76,492
Cambios en el capital de trabajo operativo, excepto financiamiento	<u>203,483</u>	<u>(31,075)</u>
Recursos generados por (aplicados a) las operaciones	240,227	45,147
Financiamiento:		
(Disminución) incremento de préstamos bancarios y porción circulante de la deuda a largo plazo en términos reales	(102,435)	81,438
(Disminución) incremento de préstamos bancarios y porción circulante de la deuda a corto plazo por actualización a pesos constantes	(19,063)	11,242
Incremento (disminución) de la deuda a largo plazo en términos reales	269,512	(50,406)
Disminución de la deuda a largo plazo por actualización a pesos constantes	(140,909)	(159,865)
Intereses pagados sobre obligaciones convertibles a capital	-	(61,683)
Compañías subsidiarias a largo plazo	115,251	107,686
Proveedores de servicios a largo plazo	(15,660)	15,660
Aumentos de capital social y prima en suscripción de acciones	305,444	-
Aumento de capital social y prima en suscripción de acciones por fusión con subsidiarias	51,239	-
Resultado en conversión de obligaciones quirografarias	<u>(993,568)</u>	<u>-</u>
	(530,189)	(55,928)
Inversiones:		
Incremento en inversión de subsidiarias	(419,313)	-
Desinversión de compañías subsidiarias por fusión, neta de reestructuración	<u>795,410</u>	<u>-</u>
	376,097	-
Aumento (disminución) neta en efectivo y valores realizables	86,135	(10,781)
Efectivo y valores realizables al inicio del año	<u>15,367</u>	<u>26,148</u>
Efectivo y valores realizables al final del año	<u>\$ 101,502</u>	<u>\$ 15,367</u>
Las notas adjuntas son parte integrante de estos estados.		

TAENZA, S.A.

NOTAS A LOS ESTADOS FINANCIEROS

AL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997

EXPRESADAS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998

(en miles de pesos)

1. Actividad de la Compañía y reestructuración

La Compañía es accionista mayoritaria de un grupo de empresas cuyas actividades primordiales son la fabricación y venta de envases y contenedores de hoja de lata, aluminio y plástico. El Grupo funciona a través de dos divisiones operativas denominadas "División Alimentos" y "División Bebidas", las cuales abastecen a mercados diferentes y operan bajo diferentes condiciones económicas y de mercado.

La Compañía es administrada por un Consejo de Administración y no tiene empleados, por lo tanto no está sujeta a obligaciones de carácter laboral.

Los estados financieros individuales fueron preparados para ser utilizados por la Asamblea de Accionistas de la Compañía, por lo que reflejan la inversión en compañías subsidiarias bajo el método de participación. Por separado se han preparado estados financieros consolidados de Taenza, S.A. y Subsidiarias, cuya lectura es necesaria para analizar e interpretar estos estados financieros individuales.

Las principales cifras consolidadas por los años terminados el 31 de diciembre de 1998 y 1997 son las siguientes:

	1998	1997
Activo total	<u>\$ 5,037,186</u>	<u>\$ 5,983,097</u>
Pasivo total	<u>\$ 2,244,271</u>	<u>\$ 2,255,174</u>
Ventas netas	<u>\$ 3,900,068</u>	<u>\$ 3,768,067</u>
Utilidad de operación	<u>\$ 253,045</u>	<u>\$ 308,035</u>
Utilidad (pérdida) neta consolidada del año	<u>\$ (229,747)</u>	<u>\$ 172,287</u>

Reestructuración-

a) Conversión de obligaciones

Durante septiembre de 1998, la Compañía efectuó la conversión de las obligaciones quirografarias convertibles en capital emitidas en junio de 1996. De la deuda existente a la fecha de la conversión, se liquidó una parte mediante la dación en pago de algunos inmuebles por un importe de \$343,939, cuyo valor contable ascendía a \$875,544 y un pago en efectivo por 6,400 miles de dólares americanos; las obligaciones convertibles no amortizadas con los pagos anteriores se convirtieron en acciones representativas del 49% del capital social de la Compañía, según se detalla en la nota 9.

b) Administración de la Sociedad

Como resultado de lo anterior, se modificaron los estatutos y la administración de la Sociedad, mediante cambios en el Consejo de Administración y los comités Ejecutivo y de Auditoría, así como el nombramiento de un nuevo director general.

c) Reestructuración de deuda

Con fecha 30 de septiembre de 1998 se efectuó un convenio modificatorio al convenio de reestructuración de deuda realizado en junio de 1996, mediante el cual se establecieron nuevas fechas de vencimiento al saldo insoluto de la deuda a la fecha del convenio, según se menciona en la nota 6.

d) Fusión de compañías subsidiarias

Con motivo de la conversión de las obligaciones convertibles que se menciona en la nota 9, en asambleas generales extraordinarias de accionistas celebradas el 23 y 24 de septiembre de 1998, se acordó la fusión de las subsidiarias Industrias Zana, S.A. de C.V., Industrias Zanago, S.A. de C.V., Grupo Industrial Zapata, S.A. de C.V., Industrias Izague, S.A. de C.V., Inmobiliaria Zamo, S.A. de C.V. e Industrias Cayo Zapata, S.A. de C.V. en Taenza, S.A., subsistiendo esta última como sociedad fusionante y adquiriendo todos los derechos y obligaciones de las compañías fusionadas al 30 de septiembre de 1998, fecha a partir de la cual surtió efectos la fusión. No se dio efecto retroactivo a la fusión, en virtud de que ésta fue básicamente para dar en pago los inmuebles de las subsidiarias antes mencionadas.

2. Principales políticas contables

Las políticas contables que sigue la Compañía están de acuerdo con principios de contabilidad generalmente aceptados, los cuales requieren que la administración efectúe ciertas estimaciones y utilice ciertos supuestos para determinar la valuación de algunas partidas individuales de los estados financieros y para efectuar las revelaciones que requiere efectuar en los mismos. Aun cuando pueden llegar a diferir de su efecto final, la administración considera que las estimaciones y supuestos utilizados fueron adecuados en las circunstancias.

Las principales políticas contables seguidas por la Compañía se resumen a continuación:

Reconocimiento de los efectos de la inflación en la información financiera-

La Compañía actualiza sus estados financieros en términos de poder adquisitivo de la moneda al cierre del último ejercicio, consecuentemente, las cifras de los estados financieros son comparables entre sí y con

el año anterior, al estar expresadas en la misma moneda. Los estados financieros han sido actualizados a moneda de último cierre y sus cifras difieren de las originalmente presentadas en la moneda del año correspondiente como sigue:

- En el balance general:

La inversión en compañías subsidiarias se actualiza mediante el registro del método de participación, determinado sobre estados financieros de las subsidiarias actualizados sobre las mismas bases que los de la Compañía.

La Compañía tiene inversión en acciones de Impulsora Jalisciense, S.A. de C.V. equivalente al 5% de su capital social y valuada al costo de adquisición actualizado por Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC), que no excede a su valor de realización. Durante 1997 se cambió el método para valuar esta inversión del método de participación al método de actualización por INPC. El efecto de este cambio disminuyó la inversión en acciones y el resultado acumulado por actualización de ese año en \$61,544.

El capital aportado y acumulado y las partidas no monetarias se actualizan con un factor derivado del Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC), desde la fecha de aportación o generación, y equivale a la cantidad necesaria para mantener la inversión de los accionistas en términos de su poder adquisitivo.

- En el estado de resultados:

Los ingresos y gastos que afectan o provienen de partidas monetarias se actualizan del mes en que ocurren hasta el cierre, utilizando factores derivados del INPC. Los costos y gastos que provienen de partidas no monetarias se determinan en función a la actualización del activo no monetario que se está consumiendo o vendiendo.

- En los otros estados:

El resultado acumulado por actualización que se presenta en el estado de inversión de los accionistas, se forma principalmente por el resultado por tenencia de activos no monetarios, que representa el cambio en el nivel específico de precios de dichos activos y su efecto en resultados en relación al INPC.

El estado de cambios en la situación financiera presenta los cambios en pesos constantes, partiendo de la situación financiera al cierre del año anterior, actualizada a pesos de cierre del último ejercicio.

Valores realizables-

Los valores realizables se encuentran representados principalmente por depósitos y pagarés bancarios a corto plazo, valuados a su valor de mercado (costo más rendimiento acumulado).

Impuesto Sobre la Renta-

La provisión para el Impuesto Sobre la Renta fue calculada sobre un ingreso que difiere de la utilidad contable, por existir partidas que no son gravables o deducibles en forma permanente o temporal. Dado que no hay diferencias temporales no recurrentes de importancia que tengan definida su fecha de reversión y no se espera sean sustituidas por otras partidas de la misma naturaleza y montos semejantes, la Compañía no ha registrado ningún efecto diferido o anticipado de Impuesto Sobre la Renta.

Ingreso financiero integral-

El ingreso financiero integral incluye todos los conceptos de ingresos o gastos financieros, tales como los intereses y los resultados cambiarios o por posición monetaria, a medida que ocurren o se devengan. Este último se origina por mantener activos y pasivos monetarios, cuyo poder adquisitivo real se modifica por los efectos de la inflación.

Las transacciones en moneda extranjera se registran al tipo de cambio vigente en la fecha de la operación y los activos y pasivos en moneda extranjera se ajustan al tipo de cambio en vigor al cierre del ejercicio, afectando los resultados como parte del ingreso financiero integral.

3. Reclasificaciones a los estados financieros

Los estados financieros al 31 de diciembre de 1997 han sido reclasificados en algunas cuentas con el propósito de hacer comparable su presentación con la de los estados financieros al 31 de diciembre de 1998.

4. Transacciones y posición en moneda extranjera

Al 31 de diciembre de 1998 y 1997 los tipos de cambio son de 9.8650 y 8.0833 pesos por dólar americano, respectivamente, y la posición en moneda extranjera es como sigue:

	1998	1997		
	Miles de dólares americanos	Equivalente en miles de pesos	Miles de dólares americanos	Equivalente en miles de pesos
Activo circulante	4,313	\$ 42,548	3,365	\$ 27,200
Activo largo plazo	<u>93,185</u>	<u>919,271</u>	<u>107,902</u>	<u>872,205</u>
	97,498	961,819	111,267	899,405
Pasivo circulante	(3,850)	(37,981)	(13,526)	(109,335)
Pasivo largo plazo	<u>(104,076)</u>	<u>(1,026,709)</u>	<u>(95,307)</u>	<u>(770,395)</u>
	(107,926)	(1,064,690)	(108,833)	(879,730)
Posición (pasiva) activa en moneda extranjera	<u>(10,428)</u>	<u>\$ (102,871)</u>	<u>2,434</u>	<u>\$ 19,675</u>

Durante 1998 y 1997, las principales operaciones en moneda extranjera efectuadas por la Compañía fueron las relativas al pago de intereses por 7,870 y 367 miles de dólares americanos, respectivamente.

Al 26 de marzo de 1999, fecha de emisión de los estados financieros, la posición en moneda extranjera sin auditarse es similar a la del 31 de diciembre de 1998 y el tipo de cambio es de 9.6917 pesos por dólar americano.

5. Análisis de efectivo y valores realizables

	1998	1997
Efectivo	\$ 2,602	\$ 212
Valores realizables	<u>98,900</u>	<u>15,155</u>
	<u>\$ 101,502</u>	<u>\$ 15,367</u>

6. Análisis de deuda a largo plazo

El 24 de septiembre de 1998 se realizó un convenio modificatorio al convenio de reestructuración de deuda firmado en junio de 1996. Dicha deuda se tiene contratada con un grupo de bancos, participando Bancomer, S.A. como banco agente en representación de los bancos acreedores. Las modificaciones relevantes al convenio original de reestructuración se indican a continuación:

-La Compañía firmó nuevos pagarés por la deuda principal reestructurada que asciende a 104,076 miles de dólares americanos. El convenio establece un nuevo plazo de vencimiento de la deuda para ser liquidada en 11 pagos semestrales, comenzando el 30 de septiembre del 2000 y hasta septiembre del 2005.

-Se estipuló el pago de intereses en forma semestral a una tasa anual equivalente a Libor más un margen de 8 puntos, dicho margen será revisado de forma trimestral. En caso de que la tasa de interés sea mayor al 15% anual, el interés que se genere en exceso podrá ser capitalizado al monto del principal.

-Se continúa con la garantía sobre inmuebles y plantas industriales de la mayoría de las subsidiarias, para garantizar el cumplimiento oportuno del pago del principal e intereses devengados.

El convenio modificatorio de reestructura contempló algunas modificaciones a las obligaciones de las compañías, las cuales a la fecha se han cumplido, siendo las más importantes el cumplimiento de ciertos indicadores financieros consolidados, conservar al menos el 51% del capital social de las subsidiarias y el 50% de las compañías de Tapas y Tapones de Zacatecas, S.A. de C.V., Envases de Zacatecas, S.A. de C.V. y Promotora de Servicios de Zacatecas, S.A. de C.V., no fusionarse o escindirse, no reducir su capital social, no dar garantías modificatorias y restricciones al pago de dividendos.

Al 31 de diciembre de 1998 la deuda reestructurada a largo plazo por año de vencimiento es como sigue:

Año de vencimiento	Deuda reestructurada	
	Dólares americanos	Equivalente en miles de pesos
2000	9,461	\$ 93,339
2001	18,923	186,674
2002	18,923	186,674
2003	18,923	186,674
2004	18,923	186,674
2005	<u>18,923</u>	<u>186,674</u>
	<u>104,076</u>	<u>\$ 1,026,709</u>

7. Transacciones y saldos con compañías subsidiarias

La Compañía ha realizado transacciones de importancia con sus compañías subsidiarias como sigue:

	1998	1997
Intereses ganados	<u>\$ 256,653</u>	<u>\$ 261,537</u>
Otros ingresos	<u>\$ 22,435</u>	<u>\$ -</u>

Los saldos netos con compañías subsidiarias se integran como sigue:

	1998	1997
Cuentas por cobrar-		
Envases Universales, S.A. de C.V.	\$ 817,757	\$ 746,775
Industria Metálica del Envase, S.A. de C.V.	151,592	170,444
Tapón Corona, S.A. de C.V.	147,768	103,987
Seraste, S.A.	31,114	32,161
Envases de Guanajuato, S.A. de C.V.	-	18,008
Envases de Hoja de Lata, S.A. de C.V.	28,651	27,971
Envases de Plástico, S.A. de C.V.	70,621	61,952
Envases de Sinaloa, S.A. de C.V.	61,532	85,258
Mexicana de Envases, S.A. de C.V.	-	28,194
Productividad Industrial Hoja de Lata, S.A. de C.V.	48,394	-
Administración y Concesión de Recursos, S.A. de C.V.	74,634	48,388
Envases de Ensenada, S.A. de C.V.	75,721	85,277
Tapón Corona de Guadalajara, S.A. de C.V.	50,257	53,895
Zapata Hermanos Sucesores, S.A. de C.V.	57,363	2,143
Industrias Cayo Zapata, S.A. de C.V.	-	86,681
Inmobiliaria Yago, S.A. de C.V.	15,108	-
Otras subsidiarias	<u>25,008</u>	<u>12,914</u>
	1,655,520	1,564,048
Menos- Vencimientos a largo plazo	<u>919,271</u>	<u>(1,034,522)</u>
	<u>\$ 736,249</u>	<u>\$ 529,526</u>
Cuentas por pagar-		
Inmobiliaria Marella, S.A. de C.V.	\$ 27,800	\$ -
Envases Universales, S.A. de C.V.	247,617	-
Mexicana de Envases, S.A. de C.V.	23,036	-
Otras subsidiarias	<u>22,835</u>	<u>17,967</u>
	321,288	17,967
Más- Impuestos por reembolsar a compañías subsidiarias	<u>75,678</u>	<u>20,622</u>
	<u>\$ 396,966</u>	<u>\$ 38,589</u>

Las cuentas por cobrar a largo plazo a compañías subsidiarias, se originan por financiamientos otorgados en los mismos términos del préstamo bancario recibido, que se menciona en la nota 6.

8. Entorno fiscal**Régimen de Impuesto Sobre la Renta y al Activo-**

La Compañía está sujeta al Impuesto Sobre la Renta (ISR) y al Impuesto al Activo (IMPAC). El ISR se calcula considerando como gravables o deducibles ciertos efectos de la inflación, lo que permite deducir costos actuales y se acumula o deduce el efecto de la inflación sobre ciertos activos y pasivos monetarios, a través del componente inflacionario, el cual es similar al resultado por posición monetaria. El ISR se calcula en la moneda en que ocurrieron las transacciones y no en moneda de cierre. A partir de 1999, la tasa del ISR se incrementa del 34% al 35%, teniendo la obligación de pagar el impuesto cada año a la tasa del 30% (transitoriamente 32% en 1999) y el remanente al momento en que las utilidades sean distribuidas.

Por otra parte, el IMPAC se causa a razón del 1.8% sobre un promedio neto de la mayoría de los activos (a valores actualizados) menos ciertos pasivos, y se paga únicamente por el monto que excede al ISR del año. Cualquier pago que se efectúa en exceso del ISR del ejercicio es recuperable contra el monto en que el ISR excede al IMPAC en los tres ejercicios anteriores y los diez ejercicios subsecuentes.

Conciliación del resultado contable y fiscal-

Las principales partidas que afectaron el resultado fiscal de la Compañía fueron las relativas al reconocimiento de los efectos de la inflación, la participación en los resultados de subsidiarias y el componente inflacionario.

Pérdida fiscal amortizable e IMPAC recuperable-

Al 31 de diciembre de 1998, la Compañía tiene pérdidas fiscales por amortizar actualizadas al 31 de diciembre de 1998 para efectos de ISR e IMPAC (histórico) recuperable, que se indexarán hasta el año en que se apliquen o se recuperen por un monto de:

Vencimiento	Pérdidas	
	amortizables	IMPAC
	actualizadas	recuperable
2006	\$ 302,710	\$ 63,463
2007	-	57,585
2008	<u>425,161</u>	<u>51,869</u>
	<u>\$ 727,871</u>	<u>\$ 172,916</u>

Régimen de consolidación fiscal-

La Compañía tiene autorización de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público para presentar una declaración consolidada del Impuesto Sobre la Renta e Impuesto al Activo con sus subsidiarias. El beneficio resultante es reconocido por la Compañía, según se muestra en el estado de resultados adjunto.

9. Inversión de los accionistas

Conversión de obligaciones convertibles-

En asamblea general extraordinaria de accionistas celebrada el 24 de septiembre de 1998, se aprobó la amortización y conversión anticipada (con fecha límite el 1 de noviembre de 1998) de las obligaciones quirografarias convertibles en los mismos términos propuestos por la asamblea de obligacionistas que tuvo lugar en esa misma fecha. Los acuerdo más importantes para efectuar la amortización y conversión anticipada de las obligaciones quirografarias fueron las siguientes:

- a) Amortización de obligaciones por \$343,939, mediante la dación en pago de inmuebles ubicados en la Ciudad de México, donde se encuentran ubicadas algunas plantas de las compañías subsidiarias. Dichos inmuebles tenían un valor contable a esa misma fecha de \$875,545, reconociéndose el diferencial contra la prima en suscripción de acciones.
- b) Amortización de obligaciones por el equivalente a 6,400 miles de dólares americanos a través de pago en efectivo.
- c) Incremento al capital social de la Compañía por un importe a valor nominal de \$150,000, mediante emisión de 15,000,000 de acciones comunes nominativas de la serie "A".
- d) Conversión de las obligaciones quirografarias convertibles que no quedaron amortizadas de acuerdo a los párrafos anteriores, en acciones comunes nominativas con derecho a voto, representativas del 49% del capital social de la Compañía. Dicho incremento al capital social de la Compañía fue por un importe a valor nominal de \$452,460, mediante la emisión de 45,245,951 acciones comunes nominativas de la serie "B". El valor acumulado de las obligaciones, incluyendo intereses acumulados y valuado al tipo de cambio a la fecha de la conversión, contra el valor nominal del capital social emitido, se consideró como parte de la prima en suscripción de acciones.
- e) Cancelación de las 30,745,100 acciones comunes serie "B" y 60,284,500 acciones preferentes serie "C", que habían quedado en tesorería pendientes de suscripción y habían sido emitidas en junio de 1996 como resultado de la emisión original de las obligaciones convertibles, con objeto de efectuar su conversión obligatoria en fecha subsecuente.

f) Modificación de algunos estatutos de la Sociedad y nombramiento de algunos miembros del Consejo de Administración, Comité Ejecutivo y Comité de Auditoría por parte de los obligacionistas. Asimismo, nombramiento de un nuevo director general y su ratificación por parte del Consejo de Administración.

g) Incremento al capital social de la Compañía por un importe a valor nominal de \$200,000, mediante la emisión de 6,047,339 acciones comunes nominativas de la serie "A" y 5,810,189 acciones comunes de la serie "B", sin expresión de valor nominal. El precio de suscripción de las acciones emitidas fue fijado en 16.867 pesos por acción, las cuales deberán quedar suscritas en un plazo máximo de 3 años, a partir de la fecha de amortización y conversión de las obligaciones. De este incremento de capital, al 31 de diciembre de 1998 se han suscrito y pagado 8,387,647 acciones por un importe nominal de \$141,474.

h) Fusión con algunas compañías subsidiarias inmobiliarias, aumentándose el capital social de la Compañía en \$927 y emitiéndose 92,725 acciones comunes nominativas de la serie "A" contra la cancelación de las acciones representativas del capital social de las subsidiarias fusionadas. El valor del capital contable de las compañías fusionadas correspondiente al interés minoritario a la fecha de la fusión ascendió a \$51,239 (\$48,454 a valor nominal), por lo que la diferencia contra el valor del capital social emitido se consideró como prima en suscripción de acciones.

Prima en suscripción de acciones-

La amortización y conversión de las obligaciones tuvo como resultado la generación de una prima en suscripción de acciones. Dicha prima en suscripción de acciones fue el resultado de todos los acuerdos tomados por los obligacionistas y accionistas, con el fin de reestructurar la composición accionaria de la Compañía y lograr la conversión de las obligaciones convertibles. Por lo tanto, la prima en suscripción de acciones que se muestra en el estado de inversión de los accionistas adjunto, quedó conformada de la siguiente manera:

	Valor histórico	Valor en pesos constantes
Dación en pago de inmuebles	\$ (531,606)	\$ (562,172)
Conversión de obligaciones convertibles remanentes a su valor de mercado en capital social	2,477,783	2,620,255
Suscripción de aumento de capital social por fusión de inmobiliarias	47,527	50,259
Suscripción de aumento de capital social mediante aportaciones en efectivo	5,054	5,345
	<u>\$ 1,998,758</u>	<u>\$ 2,113,687</u>

Integración del capital social-

Al 31 de diciembre de 1998, el capital social de la Compañía se encuentra integrado como sigue:

	Acciones	Importe
Acciones nominativas serie "A" sin expresión del valor nominal, las cuales deberán representar al menos el 51% del capital social y que sólo pueden ser adquiridas por mexicanos	53,109,758	\$ 572,416
Acciones nominativas serie "B" sin expresión de valor nominal, las cuales podrán representar hasta el 49% del capital social de suscripción libre	<u>47,616,565</u>	<u>492,445</u>
	<u>100,726,323</u>	<u>\$ 1,064,861</u>

Tratamiento de dividendos y reserva legal-

Los dividendos que se paguen, a partir de 1999, a personas físicas o residentes en el extranjero, estarán sujetos a retención del ISR a una tasa efectiva del 7.5% al 7.7%, la cual varía según el año en que las utilidades hayan sido generadas. Además, en caso de repartir utilidades que no hubieran causado el impuesto aplicable a la Compañía, éste tendrá que pagarse al distribuir el dividendo.

Las reducciones de capital causarán impuestos sobre el excedente del monto repartido contra su valor fiscal, determinado de acuerdo a lo establecido por la Ley del Impuesto Sobre la Renta.

La reserva legal no es susceptible de distribuirse a los accionistas durante la existencia de la Compañía, excepto en la forma de dividendos en acciones.

10. Compromisos y pasivos contingentes

Contrato de servicios de administración de sistemas-

Durante diciembre de 1997, la Compañía celebró un contrato para recibir junto con varias de sus subsidiarias servicios de administración de sistemas de información, que incluyen la operación de sistemas, servicios de producción, impresión y soporte técnico, hasta al 28 de febrero del 2003. El contrato contempla recibir servicios que permitan a la Compañía y sus subsidiarias aprovechar el avance tecnológico en su industria.

Al 31 de diciembre de 1998 el monto de los compromisos de pago por motivo del contrato de administración de sistemas es por 4,835 miles de dólares americanos, que se integra como sigue:

	Miles de dólares americanos
1999	1,163
2000	1,258
2001	1,129
2002	1,102
2003	<u>183</u>
	<u>4,835</u>

Contrato de opción de compra de acciones-

La Compañía tiene celebrado un contrato de opción de venta de acciones con Diblo, S.A. de C.V., mediante el cual se otorga a esta última una opción irrevocable de compra de las acciones representativas del capital social de las compañías de Zacatecas, en el caso de que la familia Zapata deje de ser titular de al menos el 51% del capital social de la Compañía. Dicha opción estará vigente hasta junio del 2016.

Compromisos de no competencia-

Durante 1996, la Compañía vendió su subsidiaria Bayem, S.A. de C.V. a Grace Container. Derivado de esta venta, se generó un compromiso de no competencia y de efectuar compras de productos elaborados por Grace Container, con vencimiento en agosto del 2001. El monto de las compras debe mantener el nivel promedio de los últimos tres ejercicios anteriores a la fecha del contrato.

Durante agosto de 1998, se efectuó la venta de la maquinaria, equipo y refacciones de la línea de negocios relacionada con la fabricación de tambores metálicos y, con motivo de esta venta, se firmó un convenio de no competencia en el negocio vendido por un término de diez años, por parte de la Compañía o cualquiera de sus subsidiarias o afiliadas, contado a partir de la fecha en que la transacción quedó formalizada.

Juicios pendientes-

Algunas subsidiarias tienen juicios pendientes a favor o en contra como resultado del curso normal de sus operaciones. Tales juicios involucran incertidumbres y en algunos casos, es posible que los mismos se resuelvan en contra de las compañías. No obstante que no es posible determinar los importes involucrados en los juicios pendientes, la administración considera que cualquier pasivo resultante no afectaría materialmente la situación financiera o resultados de operación de las compañías.

Convenios de servicios de asesoría-

Con fecha 30 de septiembre de 1998 la Compañía efectuó un contrato de prestación de servicios profesionales con la firma consultora Zapata Navarro y Asociados, S.C., el cual establece que la Compañía recibirá servicios de consultoría y asesoría. El plazo del contrato es por tiempo indefinido.

Con fecha 30 de septiembre de 1998 la Compañía efectuó un convenio de comisión por la amortización anticipada de las obligaciones quirografarias. El plazo del convenio es por tiempo indefinido, iniciando el pago de comisiones a partir de octubre de 1999. Dicho convenio se dará por terminado en caso de que el contrato de prestación de servicios, mencionado en el párrafo anterior, se dé por terminado.

(R.- 105355)

TAENZA, S.A. Y SUBSIDIARIAS

A los señores accionistas:

Hemos examinado el balance general consolidado de Taenza, S.A. y Subsidiarias al 31 de diciembre de 1998 y los estados consolidados de resultados, de inversión de los accionistas y de cambios en la situación financiera, que le son relativos, por el año terminado en esa fecha. Dichos estados financieros son responsabilidad de la administración de la Compañía. Nuestra responsabilidad consiste en expresar una opinión sobre los mismos, con base en nuestra auditoría. Los estados financieros de ciertas subsidiarias, que representan el 19% y 28% de los activos e ingresos totales consolidados, respectivamente, fueron examinados por otros auditores independientes, en cuyos dictámenes nos hemos basado para expresar nuestra opinión con respecto a las cantidades relativas a dichas subsidiarias. Los estados financieros consolidados por el año terminado el 31 de diciembre de 1997, fueron dictaminados por otros auditores, quienes emitieron su dictamen sin salvedades fechado el 27 de febrero de 1998.

Nuestro examen fue realizado de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas, las cuales requieren que la auditoría sea planeada y realizada de tal manera que permita obtener una seguridad razonable de que los estados financieros no contienen errores importantes y de que están preparados de acuerdo con principios de contabilidad generalmente aceptados. La auditoría consiste en el examen, con base en pruebas selectivas, de la evidencia que soporta las cifras y revelaciones de los estados financieros; asimismo, incluye la evaluación de los principios de contabilidad utilizados, de las estimaciones significativas efectuadas por la administración y de la presentación de los estados financieros tomados en su conjunto. Consideramos que nuestro examen proporciona una base razonable para sustentar nuestra opinión.

Como se menciona en la nota 1 a los estados financieros consolidados adjuntos, durante septiembre de 1998 se efectuó la conversión de las obligaciones quirografarias convertibles en capital emitidas en junio de 1996, lo cual implicó una serie de eventos de importancia para el Grupo, siendo los más importantes, la amortización parcial de las obligaciones mediante pago en efectivo y con bienes inmuebles, convirtiéndose las obligaciones remanentes en capital por los bancos obligacionistas, quienes pasaron a ser accionistas; se incrementó el capital social, se modificaron estatutos referentes a la administración de la sociedad y se ampliaron los vencimientos de la deuda reestructurada en 1996.

En nuestra opinión, basada en nuestro examen y en los dictámenes de los otros auditores a que se hace referencia en el primer párrafo, los estados financieros consolidados antes mencionados presentan razonablemente, en todos los aspectos importantes, la situación financiera de Taenza, S.A. y Subsidiarias al 31 de diciembre de 1998 y los resultados de sus operaciones, las variaciones en la inversión de los accionistas y los cambios en la situación financiera por el año terminado en esa fecha, de conformidad con los principios de contabilidad generalmente aceptados.

Méjico, D.F., a 26 de marzo de 1999.

Ruiz, Urquiza y Cía., S.C.

C.P. Luis Javier Fernández B.

Rúbrica.

TAENZA, S.A. Y SUBSIDIARIAS

BALANCES GENERALES CONSOLIDADOS AL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997
EXPRESADOS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998

(en miles de pesos)

Activo	1998	1997
Circulante		
Efectivo y valores realizables	\$ 186,861	\$ 113,071
Cuentas y documentos por cobrar, neto	739,819	807,347
Inventarios, neto	787,798	738,160
Pagos anticipados	32,040	6,413
Total del activo circulante	1,746,518	1,664,991
Inversión en acciones de subsidiaria no consolidada y asociada	33,347	33,992
Propiedades, planta y equipo, neto	3,151,173	4,124,955
Otros activos, neto	106,148	159,159
	\$ 5,037,186	\$ 5,983,097

Pasivo e inversión de los accionistas		
Circulante		
Préstamos bancarios y porción		
circulante de la deuda a largo plazo	\$ 129,714	\$ 246,272
Cuentas por pagar a proveedores	733,007	636,745
Otras cuentas por pagar y pasivos acumulados	193,876	189,756
Impuesto al Activo y participación		
de utilidades a los trabajadores	2,117	20,602
Total del pasivo circulante	1,058,714	1,093,375
Deuda a largo plazo		
Préstamos bancarios	1,115,710	1,139,559
Cuentas por pagar a proveedores	62,391	15,661
Reserva para prima de antigüedad	7,456	6,579
Total del pasivo a largo plazo	1,185,557	1,161,799
Inversión de los accionistas		
Capital social	2,203,567	1,424,013
Obligaciones convertibles a capital	-	3,530,126
Prima en suscripción de acciones	2,113,687	-
Pérdidas acumuladas	(2,070,046)	(1,779,841)
Resultado acumulado por actualización	300,168	325,642
Total de la inversión de los accionistas mayoritarios	2,547,376	3,499,940
Interés minoritario	245,539	227,983
Total de la inversión de los accionistas	2,792,915	3,727,923
	<u>\$ 5,037,186</u>	<u>\$ 5,983,097</u>

Las notas adjuntas son parte integrante de estos balances generales consolidados.

TAENZA, S.A. Y SUBSIDIARIAS
ESTADOS CONSOLIDADOS DE RESULTADOS
POR LOS AÑOS TERMINADOS EL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997
EXPRESADOS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998
 (en miles de pesos, excepto utilidad (pérdida) por acción)

	1998	1997
Ventas netas	\$ 3,900,068	\$ 3,768,067
Costo de ventas	<u>3,012,492</u>	<u>2,896,176</u>
Utilidad bruta	887,576	871,891
Gastos de operación	<u>634,531</u>	<u>563,856</u>
Utilidad de operación	253,045	308,035
Costo integral de financiamiento		
Intereses pagados, neto	186,724	202,057
Pérdida cambiaria, neta	327,222	45,809
Utilidad por posición monetaria	<u>(179,392)</u>	<u>(163,124)</u>
	334,554	84,742
Otros ingresos, neto	<u>(57,448)</u>	<u>(27,868)</u>
Utilidad (pérdida) antes de provisiones y partidas extraordinarias	(24,061)	251,161
Provisiones para		
Impuesto Sobre la Renta		182,713
Impuesto al Activo	48,767	75,084
Participación de utilidades a los trabajadores	1,946	3,790
Efecto por amortización de pérdidas fiscales		<u>(182,713)</u>
	50,713	78,874
Utilidad (pérdida) antes de partidas extraordinarias	<u>(74,774)</u>	<u>172,287</u>
Partidas extraordinarias	154,973	
Utilidad (pérdida) neta consolidada del año	<u>\$ (229,747)</u>	<u>\$ 172,287</u>
Distribución de la utilidad (pérdida) neta consolidada del año		
Accionistas mayoritarios	\$ (290,205)	\$ 76,936
Accionistas minoritarios	60,458	95,351
Utilidad (pérdida) por acción mayoritaria	<u>\$ (229,747)</u>	<u>\$ 172,287</u>
	\$ (5,99)	\$ 2,40

Las notas adjuntas son parte integrante de estos estados consolidados.

TAENZA, S.A. Y SUBSIDIARIAS
 ESTADOS CONSOLIDADOS DE INVERSIÓN DE LOS ACCIONISTAS
 POR LOS AÑOS TERMINADOS EL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997
 EXPRESADOS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998
 (en miles de pesos)

Histórico	No suscrito	Actualización	Prima en suscripción a capital de acciones	Pérdidas acumuladas	Actualización	Resultado por actualización	Total de la inversión de los accionistas
							Interés minoritario
\$ 320,000	\$ 1,104,013	\$ 3,591,810	\$ (1,896,777)	\$ 627,488	\$ 139,717	\$ 3,926,251	
Saldos al 31 de diciembre de 1996							(61,684)
Intereses pagados sobre obligaciones convertibles a capital			(61,684)				
Utilidad neta del año				76,936		95,351	172,287
Cambio patrimonial del año					(301,846)	(7,085)	(308,931)
Saldos al 31 de diciembre de 1997	320,000	1,104,013	3,530,126		325,642	227,983	3,727,923
Aumento de capital social	350,000	(58,526)	8,625	5,345			305,444
Efecto por fusión con subsidiarias	927		53	50,259		(51,239)	
Conversión de obligaciones quinográfarias convertibles	452,480		26,015 (3,530,126)	2,058,083			(993,568)
Pérdida neta del año				(290,205)		60,458	(229,747)
Cambio patrimonial del año					(25,474)	8,337	(17,137)
Saldos al 31 de diciembre de 1998	\$ 1,123,387	\$ (58,526)	\$ 1,138,706	\$ 2,113,687	\$ (2,070,045)	\$ 2,294,539	\$ 2,292,915

Las notas adjuntas son parte integrante de estos estados.

TAENZA, S.A. Y SUBSIDIARIAS
ESTADOS CONSOLIDADOS DE CAMBIOS EN LA SITUACION FINANCIERA
POR LOS AÑOS TERMINADOS EL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997
EXPRESADOS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998

(en miles de pesos)

	1998	1997
Operaciones		
Utilidad (pérdida) neta antes de partidas extraordinarias	\$ (74,774)	\$ 172,287
Más- partidas en resultados que no requirieron la utilización de recursos-		
Depreciación y amortización del año	280,049	247,624
Baja de valor de activos fijos	69,113	-
Prima de antigüedad, neta	877	445
Recursos generados por resultados	275,265	420,356
Partidas extraordinarias	(154,973)	-
Cambios en el capital de trabajo operativo, excepto financiamiento	(5,671)	181,142
Recursos generados por las operaciones	114,621	601,498
Financiamiento		
(Disminución) incremento de préstamos bancarios y porción circulante de la deuda a largo plazo en términos reales	(77,919)	74,741
Disminución de los préstamos bancarios y porción circulante de la deuda a corto plazo por actualización a pesos constantes	(38,639)	(10,870)
Aumento (disminución) de la deuda a largo plazo en términos reales	154,942	(144,213)
Disminución de la deuda a largo plazo por actualización a pesos constantes	(178,791)	(232,866)
Intereses pagados sobre obligaciones convertibles a capital	-	(61,684)
Cuentas por pagar a proveedores a largo plazo	46,730	15,661
Aumentos de capital social y prima en suscripción de acciones	305,444	-
Aumento de capital social y prima en suscripción de acciones por fusión con subsidiarias	51,239	-
Disminución del interés minoritario	(51,239)	-
Resultado en conversión de obligaciones quirografarias	(993,568)	-
	(781,801)	(359,231)
Inversiones		
Retiros (adiciones) de propiedades, planta y equipo, neto	711,215	(228,339)
Disminución (incremento) en otros activos	29,755	(2,136)
Variación neta del interés minoritario	-	(7,085)
	740,970	(237,560)
Aumento neto en efectivo y valores realizables	73,790	4,707
Efectivo y valores realizables al inicio del año	113,071	108,364
Efectivo y valores realizables al final del año	<u>\$ 186,861</u>	<u>\$ 113,071</u>

Las notas adjuntas son parte integrante de estos estados consolidados.

TAENZA, S.A. Y SUBSIDIARIAS
NOTAS A LOS ESTADOS FINANCIEROS CONSOLIDADOS
AL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997
EXPRESADAS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998
(en miles de pesos)

1. Actividad de las compañías y reestructuración

La Compañía es accionista mayoritaria de un grupo de empresas cuyas actividades primordiales son la fabricación y venta de envases y contenedores de hoja de lata, aluminio y plástico. El Grupo funciona a través de dos divisiones operativas denominadas "División Alimentos" y "División Bebidas", las cuales abastecen a mercados diferentes y operan bajo diferentes condiciones económicas y de mercado.

Reestructuración -

a) Conversión de obligaciones

Durante septiembre de 1998, la Compañía efectuó la conversión de las obligaciones quirografarias convertibles en capital emitidas en junio de 1996. De la deuda existente a la fecha de la conversión, se liquidó una parte mediante la dación en pago de algunos inmuebles por un importe de \$343,939, cuyo valor contable ascendía a \$875,544, y un pago en efectivo por 6,400 miles de dólares americanos; las obligaciones convertibles no amortizadas con los pagos anteriores se convirtieron en acciones representativas del 49% del capital social de la Compañía, según se detalla en la nota 14.

b) Administración de la sociedad

Como resultado de lo anterior, se modificaron los estatutos y la administración de la sociedad mediante cambios en el Consejo de Administración y los Comités Ejecutivo y de Auditoría, así como el nombramiento de un nuevo director general.

c) Reestructuración de deuda

El 30 de septiembre de 1998, se efectuó un convenio modificadorio al convenio de reestructuración de deuda realizado en junio de 1996, mediante el cual se establecieron nuevas fechas de vencimiento al saldo insoluto de la deuda a la fecha del convenio, según se menciona en la nota 11.

d) Evaluación de líneas de negocio

Se evaluaron algunas líneas de negocio que habían tenido una reducción importante en su nivel de operaciones y que habían generado pérdidas recurrentes, lo que significó en algunos casos la liquidación del personal del área de manufactura y la reducción del valor de sus activos a su valor de rescate, la cual se registró como una partida extraordinaria en el estado consolidado de resultados, según se menciona en la nota 16.

2. Bases de consolidación

Los estados financieros consolidados adjuntos incluyen los relativos a Taenza, S.A. y los de sus compañías subsidiarias, habiéndose eliminado los saldos y transacciones de importancia entre las compañías del Grupo.

Principales subsidiarias

Las principales compañías subsidiarias en las que Taenza, S.A. posee más del 99% de participación en su capital social (excepto Tapas y Tapones de Zacatecas, S.A. de C.V., Envases de Zacatecas, S.A. de C.V. y Promotora de Servicios de Zacatecas, S.A. de C.V. (compañías de Zacatecas), de las cuales posee el 50% de su capital social y tiene el control de su administración) son las siguientes:

División alimentos

Envases de Ensenada, S.A. de C.V.

Envases de Hoja de Lata, S.A. de C.V.

Envases de Plástico, S.A. de C.V.

Envases de Tamaulipas, S.A. de C.V.

Envases de Sinaloa, S.A. de C.V.
Industria Metálica del Envase, S.A. de C.V.
Mexicana de Envases, S.A. de C.V.
Zapata Hermanos Sucesores, S.A. de C.V.
División bebidas
Envases Universales, S.A. de C.V.
Productos Domésticos de México, S.A. de C.V.
Talleres Exacta, S.A. de C.V.
Tapón Corona, S.A. de C.V.
Tapón Corona de Guadalajara, S.A. de C.V.
Tapas y Tapones de Zacatecas, S.A. de C.V.
Envases de Zacatecas, S.A. de C.V.
Promotora de Servicios de Zacatecas, S.A. de C.V.
División servicios e inmobiliarias

En adición a las compañías mencionadas, existen otras subsidiarias que se dedican fundamentalmente a la prestación de servicios de personal y al arrendamiento de inmuebles a sus compañías afiliadas.

Fusión con compañías subsidiarias

Con motivo de la conversión de las obligaciones convertibles que se menciona en las notas 1 y 14, en asambleas generales extraordinarias de accionistas celebradas el 23 y 24 de septiembre de 1998, se acordó la fusión de las subsidiarias Industrias Zana, S.A. de C.V., Industrias Zanago, S.A. de C.V., Grupo Industrial Zapata, S.A. de C.V., Industrias Izague, S.A. de C.V., Inmobiliaria Zamo, S.A. de C.V. e Industrias Cayo Zapata, S.A. de C.V. en Taenza, S.A., subsistiendo esta última como compañía fusionante y adquiriendo todos los derechos y obligaciones de las compañías fusionadas al 30 de septiembre de 1998, fecha a partir de la cual surtió efectos la fusión.

Inversión en acciones de compañía subsidiaria no consolidada y asociada

La Compañía tiene inversión en acciones de Ashland de México, S.A. de C.V. (equivalente al 60% de su capital social y valuada por el método de participación) e Impulsora Jalisciense, S.A. de C.V. (equivalente al 5% de su capital social y valuada al costo de adquisición actualizado por INPC, que no excede a su valor de realización). La subsidiaria Ashland de México, S.A. de C.V., no se consolidó por no tener operaciones. Los resultados del año de la compañía subsidiaria no consolidada y asociada no fueron significativos.

Durante 1997, se cambió el método para valuar la inversión en Impulsora Jalisciense, S.A. de C.V. del método de participación al método de actualización por INPC. El efecto de este cambio, disminuyó la inversión en acciones de subsidiaria no consolidada y el resultado acumulado por actualización de ese año en \$61,544.

3. Principales políticas contables

Las políticas contables que siguen las compañías están de acuerdo con principios de contabilidad generalmente aceptados, los cuales requieren que la administración efectúe ciertas estimaciones y utilice ciertos supuestos para determinar la valuación de algunas partidas individuales de los estados financieros y para efectuar las revelaciones que requiere efectuar en los mismos. Aun cuando pueden llegar a diferir de su efecto final, la administración considera que las estimaciones y supuestos utilizados fueron adecuados en las circunstancias.

Las principales políticas contables seguidas por las compañías se resumen a continuación:

Reconocimiento de los efectos de la inflación en la información financiera

Las compañías actualizan sus estados financieros en términos de poder adquisitivo de la moneda al cierre del último ejercicio, consecuentemente, las cifras de los estados financieros son comparables entre sí y con el año anterior, al estar expresadas en la misma moneda. Los estados financieros han sido actualizados a moneda del último cierre y sus cifras difieren de las originalmente presentadas en la moneda del año correspondiente como sigue:

- En el balance general

Los inventarios son actualizados a su valor de reposición, que no excede al valor de realización.

Las propiedades, planta y equipo están registrados originalmente a su costo de adquisición o construcción, el cual se actualiza a sus valores netos de reposición, siguiendo las disposiciones contenidas en el Boletín B-10 y sus documentos de adecuaciones.

Los métodos que se utilizaron para la actualización de las propiedades, planta y equipo fueron el de ajuste por cambios en el nivel general de precios para activos de procedencia nacional y el de indización específica para aquellos activos de procedencia extranjera o que habiéndose comprado en el país, su origen es extranjero, los cuales se actualizaron aplicando a su costo en moneda extranjera, la inflación del país de origen y el deslizamiento del peso frente a la moneda del país de origen, todo ello sin exceder su valor de uso.

Los otros activos, representados fundamentalmente por gastos preoperativos y de organización, son actualizados a través del método de ajuste por cambios en el nivel general de precios. La amortización cargada a resultados se calcula por el método de línea recta sobre el valor actualizado de los gastos preoperativos y de organización.

El capital aportado y acumulado y las partidas no monetarias se actualizan con un factor derivado del Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC), desde la fecha de aportación o generación y equivale a la cantidad necesaria para mantener la inversión de los accionistas en términos de su poder adquisitivo.

- En el estado de resultados

Los ingresos y gastos que afectan o provienen de partidas monetarias se actualizan del mes en que ocurren hasta el cierre, utilizando factores derivados del INPC. Los costos y gastos que provienen de partidas no monetarias se determinan en función a la actualización del activo no monetario que se está consumiendo o vendiendo.

La depreciación cargada a resultados de las propiedades, planta y equipo se calcula por el procedimiento de línea recta en base al costo actualizado por cambios en el nivel general de precios y por el factor de deslizamiento e inflación del país de origen, según corresponda, y a las vidas útiles remanentes estimadas.

- En los otros estados

El resultado acumulado por actualización que se presenta en el estado de inversión de los accionistas, se forma principalmente por el resultado por tenencia de activos no monetarios, que representa el cambio en el nivel específico de precios de dichos activos y su efecto en resultados en relación al INPC.

El estado de cambios en la situación financiera presenta los cambios en pesos constantes, partiendo de la situación financiera al cierre del año anterior, actualizada a pesos de cierre del último ejercicio.

Valores realizables-

Los valores realizables se encuentran representados principalmente por depósitos y pagarés bancarios a corto plazo, valuados a su valor de mercado (costo más rendimiento acumulado).

Impuesto Sobre la Renta y participación de utilidades a los trabajadores-

Las provisiones para el Impuesto Sobre la Renta y la participación de utilidades a los trabajadores, fueron calculadas sobre un ingreso que difiere de la utilidad contable, por existir partidas que no son gravables o deducibles en forma permanente o temporal. Dado que no hay diferencias temporales no recurrentes de importancia que tengan definida su fecha de reversión y no se espera sean sustituidas por otras partidas de la misma naturaleza y montos semejantes, las compañías no han registrado ningún efecto diferido o anticipado del Impuesto Sobre la Renta y participación de utilidades a los trabajadores.

Obligaciones de carácter laboral-

De acuerdo con la Ley Federal del Trabajo, las subsidiarias con personal tienen obligaciones por concepto de indemnizaciones y primas de antigüedad pagaderas a trabajadores que dejen de prestar sus servicios bajo ciertas circunstancias. Las indemnizaciones pagadas por despido se cargan a resultados al efectuarse.

Las subsidiarias registran el pasivo por prima de antigüedad a medida que se devenga, de acuerdo con cálculos actuariales basados en el método de crédito unitario proyectado, utilizando tasas de interés reales.

Por lo tanto, se está provisionando el pasivo que, a valor presente, cubrirá la obligación por beneficios proyectados a la fecha estimada de retiro del conjunto de trabajadores que laboran en las compañías.

La información actuaria de las obligaciones laborales al 31 de diciembre de 1998 es la siguiente:

	1998	1997
Obligaciones por beneficios proyectados (OBP)	\$ 7,381	\$ 7,253
Pasivo provisionado	<u>7,456</u>	<u>6,579</u>
Exceso del pasivo sobre obligaciones laborales proyectadas (servicios pasados por amortizar)	<u>\$ 75</u>	<u>\$ (674)</u>

Al 31 de diciembre de 1998, el monto provisionado excede a la obligación por beneficios actuales (equivalente al OBP sin proyectar los sueldos a la fecha de retiro) en \$177.

El costo por obligaciones laborales del año se integra por:

	1998	1997
Costo de servicios laborales	\$ 626	\$ 629
Amortización de servicios pasados	18	(13)
Costo financiero	<u>368</u>	<u>354</u>
	<u>\$ 1,012</u>	<u>\$ 970</u>

Las tasas utilizadas en las proyecciones actuariales del ejercicio 1998 fueron 5.50% en la tasa de descuento y 2.00% para incremento de sueldos.

Durante 1998 existieron eventos especiales de reducción de personal en algunas subsidiarias del Grupo, razón por la cual se determinó el costo o ingreso por dichos eventos, siguiendo la metodología prevista en el nuevo Boletín D-3 Obligaciones laborales.

Costo integral de financiamiento-

El costo integral de financiamiento incluye todos los conceptos de ingresos o gastos financieros, tales como los intereses y los resultados cambiarios o por posición monetaria, a medida que ocurren o se devengan. Este último se origina por mantener activos y pasivos monetarios, cuyo poder adquisitivo real se modifica por los efectos de la inflación.

Las transacciones en moneda extranjera se registran al tipo de cambio vigente en la fecha de la operación y los activos y pasivos en moneda extranjera se ajustan al tipo de cambio en vigor al cierre del ejercicio, afectando los resultados como parte del costo integral de financiamiento.

Utilidad (pérdida) por acción-

La utilidad (pérdida) por acción se determinó dividiendo la utilidad (pérdida) mayoritaria del año entre el promedio ponderado de acciones en circulación.

4. Reclasificaciones a los estados financieros

Los estados financieros al 31 de diciembre de 1997 han sido reclasificados en algunas cuentas con el propósito de hacer comparable su presentación con la de los estados financieros al 31 de diciembre de 1998.

5. Transacciones y posición en moneda extranjera

Al 31 de diciembre de 1998 y 1997 los tipos de cambio son de 9.8650 y 8.0833 pesos por dólar americano, respectivamente, y la posición en moneda extranjera es como sigue:

	1998		1997	
	Miles de	Equivalente	Miles de	Equivalente
	dólares	en miles de	dólares	en miles de
Activo circulante	<u>28,457</u>	<u>\$ 280,728</u>	<u>14,814</u>	<u>\$ 119,746</u>
Pasivo circulante	<u>(50,558)</u>	<u>(498,755)</u>	<u>(55,138)</u>	<u>(445,697)</u>

Pasivo largo plazo	(119,422)	(1,178,101)	(120,491)	(973,965)
	(169,980)	(1,676,856)	(175,629)	(1,419,662)
Posición pasiva en moneda extranjera	(141,523)	\$ (1,396,128)	(160,815)	\$ (1,299,916)

Las principales operaciones en moneda extranjera efectuadas por las compañías son las siguientes:

	Miles de dólares americanos	
	1998	1997
Ventas	50,263	40,994
Compras distintas de activo fijo	(142,266)	(113,208)
Otros ingresos (gastos), netos	3,598	
Intereses pagados	(7,870)	(367)
	<u>(96,275)</u>	<u>(72,581)</u>

Al 26 de marzo de 1999, fecha de emisión de los estados financieros, la posición en moneda extranjera sin auditar, es similar a la del 31 de diciembre de 1998 y el tipo de cambio es de 9.6917 pesos por dólar americano.

6. Análisis de efectivo y valores realizables

	1998	1997
Efectivo	\$ 85,257	\$ 75,623
Valores realizables	<u>101,604</u>	<u>37,448</u>
	<u>\$ 186,861</u>	<u>\$ 113,071</u>

7. Análisis de cuentas y documentos por cobrar

	1998	1997
Clientes	\$ 597,041	\$ 681,367
Menos- reserva para cuentas de cobro dudoso	<u>(42,403)</u>	<u>(27,520)</u>
	554,638	653,847
Otros-		
Impuestos por recuperar	133,219	109,447
Seguros Comercial América, S.A. de C.V.	25,283	23,894
Otras por cobrar	<u>26,679</u>	<u>20,159</u>
	<u>\$ 739,819</u>	<u>\$ 807,347</u>

8. Análisis de inventarios

	1998	1997
Artículos terminados	\$ 111,862	\$ 162,671
Producción en proceso	190,982	127,147
Materias primas, material de empaque y otros	<u>409,668</u>	<u>343,491</u>
	712,512	633,309
Menos- reserva para inventarios obsoletos y de lento movimiento	<u>(33,889)</u>	<u>(21,727)</u>
	678,623	611,582
Anticipos a proveedores	13,967	35,850
Mercancías en tránsito	<u>95,208</u>	<u>90,728</u>
	<u>\$ 787,798</u>	<u>\$ 738,160</u>

9. Análisis de propiedades, planta y equipo

	1998	1997
Inmuebles, planta e instalaciones	\$ 771,490	\$ 1,158,689
Maquinaria y equipo	4,586,388	4,460,425
Equipo de transporte	38,561	44,513
Mobiliario y equipo de oficina	83,628	74,193
	5,480,067	5,737,820
Menos- depreciación acumulada	<u>(2,865,066)</u>	<u>(2,860,247)</u>
	2,615,001	2,877,573
Proyectos en proceso	284,180	226,279
Terrenos	<u>251,992</u>	<u>1,021,103</u>
	<u><u>\$ 3,151,173</u></u>	<u><u>\$ 4,124,955</u></u>

Las tasas promedio de depreciación utilizadas para el ejercicio de 1998 fueron las siguientes:

Inmuebles, planta e instalaciones	2.08%
Maquinaria y equipo	4.92%
Equipo de transporte	17.79%
Mobiliario y equipo de oficina	12.58%

Como se menciona en la nota 14, para efectos de la conversión de las obligaciones convertibles, durante septiembre de 1998 se efectuó la dación en pago, para la amortización parcial de obligaciones convertibles, de algunos inmuebles donde se ubican las plantas productivas de algunas subsidiarias, cuyo valor neto en libros ascendía a \$875,544.

Durante agosto de 1998, se efectuó la venta de la maquinaria, equipo y refacciones de la línea de negocios relacionada con la fabricación de tambores metálicos. El contrato de compra-venta, incluyó servicios técnicos, información de clientes y proveedores, así como un convenio de no competencia durante un término de diez años. Durante 1998 y 1997, dicha línea de negocios representó ventas para el Grupo por \$43,094 y \$60,340 con una utilidad marginal de 25% y 18%, respectivamente. Los recursos obtenidos fueron utilizados para el pago parcial de las obligaciones convertibles que se describe en la nota 14.

Durante 1998 y 1997 se efectuó una revisión a los valores de los activos fuera de uso temporal y definitivo, habiéndose ajustado estos últimos a su valor de realización. El efecto por la baja de valor de los activos fuera de uso ascendió a \$69,113, el cual se registró como una partida extraordinaria en el estado consolidado de resultados, según se menciona en la nota 16. No se registró depreciación del ejercicio por los activos fuera de uso temporal y definitivo.

Un resumen de los activos fuera de uso definitivo a su posible valor de realización, determinado por peritos valuadores independientes es el siguiente:

	1998	1997
Maquinaria y equipo	\$ 20,754	\$ 3,538
Mobiliario y equipo de oficina	288	-
Equipo de transporte	<u>129</u>	<u>-</u>
	<u><u>\$ 21,171</u></u>	<u><u>\$ 3,538</u></u>

La Compañía está en proceso de evaluación de los activos fuera de uso temporal a fin de determinar su posible utilización en el corto plazo o tomar las medidas necesarias para su realización. Un resumen de los activos fuera de uso temporal, determinado por peritos valuadores independientes es el siguiente:

	1998	1997
Maquinaria y equipo	\$ 83,673	\$ 51,241
Mobiliario y equipo de oficina	<u>7</u>	<u>-</u>
	<u><u>\$ 83,680</u></u>	<u><u>\$ 51,241</u></u>

10. Análisis de otros activos

	1998	1997
Gastos preoperativos y de organización	\$ 212,971	\$ 212,965
Menos- amortización acumulada	<u>(113,765)</u>	<u>(92,466)</u>
	99,206	120,499
Depósitos en garantía y otros activos	6,942	38,660
	<u>\$ 106,148</u>	<u>\$ 159,159</u>

11. Análisis de préstamos bancarios y deuda a largo plazo

Al 31 de diciembre de 1998, la deuda consolidada se encuentra integrada como sigue:

	Tasa de interés	Último vencimiento	Miles de dólares americanos	Equivalente en miles de pesos
Deuda reestructurada	Libor más 8 puntos	2005	104,076	\$ 1,026,709
Préstamos bancarios	Entre 7.17% y 7.94%	2001	22,171	218,715
			126,247	1,245,424
Menos- porción circulante			<u>(13,149)</u>	<u>(129,714)</u>
			<u>113,098</u>	<u>\$ 1,115,710</u>

Un resumen de la deuda a largo plazo al 31 de diciembre de 1998 por año de vencimiento es como sigue:

Año de vencimiento	Deuda reestructurada		Préstamos bancarios	
	Miles de dólares americanos	Equivalente en miles de pesos	Miles de dólares americanos	Equivalente en miles de pesos
2000	9,461	\$ 93,339	4,511	\$ 44,500
2001	18,923	186,674	4,511	44,501
2002	18,923	186,674	-	-
2003	18,923	186,674	-	-
2004	18,923	186,674	-	-
2005	<u>18,923</u>	<u>186,674</u>	<u>-</u>	<u>-</u>
	<u>104,076</u>	<u>\$ 1,026,709</u>	<u>9,022</u>	<u>\$ 89,001</u>

Deuda reestructurada-

El 24 de septiembre de 1998 se realizó un convenio modificadorio al convenio de reestructuración de deuda firmado en junio de 1996. Dicha deuda se tiene contratada con un grupo de bancos, participando Bancomer, S.A. como banco agente en representación de los bancos acreedores. Las modificaciones relevantes al convenio original de reestructuración se indican a continuación:

- La Compañía firmó nuevos pagarés por la deuda principal reestructurada que asciende a 104,076 miles de dólares americanos. El convenio establece un nuevo plazo de vencimiento de la deuda para ser liquidada en 11 pagos semestrales, comenzando el 30 de septiembre del 2000 y hasta septiembre del 2005.

- Se estipuló el pago de intereses en forma semestral a una tasa anual equivalente a Libor más un margen de 8 puntos, dicho margen será revisado de forma trimestral. En caso de que la tasa de interés sea mayor al 15% anual, el interés que se genere en exceso podrá ser capitalizado al monto del principal.

- Se continúa con la garantía sobre inmuebles y plantas industriales de la mayoría de las subsidiarias, para garantizar el cumplimiento oportuno del pago del principal e intereses devengados.

El convenio modificatorio de reestructura contempló algunas modificaciones a las obligaciones de las compañías, las cuales a la fecha se han cumplido, siendo las más importantes el cumplimiento de ciertos indicadores financieros consolidados, conservar al menos el 51% del capital social de las subsidiarias y el 50% de las compañías de Zacatecas, no fusionarse o escindirse, no reducir su capital social, no dar garantías modificatorias y restricciones al pago de dividendos.

Préstamos bancarios-

Envases de Zacatecas, S.A. de C.V. y Tapas y Tapones de Zacatecas, S.A. de C.V. tienen préstamos bancarios directos avalados por Diblo, S.A. de C.V., Compañía que posee el 50% del capital social de estas empresas por 22,026 miles de dólares americanos, que devengan intereses a tasas que varían entre 7.17% y 7.94%, con vencimientos semestrales entre 1999 y el 2001.

12. Análisis de cuentas por pagar a proveedores a largo plazo

Al 31 de diciembre de 1998, la deuda con proveedores a largo plazo se integra como sigue:

	Miles de dólares americanos	Equivalente en miles de pesos
Proveedores de maquinaria	12,878	\$ 127,040
Proveedores de materia prima	620	6,119
	13,498	133,159
Vencimientos en el corto plazo	<u>(7,174)</u>	<u>(70,768)</u>
	<u>6,324</u>	<u>\$ 62,391</u>

La deuda se encuentra representada por pagarés denominados en dólares americanos suscritos por las subsidiarias Envases Universales, S.A. de C.V. y Envases de Plástico, S.A. de C.V. con vencimientos mensuales y semestrales hasta agosto del 2002, devengando intereses a tasas del 6% al 8% pagaderos al vencimiento del principal.

13. Entorno fiscal

Régimen de Impuesto Sobre la Renta y al Activo-

Las compañías están sujetas al Impuesto Sobre la Renta (ISR) y al Impuesto al Activo (IMPAC). El ISR se calcula considerando como gravables o deducibles ciertos efectos de la inflación, tales como depreciación calculada sobre valores actualizados, deducción de compras en lugar de costo de ventas, lo que permite deducir costos actuales, y se acumula o deduce el efecto de la inflación sobre ciertos activos y pasivos monetarios, a través del componente inflacionario, el cual es similar al resultado por posición monetaria. El ISR se calcula en la moneda en que ocurrieron las transacciones y no en moneda de cierre. A partir de 1999, la tasa del ISR se incrementa del 34% al 35%, teniendo la obligación de pagar el impuesto cada año a la tasa del 30% (transitoriamente 32% en 1999) y el remanente al momento en que las utilidades sean distribuidas.

Por otra parte, el IMPAC se causa a razón del 1.8% sobre un promedio neto de la mayoría de los activos (a valores actualizados) menos ciertos pasivos, y se paga únicamente por el monto que excede al ISR del año. Cualquier pago que se efectúe en exceso del ISR del ejercicio es recuperable contra el monto en que el ISR excede al IMPAC en los tres ejercicios anteriores y los diez ejercicios subsecuentes.

Conciliación del resultado contable y fiscal-

Las principales partidas que afectaron el resultado fiscal de las compañías fueron las relativas al reconocimiento de los efectos de la inflación, el diferencial entre compras y costo de ventas y entre la depreciación fiscal y contable, así como el componente inflacionario.

Régimen de consolidación fiscal-

Taenza, S.A. tiene autorización de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público para presentar una declaración consolidada del Impuesto Sobre la Renta e Impuesto al Activo con sus subsidiarias. Al 31 de diciembre de 1998 y 1997, el beneficio resultante ascendió a \$11,946 y \$93,553, respectivamente, y se reconoció por Taenza, S.A.

Participación de utilidades a los trabajadores-

La participación de las utilidades a los trabajadores se ha determinado sobre la base de los resultados individuales de cada compañía y no sobre una base consolidada. La participación de utilidades a los trabajadores no reconoce el componente inflacionario y la depreciación es calculada sobre valores históricos y no sobre valores actualizados.

Pérdida fiscal amortizable e IMPAC recuperable-

Al 31 de diciembre de 1998, algunas compañías subsidiarias tienen pérdidas fiscales por amortizar actualizadas al 31 de diciembre de 1998 para efectos de ISR e IMPAC (histórico) recuperable, que se indexarán hasta el año en que se apliquen o se recuperen, por un monto de:

Vencimiento	Pérdidas	
	amortizables	IMPAC
	actualizadas	recuperable
2006	\$ 302,710	\$ 63,463
2007	-	57,585
2008	<u>425,161</u>	<u>51,869</u>
	<u>\$ 727,871</u>	<u>\$ 172,917</u>

Diferencias temporales recurrentes-

Las diferencias temporales recurrentes, que consecuentemente no originan el registro de Impuesto Sobre la Renta y participación de utilidades a los trabajadores diferidos, representarán una partida deducible de \$70,000 al reversar, aproximadamente. Este monto no incluye las partidas originadas por las diferencias entre el valor contable y fiscal de las de propiedades, planta y equipo ni de los inventarios.

14. Inversión de los accionistas**Conversión de obligaciones-**

En asamblea general extraordinaria de accionistas celebrada el 24 de septiembre de 1998, se aprobó la amortización y conversión anticipada (con fecha límite el 1 de noviembre de 1998) de las obligaciones quirografarias convertibles en los mismos términos propuestos por la asamblea de obligacionistas que tuvo lugar en esa misma fecha. Los acuerdos más importantes para efectuar la amortización y conversión anticipada de las obligaciones quirografarias fueron los siguientes:

a) Amortización de obligaciones por \$343,939, mediante la dación en pago de inmuebles ubicados en la Ciudad de México, donde se encuentran ubicadas algunas plantas de las compañías. Dichos inmuebles tenían un valor contable a esa misma fecha de \$875,545, reconociéndose el diferencial contra la prima en suscripción de acciones.

b) Amortización de obligaciones por el equivalente a 6,400 miles de dólares americanos a través de pago en efectivo.

c) Incremento al capital social de la Compañía por un importe a valor nominal de \$150,000, mediante la emisión de 15,000,000 acciones comunes nominativas de la serie "A".

d) Conversión de las obligaciones quirografarias convertibles que no quedaron amortizadas de acuerdo a los párrafos anteriores, en acciones comunes nominativas con derecho a voto, representativas del 49% del capital social de la Compañía. Dicho incremento al capital social de la Compañía fue por un importe a valor nominal de \$452,460, mediante la emisión de 45,245,951 acciones comunes nominativas de la serie "B". El valor acumulado de las obligaciones, incluyendo intereses acumulados y valuado al tipo de cambio a la fecha de la conversión, contra el valor nominal del capital social emitido, se consideró como parte de la prima en suscripción de acciones.

e) Cancelación de las 30,745,100 acciones comunes serie "B" y 60,284,500 acciones preferentes serie "C", que habían quedado en tesorería pendientes de suscripción y habían sido emitidas en junio de 1996 como resultado de la emisión original de las obligaciones convertibles, con objeto de efectuar su conversión obligatoria en fecha subsecuente.

f) Modificación de algunos estatutos de la Sociedad y nombramiento de algunos miembros del Consejo de Administración, Comité Ejecutivo y Comité de Auditoría por parte de los obligacionistas. Asimismo, nombramiento de un nuevo director general y su ratificación por parte del Consejo de Administración.

g) Incremento al capital social de la Compañía por un importe a valor nominal de \$200,000, mediante la emisión de 6,047,339 acciones comunes nominativas de la serie "A" y 5,810,189 acciones comunes de la serie "B", sin expresión de valor nominal. El precio de suscripción de las acciones emitidas fue fijado en 16.867 pesos por acción, las cuales deberán quedar suscritas en un plazo máximo de 3 años a partir de la fecha de amortización y conversión de las obligaciones. De este incremento de capital al 31 de diciembre de 1998, se han suscrito y pagado 8,387,647 acciones por un importe nominal de \$141,474.

h) Fusión con algunas compañías subsidiarias de la división de inmobiliarias, aumentándose el capital social de la Compañía en \$927 y emitiéndose 92,725 acciones comunes nominativas de la serie "A" contra la cancelación de las acciones representativas del capital social de las subsidiarias fusionadas. El valor del capital contable de las compañías fusionadas correspondiente al interés minoritario a la fecha de la fusión ascendió a \$51,239 (\$48,454 a valor nominal), por lo que la diferencia contra el valor del capital social emitido se consideró como prima en suscripción de acciones.

Prima en suscripción de acciones:

La amortización y conversión de las obligaciones tuvo como resultado la generación de una prima en suscripción de acciones. Dicha prima en suscripción de acciones fue el resultado de todos los acuerdos tomados por los obligacionistas y accionistas, con el fin de reestructurar la composición accionaria de la Compañía y lograr la conversión de las obligaciones convertibles. Por lo tanto, la prima en suscripción de acciones que se muestra en el estado consolidado de inversión de los accionistas adjunto, quedó conformada de la siguiente manera:

	Valor histórico	Valor en pesos constantes
Dación en pago de inmuebles	\$ (531,606)	\$ (562,172)
Conversión de obligaciones convertibles remanentes a su valor de mercado en capital social	2,477,783	2,620,255
Suscripción de aumento de capital social por fusión de inmobiliarias	47,527	50,259
Suscripción de aumentos de capital social mediante aportaciones en efectivo	5,054	5,345
	<u>\$ 1,998,758</u>	<u>\$ 2,113,687</u>

Integración del capital social:

Al 31 de diciembre de 1998, el capital social de la Compañía se encuentra integrado como sigue:

	Acciones	Importe
Acciones nominativas serie "A" sin expresión del valor nominal, las cuales deberán representar al menos el 51% del capital social y que sólo pueden ser adquiridas por mexicanos	53,109,758	\$ 572,416
Acciones nominativas serie "B" sin expresión de valor nominal, las cuales podrán representar hasta el 49% del capital social de suscripción libre	47,616,565	492,445
	<u>100,726,323</u>	<u>\$ 1,064,861</u>

Tratamiento de dividendos y reserva legal-

Los dividendos que se paguen a partir de 1999, a personas físicas o residentes en el extranjero, estarán sujetos a retención del ISR a una tasa efectiva del 7.5% al 7.7%, la cual varía según el año en que las utilidades hayan sido generadas. Además, en caso de repartir utilidades que no hubieran causado el impuesto aplicable a la Compañía, éste tendrá que pagarse al distribuir el dividendo.

Las reducciones de capital causarán impuestos sobre el excedente del monto repartido contra su valor fiscal, determinado de acuerdo a lo establecido por la Ley del Impuesto Sobre la Renta.

La utilidad neta de las compañías que la generaron, está sujeta a la disposición legal que requiere que el 5% de la utilidad neta de cada ejercicio sea traspasada a la reserva legal, hasta que ésta sea igual al 20% de su capital social. La reserva legal no es susceptible de distribuirse a los accionistas durante la existencia de las compañías, excepto en la forma de dividendos en acciones.

15. Compromisos y pasivos contingentes**Contrato de servicios de administración de sistemas-**

Durante diciembre de 1997, Taenza, S.A. celebró un contrato para recibir junto con varias de sus subsidiarias servicios de administración de sistemas de información, que incluyen la operación de sistemas, servicios de producción, impresión y soporte técnico, hasta el 28 de febrero del 2003. El contrato contempla recibir servicios que permitan a las compañías aprovechar el avance tecnológico en su industria.

Al 31 de diciembre de 1998 el monto de los compromisos de pago por motivo del contrato de administración de sistemas es por 4,835 miles de dólares americanos, que se integra como sigue:

	Miles de dólares americanos
1999	1,163
2000	1,258
2001	1,129
2002	1,102
2003	<u>183</u>
	<u>4,835</u>

Contrato de opción de compra de acciones-

La Compañía tiene celebrado un contrato de opción de venta de acciones con Diblo, S.A. de C.V., mediante el cual otorga a esta última una opción irrevocable de compra de las acciones representativas del capital social de las compañías de Zacatecas, en el caso de que la familia Zapata deje de ser titular de al menos el 51% del capital social de la Compañía. Dicha opción estará vigente hasta junio del 2016.

Juicio contra Seguros Comercial América, S.A de C.V.-

Al 31 de diciembre de 1998, algunas compañías subsidiarias tienen registradas cuentas por cobrar a Seguros Comercial América, S.A. de C.V. por un total de \$25,283, según se menciona en la nota 7, con relación a un juicio relativo a la póliza de responsabilidad civil por siniestros ocurridos en 1991 y 1995, dictándose sentencia definitiva a favor de las compañías el 11 de diciembre de 1998. A la fecha de los estados financieros, se han recuperado \$23,445, quedando pendientes de cobro los intereses devengados menos los honorarios legales.

Compromisos de no competencia-

Durante 1996, la Compañía vendió su subsidiaria Bayem, S.A. de C.V. a Grace Container. Derivado de esta venta, se generó un compromiso de no competencia y de efectuar compras de productos elaborados por

Grace Container, con vencimiento en agosto del 2001. El monto de las compras debe mantener el nivel promedio de los últimos tres ejercicios anteriores a la fecha del contrato.

Como se menciona en la nota 9, con motivo de la venta de la línea de negocios relacionada con la fabricación de tambores metálicos, se firmó un convenio de no competencia en el negocio vendido por un término de diez años, por parte de la Compañía o cualquiera de sus subsidiarias o afiliadas, contado a partir de la fecha en que la transacción quedó formalizada.

Juicios pendientes-

Algunas subsidiarias tienen juicios pendientes a favor o en contra como resultado del curso normal de sus operaciones. Tales juicios involucran incertidumbres y en algunos casos, es posible que los mismos se resuelvan en contra de las compañías. No obstante que no es posible determinar los importes involucrados en los juicios pendientes, la administración considera que cualquier pasivo resultante no afectaría materialmente la situación financiera o resultados de operación de las compañías.

Convenios de servicios de asesoría-

Con fecha 30 de septiembre de 1998 la Compañía efectuó un contrato de prestación de servicios profesionales con la firma consultora Zapata Navarro y Asociados, S.C., el cual establece que la Compañía recibirá servicios de consultoría y asesoría. El plazo del contrato es por tiempo indefinido.

Con fecha 30 de septiembre de 1998 la Compañía efectuó un convenio de comisión por la amortización anticipada de las obligaciones quirografarias. El plazo del convenio es por tiempo indefinido, iniciando el pago de comisiones a partir de octubre de 1999. Dicho convenio se dará por terminado en caso de que el contrato de prestación de servicios mencionado en el párrafo anterior se dé por terminado.

16. Análisis de partidas extraordinarias

Baja de valor de activos fijos por reestructuración	\$ 69,113
Indemnizaciones al personal por reestructuración	35,732
Gastos por implementación del proyecto de sistemas	36,091
Cancelación de construcción de la nave industrial	
de Envases de Tamaulipas, S.A. de C.V.	12,549
Pérdida en venta de linea de tambores	1,488
	<u>\$ 154,973</u>

17. Información por segmentos

Las compañías operan en distintos giros de actividad ya que se dedican a la fabricación y venta de envases y contenedores de hoja de lata, aluminio y plástico en dos divisiones fundamentales: división alimentos y división bebidas. Al 31 de diciembre de 1998, la información condensada por segmentos es la siguiente:

	División			
	División alimentos	División bebidas	servicios e inmobiliarias	Total
Ventas netas	\$ 1,409,746	\$ 2,490,322	\$ -	\$ 3,900,068
Utilidad (pérdida) neta	\$ (248,256)	\$ (51,260)	\$ 69,769	\$ (229,747)
Depreciación del año	\$ 106,998	\$ 125,379	\$ 24,416	\$ 256,793
Activos totales	\$ 1,674,292	\$ 2,546,248	\$ 816,648	\$ 5,037,186

(R.- 106358)

GRUPO CASA AUTREY, S.A. DE C.V.

A los señores accionistas:

En mi carácter de comisario y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 166 de la Ley General de Sociedades Mercantiles y los estatutos de Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V., rindo a ustedes mi dictamen sobre la veracidad, suficiencia y razonabilidad de la información que ha presentado a ustedes el H. Consejo de Administración, en relación con la marcha de la sociedad por el año terminado el 31 de diciembre de 1998.

He asistido a las asambleas de accionistas y juntas de Consejo de Administración a las que he sido convocado y he obtenido de los directores y administradores, toda la información sobre las operaciones, documentos y registros que juzgué necesario investigar. Mi revisión ha sido efectuada, de acuerdo con normas de auditoría generalmente aceptadas.

Asimismo, he revisado el balance general, individual y consolidado de la Compañía al 31 de diciembre de 1998 y sus correspondientes estados de resultados, de inversión de los accionistas y de cambios en la situación financiera por el año terminado en esa fecha, los cuales se someten a la consideración de esta H. Asamblea para su información y aprobación. Para rendir este informe también me he apoyado en los dictámenes que sobre dichos estados financieros emiten en esta fecha los señores Ruiz, Urquiza y Cia., S.C., auditores independientes de la sociedad.

Como resultado de mi examen, tengo la siguiente observación:

Los créditos a largo plazo están sujetos al cumplimiento de ciertas restricciones financieras, que no se han cumplido. Las compañías han solicitado las dispensas respectivas y se han tenido pláticas con los bancos. Por el préstamo de \$500,000,000 con Banco Nacional de México, S.A., la dispensa respectiva fue obtenida con fecha 13 de abril de 1999 y, por lo tanto, el pasivo a largo plazo se presenta a su vencimiento original. Por los préstamos de \$200,000,000 y \$150,000,000 con Bancomer, S.A. debido a que las dispensas están en proceso de obtención, los pasivos a largo plazo se han clasificado a corto plazo, ya que mientras no se cuente con las dispensas respectivas, los bancos podrían solicitar el cobro anticipado de los mismos.

En mi opinión, los criterios y políticas contables y de información seguidos por la sociedad y considerados por los administradores para preparar la información financiera presentada por los mismos, son adecuados y suficientes y, se aplicaron en forma consistente con el ejercicio anterior; por lo tanto, la información presentada por los administradores refleja en forma veraz, razonable y suficiente la información financiera individual y consolidada de Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V., al 31 de diciembre de 1998 y los resultados individuales y consolidados de sus operaciones, la inversión de los accionistas y los cambios individuales y consolidados en su situación financiera por el año terminado en esa fecha, de conformidad con principios de contabilidad generalmente aceptados.

México, D.F., a 15 de abril de 1999.

C.P. Manuel C. Gutiérrez

Comisario

Rúbrica.

GRUPO CASA AUTREY, S.A. DE C.V.

A los señores accionistas:

Hemos examinado los balances generales de Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V. al 31 de diciembre de 1998 y 1997 y los estados de resultados, de inversión de los accionistas y de cambios en la situación financiera, que les son relativos por los años que terminaron en esas fechas. Dichos estados financieros son responsabilidad de la administración de la Compañía. Nuestra responsabilidad consiste en expresar una opinión sobre los mismos, con base en nuestras auditorías.

Nuestros exámenes fueron realizados de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas, las cuales requieren que la auditoría sea planeada y realizada de tal manera que permita obtener una seguridad razonable de que los estados financieros no contienen errores importantes y de que están preparados de acuerdo con los principios de contabilidad generalmente aceptados. La auditoría consiste en el examen, con base en pruebas selectivas, de la evidencia que soporta las cifras y revelaciones de los estados financieros; asimismo, incluye la evaluación de los principios de contabilidad utilizados, de las estimaciones significativas efectuadas por la administración y de la presentación de los estados financieros tomados en su conjunto. Consideramos que nuestros exámenes proporcionan una base razonable para sustentar nuestra opinión.

Estos estados financieros individuales fueron preparados para ser utilizados por la Asamblea de Accionistas de la Compañía, por lo que reflejan la inversión en compañías subsidiarias bajo el método de participación. Estos estados financieros deben analizarse e interpretarse conjuntamente con los estados financieros consolidados, que se han preparado por separado, los cuales hemos examinado emitiendo al respecto nuestra opinión sin salvedades. En la nota 1 se presenta información condensada básica de los estados financieros consolidados.

En nuestra opinión, los estados financieros adjuntos presentan razonablemente en todos los aspectos importantes la situación financiera de Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V. al 31 de diciembre de 1998 y 1997 y los resultados de sus operaciones, la inversión de los accionistas y los cambios en su situación financiera por los años que terminaron en esas fechas, de conformidad con principios de contabilidad generalmente aceptados.

México, D.F., a 26 de febrero y 15 de abril de 1999

por lo que se menciona en la nota 15.

Ruiz, Urquiza y Cia., S.C.

C.P. Jorge Alamillo Sotomayor

Rúbrica.

GRUPO CASA AUTREY, S.A. DE C.V.

BALANCES GENERALES AL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997

EXPRESADOS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998

(en miles de pesos)

Activo	1998	1997
Circulante		
Efectivo y valores realizables	\$ 1,891	\$ 96,630
Cuentas por cobrar-		
Deudores diversos	62	38
Compañías subsidiarias	111,409	211,298
Partes relacionadas	200,933	9,490
Impuestos por recuperar	11,948	32,121
	<u>324,352</u>	<u>252,947</u>
Total del activo circulante	326,243	349,577
Anticipo para compra de subsidiaria		13,225
Terreno	5,583	5,583
Otros activos, neto	6,331	4,744

Crédito mercantil, neto	243,048	259,313
Inversión en acciones de compañías subsidiarias	<u>2,272,170</u>	<u>2,222,784</u>
	<u>\$ 2,853,375</u>	<u>\$ 2,855,226</u>
Pasivo e inversión de los accionistas		
Circulante		
Préstamos bancarios	\$ 4,948	\$ 4,798
Otras cuentas por pagar y pasivos acumulados	4,085	688
Compañías subsidiarias	857,181	634,595
Impuestos por pagar intercompañías	-	67,357
Exceso del valor en libros sobre el costo de las acciones de subsidiaria	<u>1,907</u>	<u>-</u>
Total del pasivo	868,121	707,438
Inversión de los accionistas		
Capital social	169,631	177,218
Actualización del capital social	709,669	710,086
Prima en emisión de acciones	330,789	330,244
Reserva para adquisición de acciones	-	49,704
Capital asignado a compra de acciones	164,674	-
Utilidades acumuladas	1,113,739	1,273,610
Resultado acumulado por actualización	<u>(503,248)</u>	<u>(393,074)</u>
Total de la inversión de los accionistas	<u>1,985,254</u>	<u>2,147,788</u>
	<u>\$ 2,853,375</u>	<u>\$ 2,855,226</u>

Las notas adjuntas son parte integrante de estos balances generales.

GRUPO CASA AUTREY, S.A. DE C.V.

ESTADOS DE RESULTADOS

POR LOS AÑOS TERMINADOS EL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997

EXPRESADOS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998

(en miles de pesos, excepto la utilidad neta por acción)

	1998	1997
Participación en los resultados de subsidiarias	\$ 136,673	\$ 241,326
Gastos de operación	<u>24,270</u>	<u>18,266</u>
Utilidad de operación	112,403	223,060
Resultado integral de financiamiento	(26,560)	5,201
Otros ingresos, neto	8,024	10,436
Utilidad neta del año	<u>\$ 93,867</u>	<u>\$ 238,697</u>
Utilidad por acción	<u>\$ 0.34</u>	<u>\$ 0.85</u>
Acciones promedio en circulación (000's)	<u>276,734</u>	<u>279,356</u>

Las notas adjuntas son parte integrante de estos estados.

GRUPO CASA AUTREY, S.A. DE C.V.
ESTADOS DE INVERSIÓN DE LOS ACCIONISTAS
POR LOS AÑOS TERMINADOS EL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997
EXPRESADOS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998
(en miles de pesos)

	Actualización del capital social	Prima en emisión de acciones	Reserva para adquisición de acciones	Capital asignado a compra de acciones	Utilidades acumuladas	Resultado acumulado por actualización	Total de la inversión de los accionistas
Saldos al 31 de diciembre de 1996	\$ 176,694	\$ 709,420	\$ 327,653	\$ 7,186	\$ 1,111,731	\$ (362,736)	\$ 1,969,948
Aumento de la reserva para adquisición de acciones	524	686	2,591	30,000	(30,000)		16,299
Recompra y recolocación de acciones (neto)							
Efecto de actualización del movimiento de recompra de acciones					5,286		5,286
Dividendos decretados					(52,106)		(52,106)
Cambio patrimonial					238,697		208,359
Saldos al 31 de diciembre de 1997	177,218	710,086	330,244	49,704		(30,336)	2,147,788
Aumento de la reserva para adquisición de acciones						1,273,610	(393,074)
Recompra y recolocación de acciones (neto)							
Efecto de actualización del movimiento de recompra de acciones				200,000		(200,000)	
Dividendos decretados				(85,030)			
Operaciones con instrumentos derivados							
Cambio patrimonial							
Saldos al 31 de diciembre de 1998	\$ 169,631	\$ 709,669	\$ 330,789	\$ 164,674		\$ 1,113,739	(16,307)
						\$ 1,503,248	\$ 1,985,254

Las notas adjuntas son parte integrante de estos estados.

GRUPO CASA AUTREY, S.A. DE C.V.

ESTADOS DE CAMBIOS EN LA SITUACION FINANCIERA

POR LOS AÑOS TERMINADOS EL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997

EXPRESADOS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998

(en miles de pesos)

	1998	1997
Operaciones		
Resultados-		
Utilidad neta del año	\$ 93,867	\$ 238,697
Menos (más)-		
Participación en los resultados de subsidiarias		
que no generó recursos	(136,673)	(241,326)
Amortización del crédito mercantil	<u>16,265</u>	<u>7,332</u>
Recursos (aplicados a) generados por resultados	(26,541)	4,703
Cambio neto en el capital de trabajo operativo	<u>280,571</u>	<u>54,255</u>
Recursos generados por la operación	254,030	58,958
Inversión		
Otros activos	(1,587)	746
Compra accionaria de Papelera General, S.A. de C.V. (Papelera)	(9,662)	
Compra accionaria de Drogueros, S.A. de C.V. (Drogueros)	-	(49,331)
Crédito mercantil pagado	-	(214,220)
Anticipo para adquisición de subsidiaria	-	(13,225)
Resultado neto de la recompra y recolocación de acciones	(101,260)	21,587
Aumento de capital en subsidiarias	<u>-</u>	<u>(115,703)</u>
	(112,509)	(370,146)
Financiamiento		
Préstamos bancarios en términos reales	903	4,798
Reducción de préstamos bancarios por actualización		
a pesos constantes	(753)	-
Dividendos pagados	(44,967)	(52,106)
Financiamiento a subsidiarias y partes relacionadas	<u>(191,443)</u>	<u>368,151</u>
	(236,260)	320,843
Aumento neto de efectivo y valores realizables	94,739	9,655
Efectivo y valores realizables al inicio del año	<u>96,630</u>	<u>86,975</u>
Efectivo y valores realizables al final del año	<u>\$ 1,891</u>	<u>\$ 96,630</u>

Las notas adjuntas son parte integrante de estos estados.

GRUPO CASA AUTREY, S.A. DE C.V.

NOTAS A LOS ESTADOS FINANCIEROS

AL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997

EXPRESADAS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998

(en miles de pesos)

1. Actividades

La Compañía es accionista mayoritaria de un grupo de empresas que se dedican a la distribución y venta de productos farmacéuticos, material de curación, perfumería, cosméticos, dulces y golosinas, alimentos para mascotas, cigarros, publicaciones, abarrotes y otros artículos para venta en farmacias, tiendas de abarrotes y tiendas de autoservicio, puestos de revistas y librerías. No obstante lo anterior, la Compañía considera toda la operación de sus compañías subsidiarias como un sólo segmento de negocios. La Compañía es administrada por un Consejo de Administración y no tiene empleados, por lo tanto, no está sujeta a las obligaciones que derivan de la Ley Federal del Trabajo.

Durante 1998 y 1997, la Dirección de la Compañía ha tomado medidas para fortalecer la operación, adoptando estrategias de diversificación y ventas, las cuales están en constante revisión para adecuarse a los cambios económicos que se presentan. Estas acciones fueron como sigue:

- Al 31 de agosto de 1997, Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V. (GRUPO) adquirió el 99.99% de la tenencia accionaria de Drogueros, S.A. de C.V. (DROGUEROS), empresa dedicada a la distribución de productos farmacéuticos y otros artículos para venta en farmacias, con el objeto de acelerar el crecimiento y penetración de mercado de Farma-Flux, S.A. de C.V. (FARMAFLUX), empresa fundada en 1996, resultando un crédito mercantil de \$214,220 (\$174,748 a valor nominal).

- El 8 de diciembre de 1997, Publicaciones Citem, S.A. de C.V. (CITEM) cambió su denominación social por Casa Autrey Distribución, S.A. de C.V.

- Al cierre de las operaciones del 31 de diciembre de 1997, FARMAFLUX se fusionó en DROGUEROS, siendo esta última la fusionante y Casa Autrey, S.A. de C.V. se fusionó en Casa Autrey Distribución, S.A. de C.V. (antes Publicaciones Citem, S.A. de C.V.), subsistiendo esta última como sociedad fusionante.

- En enero de 1998, Casa Autrey Distribución, S.A. de C.V., cambió su denominación social por Casa Autrey, S.A. de C.V.

- Para fortalecer la línea de distribución de productos de oficina y acelerar su expansión, se iniciaron las negociaciones para la adquisición de Papelera General, S.A. de C.V. (PAPELERA). Esta adquisición se concretó en enero de 1998, por \$21,628 a valor nominal (\$25,162 actualizado). Como parte de esta operación, se otorgó un anticipo en 1997, el cual se muestra en el balance general consolidado al 31 de diciembre de 1997, generándose un exceso del valor en libros sobre el costo de las acciones de la subsidiaria por \$1,907 a valor nominal (\$2,213 actualizado), el cual será amortizado durante 1999, tiempo en el que la administración espera que dicha subsidiaria se integre a las operaciones de la Compañía.

- El 1 de julio de 1998, PAPELERA se fusionó en Casa Autrey, S.A. de C.V., siendo esta última la fusionante.

- En diciembre de 1998, Casa Autrey, S.A. de C.V. (CASA) adquirió el 99.99% de la tenencia accionaria de Grupo Mexatar, S.A. de C.V. (MEXATAR), empresa dedicada a la distribución de aparatos electrónicos. La adquisición se realizó por un monto de \$18,895 a valor nominal (\$19,356 actualizado), resultando un exceso del valor en libros sobre el costo de las acciones de la subsidiaria de \$3,334 a valor nominal (\$3,416 actualizado), el cual será amortizado durante 1999, el tiempo en el que la administración espera que dicha subsidiaria se integre a las operaciones de la Compañía. Los estados financieros de MEXATAR se incluyeron en la consolidación a partir de su adquisición.

- Durante 1998, la gerencia de la Compañía llevó a cabo una reestructuración interna de operaciones, teniendo como consecuencia la liquidación de personal en algunas de las compañías Subsidiarias.

Los estados financieros fueron preparados para ser utilizados por la Asamblea de Accionistas de la Compañía, por lo que reflejan la inversión en compañías subsidiarias bajo el método de participación. Por separado se han preparado estados financieros consolidados de Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V. y Subsidiarias.

A continuación se presentan las principales cifras consolidadas por los años terminados el 31 de diciembre de 1998 y 1997.

	1998	1997
Total activo	<u>\$ 5,654,967</u>	<u>\$ 4,632,349</u>
Total pasivo	<u>\$ 3,669,713</u>	<u>\$ 2,484,561</u>
Total de la inversión de los accionistas	<u>\$ 1,985,254</u>	<u>\$ 2,147,788</u>
Ventas netas	<u>\$ 11,791,848</u>	<u>\$ 10,374,050</u>
Utilidad de operación	<u>\$ 282,531</u>	<u>\$ 333,971</u>
Utilidad neta del año	<u>\$ 93,867</u>	<u>\$ 238,697</u>

2. Principales políticas contables

Las principales políticas contables que sigue la Compañía están de acuerdo con principios de contabilidad generalmente aceptados, los cuales requieren que la administración efectúe ciertas estimaciones y utilice ciertos supuestos, para determinar la valuación de algunas de las partidas incluidas en los estados financieros y para efectuar las revelaciones que se requiere presentar en los mismos. Aun cuando pueden llegar a diferir de su efecto final, la administración considera que las estimaciones y supuestos utilizados fueron los adecuados en las circunstancias. Las principales políticas contables, se resumen a continuación:

Reconocimiento de los efectos de la inflación en la información financiera.

La Compañía actualiza en términos de poder adquisitivo de la moneda de fin del último ejercicio todos los estados financieros, reconociendo así los efectos de la inflación. Por lo tanto, las cifras de los estados financieros son comparables entre sí y con el año anterior, al estar todos expresados en la misma moneda. Consecuentemente, los estados financieros de 1997 han sido actualizados a moneda del último cierre y sus cifras difieren de las originalmente presentadas en la moneda del año correspondiente.

Para reconocer los efectos de la inflación en términos de poder adquisitivo de moneda de cierre se procedió como sigue:

- En el balance:

A partir de 1997, el terreno se actualiza con base en el nivel general de precios. Las cifras que sirvieron de base para la actualización de 1997 y posteriores fueron las determinadas en avalúo al 31 de diciembre de 1996.

El crédito mercantil se actualiza con base en el nivel general de precios.

La inversión en acciones de compañías subsidiarias y asociadas se actualiza reconociendo el método de participación sobre el capital contable actualizado de las mismas.

El capital aportado y acumulado y las demás partidas no monetarias se actualizan con un factor derivado del Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC), desde la fecha de aportación o generación.

- En el estado de resultados:

Los ingresos y gastos que afectan o provienen de una partida monetaria (bancos, pasivos, etc.) se actualizan del mes en que ocurren hasta el cierre, utilizando factores derivados del INPC.

El resultado por posición monetaria, que representa el efecto de la inflación sobre el poder adquisitivo de las partidas monetarias, se determina aplicando al activo o pasivo neto al principio de cada mes, el factor de inflación derivado del INPC y se actualiza al cierre del ejercicio con el factor correspondiente.

- En los otros estados:

El estado de cambios en la situación financiera presenta los cambios en pesos constantes, partiendo de la situación financiera al cierre del año anterior, actualizada a pesos de cierre del último ejercicio.

El resultado acumulado por actualización que se presenta en el estado de inversión de los accionistas, se forma principalmente por el resultado por tenencia de activos no monetarios, que representa el cambio en el nivel específico de los precios de dichos activos y su efecto en resultados con relación al INPC.

Valores realizables:

Los valores realizables se encuentran representados principalmente por fondos de inversión y otras inversiones a corto plazo, valuados a su valor de mercado (costo más rendimiento acumulado).

Inversión en acciones de compañías subsidiarias:

La inversión en acciones de compañías subsidiarias se valúa a través del método de participación.

Los presentes estados no consolidados se emiten para ser utilizados por la Asamblea de Accionistas de la Compañía en cumplimiento con las disposiciones legales. Para cumplir con principios de contabilidad generalmente aceptados se han preparado por separado estados financieros consolidados, de los cuales se presenta un resumen en la nota 1.

Crédito mercantil:

El crédito mercantil originado por adquisiciones efectuadas a un precio superior al valor en libros, se amortizará en el plazo en el que la administración estima que se generarán beneficios adicionales por dicha inversión, sin que en ningún caso exceda de 20 años. El monto amortizado en 1998 y 1997 ascendió a \$16,261 y \$7,332, respectivamente. El exceso del valor en libros sobre el costo de las acciones de subsidiaria se amortizará durante 1999, plazo en el que la administración estima que se integrará al Grupo dicha subsidiaria. Durante 1998, la Compañía decidió no iniciar la amortización de este crédito por considerarlo poco relevante.

Impuesto Sobre la Renta:

Dado que no hay diferencias temporales no recurrentes de importancia, que tengan definida su fecha de reversión y no se espera sean sustituidas por otras partidas de la misma naturaleza y montos semejantes, la Compañía no ha registrado ningún efecto diferido o anticipado de Impuesto Sobre la Renta.

Resultado integral de financiamiento:

El resultado integral de financiamiento incluye todos los conceptos de ingresos o gastos financieros, tales como los intereses y los resultados cambiarios o por posición monetaria, a medida que ocurren o se devengan.

Las transacciones en moneda extranjera se registran al tipo de cambio vigente en la fecha de la operación y los activos y pasivos en moneda extranjera se ajustan al tipo de cambio en vigor al cierre del ejercicio, afectando los resultados como parte del resultado integral de financiamiento.

Utilidad por acción:

La utilidad por acción se determinó con base en el promedio ponderado de acciones en circulación durante los ejercicios.

3. Transacciones y posición en moneda extranjera

Los activos y pasivos en moneda extranjera (dólares americanos), han sido valuados al tipo de cambio de \$9.90 pesos y \$8.07 pesos por dólar americano para 1998 y 1997.

Al 31 de diciembre de 1998 y 1997, los activos y pasivos denominados en miles de dólares americanos, se integran como sigue:

	1998	1997
Activos circulantes	551	570
Pasivos circulantes	<u>505</u>	<u>505</u>
Exceso de activos circulantes sobre pasivos circulantes	<u>46</u>	<u>65</u>

Al 26 de febrero de 1999, la posición en moneda extranjera no auditada es similar a la de cierre del ejercicio, y el tipo de cambio es de \$9.94 por dólar americano.

Las principales operaciones efectuadas por la Compañía en moneda extranjera durante 1998 y 1997 en miles de dólares, son como sigue:

	1998	1997
Intereses pagados	<u>42</u>	<u>26</u>
Intereses ganados	<u>46</u>	<u>28</u>
4. Resultado integral de financiamiento		
	1998	1997
Intereses ganados	\$ 150,433	\$ 24,268
Intereses pagados	(249,780)	(32,824)
Utilidad en cambios, neta	32	397
Utilidad por posición monetaria	<u>72,755</u>	<u>13,360</u>
	<u><u>\$ (26,560)</u></u>	<u><u>\$ 5,201</u></u>

5. Transacciones y saldos con compañías subsidiarias y partes relacionadas

La Compañía ha realizado transacciones de importancia con compañías subsidiarias por los siguientes conceptos:

	1998	1997
Intereses ganados	<u>\$ 58,610</u>	<u>\$ 4,856</u>
Intereses pagados	<u>\$ 219,190</u>	<u>\$ 30,443</u>
Los saldos netos con compañías subsidiarias son como sigue:		
	1998	1997
Por cobrar-		
Drogueros, S.A. de C.V.	\$ 110,634	\$ 192,142
Casa Autrey Distribución, S.A. de C.V. (antes Publicaciones Citem, S.A. de C.V.)	-	18,378
Inmobiliaria Iliria, S.A. de C.V.	269	149
Estrella del Pacífico, S.A. de C.V.	-	85
Inmuebles Visosil, S.A. de C.V.	-	331
Inmobiliaria Dejanira, S.A. de C.V.	172	177
Inmobiliaria Perceval, S.A. de C.V.	334	-
Otras	-	36
	<u>\$ 111,409</u>	<u>\$ 211,298</u>
Por pagar-		
Capa, S.A. de C.V.	\$ 622	\$ 1,273
Ultima del Golfo, S.A. de C.V.	210	391
Inmobiliaria Osa mayor, S.A. de C.V.	2,167	2,316
Inmobiliaria la Laguna, S.A. de C.V.	2,141	2,328
Organización Sip, S.A. de C.V.	1,003	4,855
Transportes Marproa, S.A. de C.V.	8,060	1,172
Inmobiliaria Tarik, S.A. de C.V.	470	525
Alta del Centro, S.A. de C.V.	738	421
Casa Autrey, S.A. de C.V.	837,271	619,950
Estrella del Este, S.A. de C.V.	262	278
Bloques y Ladrillos, S.A. de C.V.	1,392	839
Solo, S.A. de C.V.	168	200
Distribuidora Eclipse, S.A. de C.V.	49	47
Estrella del Pacífico, S.A. de C.V.	105	-
Inmuebles Visosil, S.A. de C.V.	<u>2,523</u>	<u>-</u>
	<u><u>\$ 857,181</u></u>	<u><u>\$ 634,595</u></u>

Al 31 de diciembre de 1998 y 1997 la Compañía ha realizado transacciones de importancia con partes relacionadas por intereses cobrados por \$67,017 y \$17,208.

Los saldos netos con partes relacionadas son como sigue:

	1998	1997
Por cobrar-		
United Medical Supply, Inc.	\$ 5,447	\$ 4,843
Grupo Debir, S.A. de C.V.	<u>195,486</u>	<u>4,647</u>
	\$ 200,933	\$ 9,490

Las operaciones más significativas con partes relacionadas se originan por transacciones normales del negocio llevadas a cabo a precios de mercado. Asimismo, se efectuaron algunas operaciones para financiar la adquisición de nuevas unidades de negocios para la familia Autrey (accionistas mayoritarios de la Compañía) a través de una parte relacionada denominada Grupo Debir, S.A. de C.V. (poseída 100% por la familia Autrey). Estas operaciones están garantizadas. Las transacciones han generado cuentas por cobrar en Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V. El saldo de esta cuenta por cobrar generó intereses netos a tasas de mercado por \$70,604 y \$16,920 durante 1998 y 1997, respectivamente.

El saldo al 31 de diciembre de 1998 está reducido por pagos recibidos por \$230,000 a finales de diciembre de 1998. Durante el mes de enero de 1999 se otorgaron nuevos créditos a Grupo Debir, S.A. de C.V. por montos superiores a los pagos recibidos en diciembre de 1998. La recuperación posterior de este saldo se explica en la nota 15.

Durante 1998 la Compañía ha otorgado avales al Banco Nacional de México, S.A. y Bancomer, S.A., en relación con préstamos bancarios que sus compañías relacionadas Grupo Debir, S.A. de C.V., y Principia, S.A. de C.V. han obtenido.

El importe total de los avales a dichas instituciones financieras asciende a 300 millones de pesos y 19 millones de dólares americanos. Dichos avales están garantizados con acciones dadas en prenda.

6. Préstamos bancarios

Al 31 de diciembre de 1998, la Compañía tenía contratado un pagaré a corto plazo, con vencimiento el 25 de mayo de 1999 con Citibank por \$500,000 de dólares americanos a tasas de mercado (10.1%).

7. Entorno fiscal

Régimen de Impuesto Sobre la Renta y al Activo-

La Compañía está sujeta al Impuesto Sobre la Renta (ISR) y al Impuesto al Activo (IMPAC). El ISR se calcula considerando como gravables o deducibles ciertos efectos de la inflación, y se acumula o deduce el efecto de la inflación sobre ciertos activos y pasivos monetarios a través del componente inflacionario, el cual es similar al resultado por posición monetaria. El ISR se calcula en la moneda en que ocurrieron las transacciones y no en moneda de cierre. A partir de 1999, la tasa de Impuesto Sobre la Renta será incrementada del 34% al 35%, de la cual se liquidará un 30% (transitoriamente un 32% en 1999), y al momento de distribuirse las utilidades un 5% adicional (transitoriamente un 3% sobre las generadas en 1999).

Por otra parte, el IMPAC se causa a razón del 1.8% sobre un promedio neto de la mayoría de los activos (a valores actualizados) y de ciertos pasivos y se paga únicamente por el monto en que excede al ISR del año. Cualquier pago que se efectúe es recuperable contra el monto en que el ISR excede al IMPAC en los diez ejercicios subsecuentes. Asimismo, se puede acreditar el ISR pagado en los últimos tres ejercicios anteriores contra el IMPAC del año.

La Compañía obtuvo autorización a partir de 1995 para presentar una declaración consolidada de ISR e IMPAC; el beneficio resultante es reconocido en Grupo Autrey, S.A. de C.V.

Conciliación del resultado contable-fiscal-

Las partidas que principalmente afectaron el resultado fiscal de la Compañía al 31 de diciembre de 1998 y 1997, fueron las relativas a la diferencia entre el componente inflacionario y la utilidad por posición monetaria, la amortización de pérdidas fiscales y del crédito mercantil y la participación en resultados de compañías subsidiarias, que tienen un tratamiento distinto para efectos contables y fiscales.

8. Inversión de los accionistas

Al 31 de diciembre de 1998 y 1997, el importe nominal del capital social asciende a \$169,631 y \$177,218, respectivamente y se integra por 268,154,080 y 280,149,080 acciones ordinarias, nominativas, sin valor nominal, íntegramente suscritas y pagadas, las cuales corresponden en 1998 y 1997 a 3,005,000 y 15,000,000, respectivamente en su parte variable y 265,149,080 a la porción mínima fija sin derecho a retiro. La porción variable del capital social no podrá exceder a diez veces el importe de la parte mínima fija.

En asamblea general ordinaria de accionistas del 18 de septiembre de 1998, se aprobó el incremento a la reserva de adquisición de acciones hasta la cantidad de \$250,000 (valor nominal), habiéndose hecho la segregación aplicable de la reserva para adquisición de acciones. Durante 1998 y 1997 la actividad de recompra a valor nominal fue como sigue:

Acciones recompradas		Acciones vendidas		Acciones por colocar	
Número	Importe	Número	Importe	Número	Importe
1998	<u>13,433,000</u>	<u>\$ 99,354</u>	<u>1,438,000</u>	<u>\$ 10,404</u>	<u>11,995,000</u>
1997	<u>1,390,000</u>	<u>\$ 26,294</u>	<u>2,220,500</u>	<u>\$ 44,979</u>	<u>\$ -</u>

El resultado de la actividad se refleja en las cuentas de prima en venta de acciones y reserva para recompra de acciones. Al 31 de diciembre de 1998, el capital social está reducido por una recompra de 11,995,000 acciones con un valor teórico de \$7,587, las cuales están pendientes de venta e incrementarán el capital social en cuanto sean vendidas.

Los estados financieros al 31 de diciembre de 1998 y 1997, presentan dividendos pagados a los accionistas de \$44,967 y \$52,106, respectivamente, actualizados a pesos del 31 de diciembre de 1998 y aprobados en las correspondientes asambleas de accionistas.

Los dividendos que se paguen estarán libres de impuesto, si se pagan de la "utilidad fiscal neta" (UFIN) que asciende aproximadamente a \$36,535 al 31 de diciembre de 1998. Los dividendos que no provengan de UFIN deberán incluir un impuesto del 34%. Los dividendos que se paguen a partir de 1999, a personas físicas o residentes en el extranjero, estarán sujetos a retención del Impuesto Sobre la Renta a una tasa efectiva del 7.5% al 7.7%, la cual varía según el año en que las utilidades hayan sido generadas. Además, en caso de repartir utilidades que no hubieran causado el impuesto aplicable a la empresa, éste tendrá que pagarse al distribuir el dividendo. En caso de reducción de capital estará gravado el excedente de las aportaciones actualizadas, según los procedimientos establecidos por la Ley del Impuesto Sobre la Renta.

La utilidad neta de cada compañía estará sujeta a la disposición legal que requiere que el 5% de las utilidades de cada ejercicio sean traspasadas a la reserva legal, hasta que ésta sea igual al 20% de su capital social. Esta reserva asciende a \$29,063 a valor nominal en Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V., y se encuentra incluida en el rubro de utilidades acumuladas y no es susceptible de distribuirse a los accionistas durante la existencia de la Compañía, excepto en la forma de dividendos en acciones.

9. Instrumentos financieros

Al 31 de diciembre de 1998, la Compañía tiene los siguientes instrumentos derivados sobre acciones propias de la sociedad denominados en ADS's:

- La Compañía contrató una combinación de venta de "put option" y compra de "call spread", sobre un paquete de 137,572 ADS's, con fecha de vencimiento de 24 de mayo de 1999. La Compañía tiene el derecho de seleccionar la compra del paquete accionario el de recibir el pago en efectivo de las diferencias a su favor. La Compañía no se obliga, bajo ninguna circunstancia, a compensar en efectivo los compromisos adquiridos.

- La Compañía contrató con dos "swaps" similares sobre sus propias acciones; uno por 1,430,000 ADS's con vencimiento al 15 de julio del 2003 y con un precio de referencia de 7.1349 USD; el otro por 830,000 ADS's con vencimiento al 15 de septiembre del 2003 y con un precio de referencia de 6.0302 USD. Mediante estos contratos, la Compañía se obliga a pagar semestralmente una tasa de interés. A cambio, la Compañía tiene derecho a recibir los dividendos pagados por el número de ADS's referidos en cada contrato. En ambos "swaps", la Compañía tiene el derecho de seleccionar, al vencimiento, la compra del paquete accionario o recibir el pago en efectivo de las diferencias a su favor. Las diferencias a favor o en contra de la Compañía se encuentran limitadas por una combinación de un techo y un piso a diferentes precios de ejercicio ajustables por dividendos. Bajo ninguna circunstancia la Compañía se obliga a pagar en efectivo los compromisos obtenidos mediante estos contratos.

En ambos instrumentos derivados se realizó la segregación de la reserva de recompra de acciones a una cuenta denominada "Capital asignado a compra de acciones" la cual se muestra por separado en el balance general y el estado de inversión de los accionistas.

10. Evento subsecuente

En la junta de Consejo de Administración celebrada el 15 de abril de 1999, se aprobó sujeto a la aprobación de una asamblea ordinaria de accionistas que la cuenta por cobrar que la Compañía tenía con Grupo Debir, S.A. de C.V. al 14 de abril de 1999 fuese liquidada mediante la adquisición de prácticamente el 100% de las acciones que esta última posee en Principia, S.A. de C.V., compañía tenedora, entre otras subsidiarias del 26% de la tenencia accionaria que le da el control administrativo de Satélites Mexicanos, S.A. de C.V., empresa dedicada al giro de telecomunicaciones en el sector satelital.

(R.- 105476)

GRUPO CASA AUTREY, S.A. DE C.V. Y SUBSIDIARIAS

A los señores accionistas:

Hemos examinado los balances generales consolidados de Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V. y Subsidiarias al 31 de diciembre de 1998 y 1997 y los estados consolidados de resultados, de inversión de los accionistas y de cambios en la situación financiera que les son relativos, por los años que terminaron en esas fechas. Dichos estados financieros son responsabilidad de la administración de la Compañía. Nuestra responsabilidad consiste en expresar una opinión sobre los mismos con base en nuestras auditorías.

Nuestros exámenes fueron realizados de acuerdo con normas de auditoría generalmente aceptadas, las cuales requieren que la auditoría sea planeada y realizada de tal manera que permita obtener una seguridad razonable de que los estados financieros no contienen errores importantes y de que están preparados de acuerdo con principios de contabilidad generalmente aceptados. La auditoría consiste en el examen, con base en pruebas selectivas, de la evidencia que soporta las cifras y revelaciones de los estados financieros; asimismo, incluye la evaluación de los principios de contabilidad utilizados, de las estimaciones significativas efectuadas por la Administración y de la presentación de los estados financieros tomados en su conjunto. Consideramos que nuestros exámenes proporcionan una base razonable para sustentar nuestra opinión.

Los créditos a largo plazo están sujetos al cumplimiento de ciertas restricciones financieras, que tal como se menciona en la nota 10 a los estados financieros, no se han cumplido. Las compañías han solicitado las dispensas respectivas y se han tenido pláticas con los bancos. Por el préstamo de \$500,000 con Banco Nacional de México, S.A., la dispensa respectiva fue obtenida con fecha 13 de abril de 1999 y por lo tanto, el pasivo a largo plazo se presenta a su vencimiento original. Por los préstamos de \$200,000 y \$150,000 con Bancomer, S.A. debido a que las dispensas están en proceso de obtención, los pasivos a largo plazo se han clasificado a corto plazo, ya que mientras no se cuente con las dispensas respectivas, los bancos podrían solicitar el cobro anticipado de los mismos.

En nuestra opinión, los estados financieros consolidados adjuntos presentan razonablemente, en todos los aspectos importantes, la situación financiera de Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V. y Subsidiarias al 31 de diciembre de 1998 y 1997 y los resultados de sus operaciones, la inversión de los accionistas y los cambios en su situación financiera por los años que terminaron en esas fechas, de conformidad con principios de contabilidad generalmente aceptados.

Méjico, D.F., a 26 de febrero de 1999 y 15 de abril de 1999

por lo que se menciona en las notas 10 y 15.

Ruiz, Urquiza y Cia., S.C.

C.P. Jorge Alamillo Sotomayor

Registro en la Administración General

de Auditoría Fiscal Federal No. 07180

Rúbrica.

GRUPO CASA AUTREY, S.A. DE C.V. Y SUBSIDIARIAS

BALANCES GENERALES CONSOLIDADOS AL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997

EXPRESADOS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998

(en miles de pesos)

	1998	1997
Activo		
Circulante		
Efectivo y valores realizables	\$ 267,822	\$ 69,412
Cuentas por cobrar, neto	1,739,724	1,710,889
Partes relacionadas	209,743	14,106
Inventarios, neto	2,182,615	1,535,937
Pagos anticipados	12,341	25,197
Total del activo circulante	<u>4,412,245</u>	<u>3,355,541</u>
Propiedades y equipo		
Inversión	1,070,914	1,038,547
Menos- depreciación acumulada	<u>374,476</u>	<u>330,504</u>
	696,438	708,043
Terrenos	211,601	208,483
Construcciones en proceso	<u>731</u>	<u>2,920</u>
	908,770	919,446
Anticipo para compra de subsidiaria		13,225
Otros activos, neto	88,229	80,963
Crédito mercantil, neto	<u>245,723</u>	<u>263,174</u>
	<u>\$ 5,654,967</u>	<u>\$ 4,632,349</u>

Pasivo e inversión de los accionistas		
Circulante		
Préstamos bancarios	\$ 1,293,132	\$ 673,220
Cuentas por pagar a proveedores	1,773,832	1,156,775
Otras cuentas por pagar y pasivos acumulados	96,188	56,629
Partes relacionadas	389	1,281
Participación de utilidades a los empleados	543	3,610
Exceso del valor en libros sobre el costo de las acciones de subsidiarias	5,629	-
Total del pasivo circulante	3,169,713	1,891,515
Deuda a largo plazo	500,000	593,046
Total del pasivo	3,669,713	2,484,561
Inversión de los accionistas		
Capital social	169,631	177,218
Actualización del capital social	709,669	710,086
Prima en emisión de acciones	330,789	330,244
Reserva para adquisición de acciones	-	49,704
Capital asignado a compra de acciones	164,674	-
Utilidades acumuladas	1,113,739	1,273,610
Resultado acumulado por actualización	(503,248)	(393,074)
Total de la inversión de los accionistas	1,985,254	2,147,788
	\$ 5,654,967	\$ 4,632,349

Las notas adjuntas son parte integrante de estos balances generales consolidados.

GRUPO CASA AUTREY, S.A. DE C.V. Y SUBSIDIARIAS
ESTADOS CONSOLIDADOS DE RESULTADOS
POR LOS AÑOS TERMINADOS EL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997
EXPRESADOS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998
(en miles de pesos, excepto la utilidad neta por acción)

	1998	1997
Ventas netas	\$ 11,791,848	\$ 10,374,050
Costo de ventas	10,352,616	9,031,339
Utilidad bruta	1,439,232	1,342,711
Gastos de operación		
Venta	466,098	422,525
Administración	656,265	586,215
Liquidaciones de personal	34,338	-
	1,156,701	1,008,740
Utilidad de operación	282,531	333,971
Costo integral de financiamiento		
Intereses ganados	(81,053)	(21,550)
Intereses pagados	383,697	119,684
Utilidad en cambios, neta	(1,295)	(1,025)
Resultado por posición monetaria	(94,142)	1,332
	207,207	98,441
Otros ingresos, neto	(18,948)	(6,579)
Utilidad antes de provisiones	94,272	242,109
Provisiones para:		
Impuesto al Activo	20,462	19,489
Reducción de Impuesto al Activo	(20,057)	(18,545)
Participación de utilidades a los empleados	-	2,468
	405	3,412
Utilidad neta del año	\$ 93,867	\$ 238,697
Utilidad neta por acción	\$ 0.34	\$ 0.85
Acciones promedio en circulación (000's)	276,734	279,356

Las notas adjuntas son parte integrante de estos estados consolidados.

GRUPO CASA AUTREY, S.A. DE C.V. Y SUBSIDIARIAS
ESTADOS CONSOLIDADOS DE INVERSIÓN DE LOS ACCIONISTAS
POR LOS AÑOS TERMINADOS EL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997
EXPRESADOS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998
(en miles de pesos)

Las notas adjuntas son parte integrante de estos estados consolidados.

GRUPO CASA AUTREY, S.A. DE C.V. Y SUBSIDIARIAS
ESTADOS CONSOLIDADOS DE CAMBIOS EN LA SITUACION FINANCIERA
POR LOS AÑOS TERMINADOS EL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997
EXPRESADOS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998
(en miles de pesos)

	1998	1997
Operaciones		
Utilidad neta del año	\$ 93,867	\$ 238,697
Más- partidas en resultados que no requieren recursos-		
Depreciación y amortización	90,797	58,039
Provisión para cuentas de cobro dudosas	<u>90,094</u>	<u>65,294</u>
	274,758	362,030
Cambios netos en el capital de trabajo		
Decreimiento (incremento) en-		
Cuentas por cobrar	(88,321)	(401,555)
Inventarios	(723,026)	(298,465)
Pagos anticipados	12,856	(13,536)
Cuentas por pagar a proveedores	593,001	(30,604)
Otras cuentas por pagar y pasivos acumulados	38,862	(29,855)
Participación de utilidades a los empleados	<u>(3,500)</u>	<u>(14,536)</u>
	<u>(170,128)</u>	<u>(788,551)</u>
Recursos netos generados por (aplicados a) la operación	104,630	(426,521)
Inversiones		
Adquisición de propiedades y equipo, menos valor neto de los retiros	(36,212)	(162,615)
Anticipo para compra de subsidiaria	-	(13,225)
Otros activos	(12,407)	(26,392)
Compra accionaria de Papelera General, S.A. de C.V. y Grupo Mexatar, S.A. de C.V.	(31,293)	-
Compra accionaria de Drogueros, S.A. de C.V.	-	(49,331)
Crédito mercantil pagado	-	(214,220)
Resultado neto de la recompra y recolocación de acciones	<u>(101,260)</u>	<u>21,587</u>
Recursos aplicados a actividades de inversión	(181,172)	(444,196)
Financiamiento		
Incremento (decremento)-		
Préstamos bancarios en términos reales	708,325	881,825
Reducción de préstamos bancarios por actualización a pesos constantes	(198,670)	(57,935)
Dividendos pagados	(44,967)	(52,106)
Financiamiento a partes relacionadas	<u>(196,529)</u>	<u>(5,345)</u>
Recursos generados por actividades de financiamiento	<u>268,159</u>	<u>768,439</u>
Aumento (disminución) neto de efectivo y valores realizables	191,617	(104,278)
Aumento de efectivo y valores realizables por compra de Papelera General, S.A. de C.V. y Grupo Mexatar, S.A. de C.V.	6,793	-
Efectivo y valores realizables al inicio del año	<u>69,412</u>	<u>173,690</u>
Efectivo y valores realizables al final del año	<u>\$ 267,822</u>	<u>\$ 69,412</u>
Información complementaria		
Impuesto Sobre la Renta e Impuesto al Activo pagado	<u>\$ 5,764</u>	<u>\$ 11,417</u>
Participación de utilidades a los empleados pagada	<u>\$ 1,922</u>	<u>\$ 15,439</u>
Intereses pagados	<u>\$ 373,618</u>	<u>\$ 110,276</u>

Las notas adjuntas son parte integrante de estos estados consolidados.

GRUPO CASA AUTREY, S.A. DE C.V. Y SUBSIDIARIAS
NOTAS A LOS ESTADOS FINANCIEROS CONSOLIDADOS
AL 31 DE DICIEMBRE DE 1998 Y 1997
EXPRESADAS EN MONEDA DE PODER ADQUISITIVO DEL 31 DE DICIEMBRE DE 1998
(en miles de pesos)

1. Actividades y nuevas subsidiarias

Las compañías del grupo se dedican a la distribución y venta de productos farmacéuticos, material de curación, perfumería, cosméticos, dulces y golosinas, alimentos para mascotas, cigarros, publicaciones, abarrotes y otros artículos para venta en farmacias, tiendas de abarrotes, tiendas de autoservicio, puestos de revistas y librerías. No obstante lo anterior, la Compañía considera toda su operación como un solo segmento de negocios.

Durante 1998 y 1997, la dirección de la Compañía ha tomado medidas para fortalecer la operación, adoptando estrategias de diversificación y ventas, las cuales están en constante revisión para adecuarse a los cambios económicos que se presentan. Estas acciones fueron como sigue:

- Al 31 de agosto de 1997, Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V. (GRUPO) adquirió el 99.99% de la tenencia accionaria de Drogueros, S.A. de C.V. (DROGUEROS), empresa dedicada a la distribución de productos farmacéuticos y otros artículos para venta en farmacias, con el objeto de acelerar el crecimiento y penetración de mercado de Farma-Flux, S.A. de C.V. (FARMAFLUX), empresa fundada en 1996, resultando un crédito mercantil de \$214,220 (\$174,748 a valor nominal).

- El 8 de diciembre de 1997, Publicaciones Citem, S.A. de C.V. (CITEM) cambió su denominación social por Casa Autrey Distribución, S.A. de C.V.

- Al cierre de las operaciones del 31 de diciembre de 1997, FARMAFLUX se fusionó en DROGUEROS, siendo esta última la fusionante y Casa Autrey, S.A. de C.V. se fusionó en Casa Autrey Distribución, S.A. de C.V. (antes Publicaciones Citem, S.A. de C.V.), subsistiendo esta última como sociedad fusionante.

- En enero de 1998, Casa Autrey Distribución, S.A. de C.V. cambió su denominación social por Casa Autrey, S.A. de C.V.

Para fortalecer la línea de distribución de productos de oficina y acelerar su expansión, se iniciaron las negociaciones para la adquisición de Papelera General, S.A. de C.V. (PAPELERA). Esta adquisición se concretó en enero de 1998, por \$21,628 a valor nominal (\$25,162 actualizado). Como parte de esta operación se otorgó un anticipo en 1997, el cual se muestra en el balance general consolidado al 31 de diciembre de 1997, generándose un exceso del valor en libros sobre el costo de las acciones de la subsidiaria por \$1,907 a valor nominal (\$2,213 actualizado), el cual será amortizado durante 1999, tiempo en el que la administración espera que dicha subsidiaria se integre a las operaciones de la Compañía.

El 1 de julio de 1998, PAPELERA se fusionó en Casa Autrey, S.A. de C.V., siendo esta última la fusionante.

En diciembre de 1998, Casa Autrey, S.A. de C.V. (CASA) adquirió el 99.99% de la tenencia accionaria de Grupo Mexatar, S.A. de C.V. (MEXATAR), empresa dedicada a la distribución de aparatos electrónicos. La adquisición se realizó por un monto de \$18,895 a valor nominal (\$19,356 actualizado), resultando un exceso del valor en libros sobre el costo de las acciones de la subsidiaria de \$3,334 a valor nominal (\$3,416 actualizado), el cual será amortizado durante 1999, el tiempo en el que la administración espera que dicha subsidiaria se integre a las operaciones de la Compañía. Los estados financieros de MEXATAR se incluyeron en la consolidación a partir de su adquisición.

- Durante 1998, la gerencia de la Compañía llevó a cabo una reestructuración interna de operaciones, teniendo como consecuencia la liquidación de personal; el costo de dichas liquidaciones, se presenta por separado en el estado de resultados.

2. Bases de consolidación

Los estados financieros consolidados incluyen los estados financieros de Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V. y los de sus subsidiarias en las cuales es accionista mayoritario. Las compañías subsidiarias incluidas en los estados financieros consolidados son las siguientes:

Casa Autrey, S.A. de C.V.

Drogueros, S.A. de C.V.

Grupo Mexatar, S.A. de C.V.

Compañías de apoyo (inmobiliarias, transportistas y servicios)

Todos los saldos y transacciones importantes entre las compañías han sido eliminados, poseyendo la Compañía substancialmente todas las acciones de sus subsidiarias, por lo que el interés minoritario no es significativo.

La adquisición de Papelera y Mexatar representan el 1% y 0.5% de los activos e ingresos totales consolidados, respectivamente.

3. Principales políticas contables

Las principales políticas contables que siguen las compañías están de acuerdo con principios de contabilidad generalmente aceptados, los cuales requieren que la administración efectúe ciertas estimaciones y utilice ciertos supuestos, para determinar la valuación de algunas de las partidas incluidas en los estados financieros consolidados y para efectuar las revelaciones que se requiere presentar en los mismos. Aun cuando pueden llegar a diferir de su efecto final, la administración considera que las estimaciones y supuestos utilizados fueron los adecuados en las circunstancias. Las principales políticas contables, se resumen a continuación:

Reconocimiento de los efectos de la inflación en la información financiera

Las compañías actualizan en términos de poder adquisitivo de la moneda de fin del último ejercicio todos los estados financieros, reconociendo así los efectos de la inflación. Por lo tanto, las cifras de los estados financieros son comparables entre si y con el año anterior, al estar todos expresados en la misma moneda. Consecuentemente, los estados financieros consolidados de 1997 han sido actualizados a moneda del último cierre y sus cifras difieren de las originalmente presentadas en la moneda del año correspondiente.

Para reconocer los efectos de la inflación en términos de poder adquisitivo de moneda de cierre se procedió como sigue:

- En el balance:

Los inventarios son actualizados a su valor de reposición al cierre del ejercicio, que no excede al de realización.

Las propiedades y equipo se actualizan con base en el nivel general de precios para todos los activos y su depreciación se registra con base en la vida útil económica estimada de cada activo, sobre el valor actualizado. Las cifras que sirvieron de base para la actualización de 1997 y posteriores fueron las determinadas en avalúo al 31 de diciembre de 1996 o las adquisiciones a valor histórico después de esa fecha.

El capital aportado y acumulado y las demás partidas no monetarias se actualizan con un factor derivado del Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC), desde la fecha de aportación o generación.

- En el estado de resultados:

Los ingresos y gastos que afectan o provienen de una partida monetaria (clientes, bancos, pasivos, etc.) se actualizan del mes en que ocurren hasta el cierre, utilizando factores derivados del INPC.

El costo de ventas se actualiza inicialmente al valor de reposición al momento de la venta. Posteriormente, se ajusta junto con las otras partidas no monetarias a valores del cierre del ejercicio, aplicando factores derivados del INPC.

El resultado por posición monetaria, que representa el efecto de la inflación sobre el poder adquisitivo de las partidas monetarias, se determina aplicando al activo o pasivo neto, al principio de cada mes, el factor de inflación derivado del INPC y se actualiza al cierre del ejercicio con el factor correspondiente.

- En los otros estados:

El estado de cambios en la situación financiera presenta los cambios en pesos constantes, partiendo de la situación financiera al cierre del año anterior, actualizada a pesos de cierre del último ejercicio.

El resultado acumulado por actualización que se presenta en el estado de inversión de los accionistas, se forma principalmente por el resultado por tenencia de activos no monetarios, que representa el cambio en el nivel específico de los precios de dichos activos y su efecto en resultados con relación al INPC.

Valores realizables-

Los valores realizables se encuentran representados principalmente por fondos de inversión y otras inversiones a corto plazo, valuados a su valor de mercado (costo más rendimiento acumulado).

Crédito mercantil-

El crédito mercantil, originado por adquisiciones efectuadas a un precio superior al valor en libros, se amortizará en el plazo en el que la administración estima que se generarán beneficios adicionales por dicha inversión, sin que en ningún caso exceda de 20 años. El monto amortizado en 1998 y 1997 ascendió a \$17,586 y \$8,524, respectivamente. El exceso del valor en libros sobre el costo de las acciones de subsidiarias se amortizará durante 1999, plazo en el que la administración estima que se integrarán al Grupo dichas subsidiarias. Durante 1998, la Compañía decidió no iniciar la amortización de este crédito, por considerarlo poco relevante.

Impuesto Sobre la Renta y participación de utilidades a los empleados-

Dado que no hay diferencias temporales no recurrentes de importancia, que tengan definida su fecha de reversión y no se espera sean substituidas por otras partidas de la misma naturaleza y montos semejantes, las compañías no han registrado ningún efecto diferido o anticipado de Impuesto Sobre la Renta y participación de utilidades a los empleados.

Obligaciones de carácter laboral-

De acuerdo con la Ley Federal del Trabajo, las compañías subsidiarias que cuentan con personal tienen obligaciones por concepto de indemnizaciones y primas de antigüedad pagaderas a empleados que dejen de prestar sus servicios bajo ciertas circunstancias.

Las compañías registran el pasivo por prima de antigüedad, pensiones y pagos por retiro a medida que se devenga, de acuerdo con cálculos actuariales basados en el método de crédito unitario proyectado, utilizando a partir de 1997, la tasa de interés real.

Por lo tanto, se está provisnando el pasivo que a valor presente cubrirá la obligación por beneficios proyectados a la fecha estimada de retiro del conjunto de empleados que laboran en las compañías, como sigue:

	1998	1997
Obligación por beneficios proyectados (OBP),		
neta de un fondo de \$54,556 en 1998 y \$63,681 en 1997	<u>\$ 12,861</u>	<u>\$ 15,374</u>

El plan de pensiones cubre substancialmente a todos los empleados a través de un fideicomiso, el cual se fondea de acuerdo con cálculos actuariales preparados con base en el salario promedio y los años de servicio. La política para fondear el fideicomiso debe ser al menos igual al mínimo requerido por las regulaciones aplicables.

Al 31 de diciembre de 1998 y 1997, el monto fondeado excede a la obligación por servicios actuales, (equivalente al OBP sin proyectar los sueldos a la fecha de retiro) en \$13,749 y \$33,304 en 1998 y 1997, respectivamente. Al 31 de diciembre de 1998 y 1997 los activos del fondo se integran por acciones cotizadas en la Bolsa Mexicana de Valores que representan el 80% y 40% del mismo, e inversiones a tasa fija por el 20% y 60% restante.

Al 26 de febrero de 1999, el índice principal de la Bolsa Mexicana de Valores creció en un 8% en relación al que se tenía al 31 de diciembre de 1998.

El costo por obligaciones laborales se integra por:

	1998	1997
Costo de servicios del año	\$ 3,262	\$ 4,883
Amortización del pasivo de transición y pérdidas actuariales	1,618	1,833
Costo financiero del año	<u>3,413</u>	<u>3,404</u>
	8,293	10,120
Menos- Rendimiento de los activos del fondo	<u>3,383</u>	<u>3,346</u>
	<u>\$ 4,910</u>	<u>\$ 6,774</u>

Las tasas utilizadas en las proyecciones actuariales son:

	1998	1997
Tasa de descuento	6.0%	5.0%
Tasa de rendimiento esperado de los activos	6.5%	6.5%
Tasa de incremento de sueldos	2.0%	2.0%

Durante 1997, los empleados de DROGUEROS (subsidiaria adquirida en 1997) fueron incorporados a los planes de pensiones y prima de antigüedad de Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V., no habiendo impactado significativamente en el OBP ni en el costo del periodo consolidados.

La política de las compañías es cargar los pagos por indemnizaciones a los resultados del año en que se efectúan.

Costo integral de financiamiento-

El costo integral de financiamiento incluye todos los conceptos de ingresos o gastos financieros, tales como los intereses y los resultados cambiarios o por posición monetaria, a medida que ocurren o se devengan.

Las transacciones en moneda extranjera se registran al tipo de cambio vigente en la fecha de la operación y los activos y pasivos en moneda extranjera se ajustan al tipo de cambio en vigor al cierre del ejercicio, afectando los resultados como parte del costo integral de financiamiento.

Reconocimiento de ingresos-

Los ingresos se reconocen cuando la mercancía es entregada al cliente.

Utilidad por acción-

La utilidad por acción se determinó con base en el promedio ponderado de acciones en circulación durante los ejercicios.

4. Transacciones y posición en moneda extranjera

Los activos y pasivos en moneda extranjera (dólares americanos) han sido valuados al tipo de cambio de 9.90 pesos y 8.07 pesos por dólar americano para 1998 y 1997, respectivamente.

Al 31 de diciembre de 1998 y 1997, los activos y pasivos denominados en miles de dólares americanos, se integran como sigue:

	1998	1997
Activos circulantes	5,057	2,675
Pasivos circulantes	<u>4,887</u>	<u>3,643</u>
Neto	<u>170</u>	<u>(968)</u>
Equivalente en miles de pesos	<u>\$ 1,683</u>	<u>\$ (7,812)</u>

Al 26 de febrero de 1999, la posición en moneda extranjera no auditada es similar a la del cierre del ejercicio y el tipo de cambio es de \$9.94 pesos por dólar americano.

Las principales operaciones efectuadas por la Compañía en moneda extranjera durante 1998 y 1997 en miles de dólares, son como sigue:

	1998	1997
Ventas	<u>2,594</u>	<u>1,517</u>
Compras	<u>12,108</u>	<u>9,383</u>
Intereses pagados	<u>42</u>	<u>44</u>
	<u>12,150</u>	<u>9,427</u>

5. Análisis de efectivo y valores realizables

	1998	1997
Efectivo	\$ 93,415	\$ 37,728
Inversiones a corto plazo a tasas variables		
de interés pagaderas a la vista	<u>174,407</u>	<u>31,684</u>
	<u><u>\$ 267,822</u></u>	<u><u>\$ 69,412</u></u>

6. Análisis de cuentas por cobrar

	1998	1997
Clientes	\$ 1,843,871	\$ 1,674,796
Menos-		
Reserva para cuentas de cobro dudoso	171,767	89,116
Reserva para devoluciones de clientes	<u>6,687</u>	<u>5,291</u>
	<u><u>1,665,417</u></u>	<u><u>1,580,389</u></u>
Impuesto al Valor Agregado por recuperar	42,995	36,931
Impuesto Sobre la Renta por recuperar	1,986	28,159
Otras	<u>29,326</u>	<u>65,410</u>
	<u><u>\$ 1,739,724</u></u>	<u><u>\$ 1,710,889</u></u>

7. Análisis de inventarios

	1998	1997
Productos farmacéuticos	\$ 1,652,406	\$ 1,104,804
Productos de belleza	353,850	372,467
Libros y revistas	91,499	39,605
Papelería	43,344	-
Electrónicos	18,087	-
Abarrotes	10,173	-
M & M/Mars (chocolates y dulces)	2,880	3,315
Alimento para mascotas	1,666	3,398
Refacciones	1,218	11,681
Cigarros	584	366
Otros	<u>9,719</u>	<u>3,759</u>
	<u><u>2,185,426</u></u>	<u><u>1,539,195</u></u>
Menos- Estimación para inventarios de revistas de lento movimiento	<u>2,811</u>	<u>3,258</u>
	<u><u>\$ 2,182,615</u></u>	<u><u>\$ 1,535,937</u></u>

8. Análisis de propiedades y equipo

	1998	1997
Edificios	\$ 584,906	\$ 571,113
Maquinaria y equipo	57,341	29,531
Equipo de transporte	178,798	179,275
Muebles y enseres	93,060	111,941
Equipo de cómputo	<u>156,809</u>	<u>146,687</u>
	<u><u>1,070,914</u></u>	<u><u>1,038,547</u></u>
Menos- Depreciación acumulada	<u>374,476</u>	<u>330,504</u>
	<u><u>696,438</u></u>	<u><u>708,043</u></u>
Terrenos	211,601	208,483
Construcciones en proceso	<u>731</u>	<u>2,920</u>
	<u><u>\$ 908,770</u></u>	<u><u>\$ 919,446</u></u>

La depreciación de propiedades y equipo se ha calculado con base en la vida útil probable de las partidas que integran dichos activos. Algunas tasas de depreciación utilizadas por PAPELERA y MEXATAR son diferentes a las que utilizaban las compañías, por lo que existen algunas variaciones en las tasas de 1998 respecto a las de 1997. Las tasas utilizadas son las siguientes:

	%	1998	1997
Edificios		2.03%	2.42%
Maquinaria y equipo		6.06%	5.92%
Equipo de transporte		10.10%	10.33%
Muebles y enseres		6.46%	6.34%
Equipo de cómputo		11.11%	9.94%

9. Transacciones y saldos con partes relacionadas

La Compañía ha realizado transacciones de importancia con partes relacionadas por los siguientes conceptos:

	1998	1997
Ingresos por-		
Fletes	\$ 245	\$ 91
Rentas	563	557
Intereses	70,870	17,208
Honorarios	<u>4,539</u>	<u>268</u>
	<u>\$ 76,217</u>	<u>\$ 18,124</u>
Egresos por-		
Consumo de papelería	\$ 8,932	\$ 8,282
Arrendamiento	278	319
Compras	17,774	13,198
Compras de activo fijo	17,097	16,903
Servicios de comunicación	<u>3,990</u>	<u>3,271</u>
	<u>\$ 48,071</u>	<u>\$ 41,973</u>

Las operaciones más significativas con partes relacionadas se originan por transacciones normales del negocio llevadas a cabo a precios de mercado. Estas transacciones son principalmente: compras de productos farmacéuticos y papelería de oficina, renta de bodegas, oficinas y servicios administrativos prestados. En Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V., se han efectuado algunas operaciones para financiar la adquisición de nuevas unidades de negocios para la familia Autrey (accionistas mayoritarios de la Compañía) a través de una parte relacionada denominada Grupo Debir, S.A. de C.V. (poseída 100% por la familia Autrey). Estas operaciones están garantizadas. Las transacciones mencionadas han generado cuentas por cobrar en Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V. El saldo de esta cuenta por cobrar generó intereses netos a tasas de mercado por \$70,604 y \$16,920 durante 1998 y 1997, respectivamente.

Los saldos netos con partes relacionadas son como sigue:

	1998	1997
Por cobrar-		
United Medical Supply, Inc.	\$ 5,447	\$ 4,843
Mexatar, S.A. de C.V.	4,830	-
Grupo Debir, S.A. de C.V.	195,408	4,647
El Trébol Automotriz Ermita, S.A. de C.V.	811	842
Arrendadora Osira, S.A. de C.V.	783	790
Servicios en Informática, S.A. de C.V.	408	1,186

Lemans Refaccionaria de Autopartes, S.A. de C.V.	164	-
Ediciones Enigma, S.A. de C.V.	-	1,209
Otros	<u>1,892</u>	<u>589</u>
	<u>\$ 209,743</u>	<u>\$ 14,106</u>
Por pagar-		
Laboratorios Azteca, S.A. de C.V.	\$ 330	\$ 759
Automotriz el Trébol de Texcoco, S.A. de C.V.	-	164
Tultitlán Motors, S.A. de C.V.	59	38
Otros	-	<u>320</u>
	<u>\$ 389</u>	<u>\$ 1,281</u>

Las operaciones con partes relacionadas se derivan de la operación de la Compañía, excepto por las operaciones financieras con Grupo Debir, S.A. de C.V. Los movimientos con Grupo Debir, S.A. de C.V., durante 1998 y 1997 se detallan a continuación:

Saldo por cobrar al			Saldo por cobrar al final
inicio del año	Incrementos	Cobros	del año
1998	<u>\$ 4,647</u>	<u>\$ 1,720,991</u>	<u>\$ 1,530,230</u>
1997	<u>\$ 7,602</u>	<u>\$ 598,897</u>	<u>\$ 601,852</u>

El saldo al 31 de diciembre de 1998 está reducido por pagos recibidos por \$230,000 a finales de diciembre de 1998. Durante el mes de enero de 1999 se otorgaron nuevos créditos a Grupo Debir, S.A. de C.V., por montos superiores a los pagos recibidos en diciembre de 1998. La recuperación posterior de este saldo se explica en la nota 15.

Durante 1998, la Compañía ha otorgado avales al Banco Nacional de México, S.A., y Bancomer, S.A., en relación con préstamos bancarios que sus compañías relacionadas Grupo Debir, S.A. de C.V., y Principia, S.A. de C.V., han obtenido.

El importe total de los avales a dichas instituciones financieras asciende a 300 millones de pesos y 19 millones de dólares americanos. Dichos avales están garantizados con acciones dadas en prenda.

10. Préstamos bancarios y deuda a largo plazo

Al 31 de diciembre de 1998, la Compañía tiene contratados préstamos quirografarios a corto plazo con bancos mexicanos (incluidos 3,146 mil dólares americanos) a tasas de mercado. Adicionalmente, se cuenta con líneas de crédito disponibles por \$3,495,000, las cuales pueden ser utilizadas indistintamente por la Compañía en pesos o en dólares. Las tasas de interés son modificadas cada mes, según las tasas de mercado.

Los préstamos a corto plazo contratados por la Compañía son los siguientes:

Tipo de préstamo	Saldo al final del año	Tasa de interés promedio al final del año
1997		
Préstamos quirografarios-		
Pesos	\$ 666,509	20.76%
Dólares americanos	<u>6,711</u>	<u>8.35%</u>
	<u>\$ 673,220</u>	

1998

Préstamos quirografarios-

Pesos	\$ 912,000	36.80%
Dólares americanos	4,948	10.08%
Cartas de crédito-		
Dólares americanos	26,184	N/A
Deuda a largo plazo clasificada a corto plazo-		
Pesos	<u>350,000</u>	34.04%
	<u>\$ 1,293,132</u>	

Deuda a largo plazo-

Al 31 de diciembre de 1998 y 1997, la deuda a largo plazo se integra como sigue:

	1998	1997
--	------	------

Banco Nacional de México, S.A., préstamo liquidable al vencimiento el 30 de noviembre de 2000 a una tasa de interés de 36.30%	<u>\$ 500,000</u>	<u>\$ 593,046</u>
---	-------------------	-------------------

Los créditos a largo plazo están sujetos al cumplimiento de ciertas restricciones financieras, que no se han cumplido. Las compañías han solicitado las dispensas respectivas y se han tenido pláticas con los bancos. Por el préstamo de \$500,000, la dispensa respectiva fue obtenida con fecha 13 de abril de 1999 y por lo tanto, el pasivo a largo plazo se presenta a su vencimiento original. Por los préstamos de \$200,000 y \$150,000 con Bancomer, S.A., con vencimientos el 15 de diciembre del 2000 y 30 de septiembre del 2001, respectivamente, debido a que las dispensas no se han obtenido, los pasivos a largo plazo se han clasificado a corto plazo ya que mientras no se cuente con las dispensas respectivas, los bancos podrían solicitar el cobro anticipado de los mismos.

11. Análisis de otras cuentas por pagar y pasivos acumulados

	1998	1997
Impuestos por pagar	<u>\$ 24,870</u>	<u>\$ 28,044</u>
Otros	<u>71,318</u>	<u>28,585</u>
	<u>\$ 96,188</u>	<u>\$ 56,629</u>

12. Entorno fiscal

Régimen de Impuesto Sobre la Renta y al Activo-

Las compañías están sujetas al Impuesto Sobre la Renta (ISR) y al Impuesto al Activo (IMPAC). El ISR se calcula considerando como gravables o deducibles ciertos efectos de la inflación, tales como la depreciación calculada sobre valores actualizados y la deducción de compras en lugar de costo de ventas, lo que permite deducir costos actuales y, se acumula o deduce el efecto de la inflación sobre ciertos activos y pasivos monetarios a través del componente inflacionario, el cual es similar al resultado por posición monetaria. El ISR se calcula en la moneda en que ocurrieron las transacciones y no en moneda de cierre. A partir de 1999, la tasa de Impuesto Sobre la Renta será incrementada del 34% al 35%, de la cual se liquidará un 30% (transitoriamente un 32% en 1999), y al momento de distribuirse las utilidades un 5% adicional (transitoriamente un 3% sobre las generadas en 1999).

Por otra parte, el IMPAC se causa a razón del 1.8% sobre un promedio neto de la mayoría de los activos (a valores actualizados) y de ciertos pasivos y se paga únicamente por el monto en que excede al ISR del año. Cualquier pago que se efectúe es recuperable contra el monto en que el ISR excede al IMPAC en los diez ejercicios subsecuentes. Asimismo, se puede acreditar el ISR pagado en los últimos tres ejercicios anteriores contra el IMPAC del año. En 1998 y 1997, la Compañía obtuvo una reducción de IMPAC por un monto de \$20,057 y \$18,545, respectivamente, y se derivan del beneficio fiscal de las adquisiciones de propiedades efectuadas durante 1997 por Inmuebles Visosil, S.A. de C.V. El remanente que podrá aplicarse contra el Impuesto al Activo causado en años futuros asciende a \$4,204.

Las compañías obtuvieron autorización a partir de 1995 para presentar una declaración consolidada de ISR e IMPAC; el beneficio resultante es reconocido en la compañía tenedora.

Participación de utilidades a los empleados-

La participación de utilidades a los empleados se calcula sobre los resultados individuales de cada subsidiaria y se determina principalmente sobre una base gravable similar a la del ISR, excepto por la exclusión de los efectos del componente inflacionario, de la actualización de la depreciación fiscal y de las fluctuaciones cambiarias no realizadas.

Pérdida fiscal amortizable e IMPAC recuperable-

Algunas de las compañías tienen pérdidas fiscales por amortizar para efectos de ISR e IMPAC por recuperar en años futuros, generados con anterioridad a la autorización para consolidar fiscalmente que se indexarán hasta la fecha en que se apliquen o recuperen. La recuperación de estos montos depende de que dichas compañías generen resultados fiscales favorables futuros en forma individual, a fin de que dichos montos puedan ser aprovechados. Los saldos actualizados al 31 de diciembre de 1998 derivados de estos conceptos se integran como sigue:

Año de vencimiento	Pérdidas amortizables	IMPAC recuperable
2001	\$ -	\$ 40,684
2002	30,950	404
2003	40,441	1,384
2004	139	1,048
2005	77,090	39
2006	71,132	1,829
2007	7,041	3,080
2008	<u>7,370</u>	<u>586</u>
	<u>\$ 234,163</u>	<u>\$ 49,054</u>

Asimismo, Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V., ha generado pérdidas fiscales por amortizar para efectos de ISR e IMPAC por recuperar de forma consolidada, que se indexarán hasta la fecha en que se apliquen o recuperen y que actualizados al 31 de diciembre de 1998 se integran como sigue:

Año de vencimiento	Pérdidas amortizables	IMPAC recuperable
2005	\$ -	\$ 10,525
2006	-	11,733
2007	255,037	-
2008	<u>699,879</u>	<u>\$ 22,258</u>
	<u>\$ 954,916</u>	

13. Inversión de los accionistas

Al 31 de diciembre de 1998 y 1997, el importe nominal del capital social asciende a \$169,631 y \$177,218, respectivamente, y se integra por 268,154,080 y 280,149,080 acciones ordinarias, nominativas, sin valor nominal, íntegramente suscritas y pagadas, las cuales corresponden en 1998 y 1997 a 3,005,000 y 15,000,000, respectivamente, en su parte variable, y 265,149,080 a la porción mínima fija sin derecho a retiro. La porción variable del capital social no podrá exceder a diez veces el importe de la parte mínima fija.

En Asamblea General Ordinaria de Accionistas del 18 de septiembre de 1998, se aprobó el incremento a la reserva de adquisición de acciones hasta la cantidad de \$250,000 (valor nominal), habiéndose hecho la segregación aplicable de la reserva para adquisición de acciones. Durante 1998 y 1997 la actividad de recompra a valor nominal fue como sigue:

	Acciones recompradas		Acciones vendidas		Acciones por colocar	
	Número	Importe	Número	Importe	Número	Importe
1998	13,433,000	\$ 99,354	1,438,000	\$ 10,404	11,995,000	\$ 86,364
1997	1,390,000	\$ 26,294	2,220,500	\$ 44,979	-	\$ -

El resultado de la actividad se refleja en las cuentas de prima en venta de acciones y reserva para recompra de acciones. Al 31 de diciembre de 1998, el capital social está reducido por una recompra de 11,995,000 acciones con un valor teórico de \$7,587, las cuales están pendientes de venta, e incrementarán el capital social en cuanto sean vendidas.

Los estados financieros al 31 de diciembre de 1998 y 1997, presentan dividendos pagados a los accionistas de \$44,967 y \$52,106, respectivamente, actualizados a pesos del 31 de diciembre de 1998 y aprobados en las correspondientes asambleas de accionistas.

Los dividendos que se paguen estarán libres de impuesto, si se pagan de la "Utilidad Fiscal Neta" (UFIN) que asciende aproximadamente a \$36,535 al 31 de diciembre de 1998. Los dividendos que no provengan de UFIN deberán incluir un impuesto del 34%. Los dividendos que se paguen a partir de 1999, a personas físicas o residentes en el extranjero, estarán sujetos a retención del Impuesto Sobre la Renta a una tasa efectiva del 7.5% al 7.7%, la cual varía según el año en que las utilidades hayan sido generadas. Además, en caso de repartir utilidades que no hubieran causado el impuesto aplicable a la empresa, éste tendrá que pagarse al distribuir el dividendo. En caso de reducción de capital estará gravado el excedente de las aportaciones actualizadas, según los procedimientos establecidos por la Ley del Impuesto Sobre la Renta.

La utilidad neta de cada compañía estará sujeta a la disposición legal que requiere que el 5% de las utilidades de cada ejercicio sean traspasadas a la reserva legal, hasta que ésta sea igual al 20% de su capital social. Esta reserva asciende a \$29,063 a valor nominal en Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V., y se encuentra incluida en el rubro de utilidades acumuladas y no es susceptible de distribuirse a los accionistas durante la existencia de la Compañía, excepto en la forma de dividendos en acciones.

14. Instrumentos financieros

Al 31 de diciembre de 1998, la Compañía tiene los siguientes instrumentos derivados sobre acciones propias de la sociedad denominados en ADS's:

La Compañía contrató una combinación de venta de "put option" y compra de "call spread", sobre un paquete de 137,572 ADS's, con fecha de vencimiento de mayo 24 de 1999. La Compañía tiene el derecho de seleccionar la compra del paquete accionario o el de recibir el pago en efectivo de las diferencias a su favor. La Compañía no se obliga, bajo ninguna circunstancia, a compensar en efectivo los compromisos adquiridos.

La Compañía contrató con dos "swaps" similares sobre sus propias acciones: uno por 1,430,000 ADS's con vencimiento al 15 de julio del 2003 y con un precio de referencia de 7.1349 USD; el otro por 830,000 ADS's con vencimiento al 15 de septiembre del 2003 y con un precio de referencia de 6.0302 USD. Mediante estos contratos, la Compañía se obliga a pagar semestralmente una tasa de interés. A cambio, la Compañía tiene derecho a recibir los dividendos pagados por el número de ADS's referidos en cada contrato. En ambos "swaps", la Compañía tiene el derecho de seleccionar, al vencimiento, la compra del paquete accionario o recibir el pago en efectivo de las diferencias a su favor. Las diferencias a favor o en contra de la Compañía se encuentran limitadas por una combinación de un techo y un piso a diferentes precios de ejercicio ajustables por dividendos. Bajo ninguna circunstancia la Compañía se obliga a pagar en efectivo los compromisos obtenidos mediante estos contratos.

En ambos instrumentos derivados se realizó la segregación de la reserva de recompra de acciones a una cuenta denominada "Capital asignado a compra de acciones" la cual se muestra por separado en el balance general y el estado de inversión de los accionistas.

15. Evento subsecuente

En la junta de Consejo de Administración celebrada el 15 de abril de 1999, se aprobó sujeto a la aprobación de una Asamblea Ordinaria de Accionistas, que la cuenta por cobrar que Grupo Casa Autrey, S.A. de C.V., tenía con Grupo Debir, S.A. de C.V., al 14 de abril de 1999 fuese liquidada mediante la adquisición de prácticamente el 100% de las acciones que esta última posee en Principia, S.A. de C.V., compañía tenedora entre otras subsidiarias del 26% de la tenencia accionaria que le da el control administrativo de Satélites Mexicanos, S.A. de C.V., empresa dedicada al giro de telecomunicaciones en el sector satelital

(R.- 105479)

INDICE

PRIMERA SECCION

PODER EJECUTIVO

SECRETARIA DE GOBERNACION

Declaratoria de Desastre Natural para los efectos de las Reglas de Operación del Fondo de Desastres Naturales (FONDEN) provocado por el sismo que se suscitó el dia 15 de junio, en un municipio del Estado de Veracruz-Llave y que afectó viviendas y otros inmuebles, así como activos privados productivos de la población de bajos ingresos	2
---	---

SECRETARIA DE RELACIONES EXTERIORES

Acuerdo por el que se otorga al excellentísimo señor Evgueni A. Ambartsumov, la Condecoración Orden Mexicana del Aguila Azteca, en grado de Banda	3
---	---

SECRETARIA DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA

Acuerdo de Coordinación que celebran la Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca y el Estado de Chihuahua, con el objeto de establecer las bases y criterios que fundamenten y orienten la elaboración de acuerdos específicos, para la asunción por parte del Gobierno del Estado y sus gobiernos municipales del ejercicio de las funciones de la Federación, la ejecución y operación de obras y la prestación de servicios públicos en las materias de medio ambiente, recursos naturales y pesca	3
---	---

Acuerdo de Coordinación que celebran la Secretaría de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca y el Estado de Oaxaca, con el objeto de establecer las bases y criterios que fundamenten y orienten la elaboración de convenios específicos, para la asunción por parte del Gobierno del Estado del ejercicio de las funciones de la Federación, la ejecución y operación de obras y la prestación de servicios públicos en las materias de medio ambiente, recursos naturales y pesca	7
---	---

SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL

Resolución final del examen para determinar las consecuencias de la supresión de la cuota compensatoria definitiva impuesta a las importaciones de conexiones de hierro maleable, hasta de dos pulgadas de diámetro, negras o galvanizadas, en diversas formas o medidas, con resistencia a presión hasta ciento cincuenta libras por pulgada cuadrada, para unir tubería de acero; mercancías clasificadas en las fracciones arancelarias 7307.19.02, 7307.19.03, 7307.19.99 y 7307.99.99 de la Tarifa de la Ley del Impuesto General de Importación, originarias de la República Popular China, independientemente del país de procedencia	12
--	----

Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-140-SCFI-1999, Artículos escolares-Tijeras-Especificaciones y métodos de prueba	18
---	----

Adición a la Lista de Arbitros Independientes, oficialmente reconocidos por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, para actuar en las controversias que se susciten entre proveedores y consumidores, publicada el 21 de junio de 1999	26
Resolución por la que se otorga habilitación al ciudadano Pedro Antonio Hernández Castro, corredor público número 5, en la plaza del Estado de Baja California	27
Resolución por la que se otorga el cese de efectos de habilitación, por causa de renuncia voluntaria, al ciudadano Fernando Berenguel Alcántara, corredor público número 33, en la plaza del Distrito Federal	28
Relación de declaratorias de libertad de terreno número 28/99	28
Aclaración al Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-046-SCFI-1999, Instrumentos de medición-Cintas métricas de acero y flexómetros, publicado el 26 de julio de 1999	29

BANCO DE MEXICO

Tipo de cambio para solventar obligaciones denominadas en moneda extranjera pagaderas en la República Mexicana	30
Tasas de interés de instrumentos de captación bancaria en moneda nacional	30
Tasa de interés interbancaria de equilibrio	31

TRIBUNAL SUPERIOR AGRARIO

Sentencia pronunciada en el juicio agrario número 958/92, relativo a la dotación de tierras, promovido por campesinos del poblado Santa Guadalupe, Municipio de Mapimí, Dgo.	31
---	----

AVISOS

Judiciales y generales	45
------------------------------	----

SEGUNDA SECCION PODER EJECUTIVO

SECRETARIA DE SALUD

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios	1
--	---

Internet: www.pemsa.com.mx
www.infosel.com.mx
www.infolatina.com.mx

Esta edición consta de dos secciones.
 Informes, suscripciones y quejas: 5 592-7919 / 5 535-4583
 Correo electrónico: dof@rth.net.mx



IMPRESO EN TALLERES GRAFICOS DE MEXICO—MEXICO

SEGUNDA SECCION

SECRETARIA DE SALUD

REGLAMENTO de Control Sanitario de Productos y Servicios.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Presidencia de la República.

ERNESTO ZEDILLO PONCE DE LEÓN, Presidente de los Estados Unidos Mexicanos, en ejercicio de la facultad que me confiere la fracción I del artículo 89 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; con fundamento en lo dispuesto por los artículos 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, y 60, 132, 194, fracción I, 197, 198, 200 bis, 205, 210, 212, 213, 215, 217, 269, 270, 272 a 276, 283, 286 bis, 287 y 422 de la Ley General de Salud, he tenido a bien expedir el siguiente:

REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

TÍTULO PRIMERO

Disposiciones generales

Capítulo Único

ARTÍCULO 1o. El presente ordenamiento tiene por objeto la regulación, control y fomento sanitario del proceso, importación y exportación, así como de las actividades, servicios y establecimientos, relacionados con los productos siguientes:

- I. Leche, sus productos y derivados;
- II. Huevo y sus productos;
- III. Carne y sus productos;
- IV. Los de la pesca y derivados;
- V. Frutas, hortalizas y sus derivados;
- VI. Bebidas no alcohólicas, productos para prepararlas y congelados de las mismas;
- VII. Cereales, leguminosas, sus productos y botanas;
- VIII. Aceites y grasas comestibles;
- IX. Cacao, café, té y sus derivados;
- X. Alimentos preparados;
- XI. Alimentos preparados listos para su consumo;
- XII. Alimentos para lactantes y niños de corta edad;
- XIII. Condimentos y aderezos;
- XIV. Edulcorantes, sus derivados y productos de confitería;
- XV. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición;
- XVI. Los biotecnológicos;
- XVII. Suplementos alimenticios;
- XVIII. Bebidas alcohólicas;
- XIX. Tabaco;
- XX. Los de perfumería, belleza, aseo y repelentes de insectos;
- XXI. Aditivos, y
- XXII. Los demás que, por su naturaleza y características, sean considerados como alimentos, bebidas, productos de perfumería, belleza o aseo o tabaco, así como las sustancias asociadas con su proceso.

Asimismo, son materia del presente Reglamento el envase, envasado e irradiación de los productos antes precisados.

Los productos, establecimientos, actividades y servicios regulados en el presente Reglamento se refieren a los de uso y consumo humano, excepto cuando expresamente se refiera a otros.

ARTÍCULO 2o. Para efectos del presente Reglamento se entiende por:

- I. Anomalía sanitaria, a la irregularidad en relación con las especificaciones de carácter sanitario establecidas en este Reglamento y las normas aplicables y que representan un riesgo para la salud;
- II. Apéndice, al documento que forma parte del presente Reglamento y que contiene especificaciones que deberán cumplir los productos, actividades, servicios y establecimientos objeto de este ordenamiento;
- III. Condición sanitaria, a la situación en que se encuentra un establecimiento, producto o servicio que ha sido determinada por la verificación sanitaria;
- IV. Dependencias, a las dependencias de la Administración Pública Federal;
- V. Etiqueta, al marbete, rótulo, inscripción, marca, imagen gráfica u otra forma descriptiva que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, en relieve o en hueco, grabado, adherido, precintado o anexado al empaque o envase del producto;
- VI. Ley, a la Ley General de Salud;
- VII. Lote, a la cantidad de un producto, elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas;
- VIII. Normas, a las normas oficiales mexicanas;
- IX. Producto, a cualquiera de aquéllos a que se refiere el artículo 1o. de este Reglamento;
- X. Riesgo, a la probabilidad de que se desarrolle cualquier propiedad biológica, química o física que cause daño a la salud del consumidor;
- XI. Secretaría, a la Secretaría de Salud, y
- XII. Tercero autorizado, a la persona autorizada por la Secretaría para emitir dictámenes respecto del cumplimiento de requisitos establecidos por la propia Secretaría o en las normas correspondientes o para realizar estudios, para efectos de trámites o autorizaciones sanitarias.

ARTÍCULO 3o. La Secretaría, en coordinación con las instituciones de investigación y de enseñanza superior, tanto públicas como privadas, promoverá el ejercicio de acciones tendientes a mejorar las condiciones sanitarias de los productos, de su proceso y los servicios a que se refiere el presente Reglamento.

ARTÍCULO 4o. La Secretaría establecerá y actualizará en las normas, en términos de la ley de la materia, la clasificación, disposiciones o especificaciones sanitarias sobre los productos, servicios, actividades y establecimientos objeto de este Reglamento.

ARTÍCULO 5o. La Secretaría, en el marco del Sistema Nacional de Salud, llevará a cabo programas y campañas de control y fomento sanitario, e invitará a participar en éstas a la comunidad, productores, profesionales de la salud y prestadores de servicios.

ARTÍCULO 6o. La acción popular a que se refiere el artículo 60 de la Ley, podrá ejercitaria cualquier persona, para lo cual deberá:

- I. Denunciar ante la autoridad sanitaria los hechos, por escrito o de manera verbal;
- II. Señalar el hecho, acto u omisión que a su juicio represente un riesgo o provoque un daño a la salud de la población, y
- III. Proporcionar los datos que permitan identificar y localizar la causa del riesgo o daño sanitario y, en su caso, a las personas involucradas.

Cuando la denuncia se haga de manera verbal, la autoridad sanitaria hará constar ésta por escrito, con base en las declaraciones del denunciante, quien deberá firmarla, a fin de proceder al trámite respectivo. En ningún caso se dará trámite a denuncia anónima.

La autoridad sanitaria informará al denunciante la atención que le dé a la denuncia.

Los resultados de la denuncia y las medidas que, en su caso, aplique la Secretaría únicamente serán informadas por requerimiento de autoridad judicial.

ARTÍCULO 7o. La aplicación del presente Reglamento corresponde a la Secretaría, así como a los gobiernos de las entidades federativas en sus respectivos ámbitos de competencia, de conformidad con los acuerdos de coordinación que, en su caso, se suscriban.

TÍTULO SEGUNDO

Productos

Capítulo I

Características y condiciones sanitarias

ARTÍCULO 8o. Los productos y sustancias deberán sujetarse a las disposiciones de este Reglamento y a las normas correspondientes conforme a sus características.

ARTÍCULO 9o. La identificación de los productos para fines de aplicación del presente Reglamento, podrá atender a cualquiera de los siguientes criterios:

- I. Denominaciones genérica y, en su caso, específica;
- II. Descripción del producto;
- III. Ingredientes básicos y opcionales, o
- IV. Características físicas, químicas y biológicas, en su caso.

ARTÍCULO 10. Las denominaciones genérica y específica de los productos deberán corresponder a las características básicas de su composición, de acuerdo con las normas correspondientes.

Cuando por su naturaleza, los productos carezcan de denominación genérica o específica, incluirán en la descripción del producto el nombre del ingrediente o ingredientes que los caractericen.

ARTÍCULO 11. Los productos y sustancias no deberán generar riesgos o daños a la salud, con excepción de aquéllos para los que la Ley establece condiciones especiales de control sanitario.

Para efectos de lo dispuesto en el párrafo anterior, la Secretaría podrá analizar y emitir el dictamen correspondiente para cada producto, para lo cual podrá apoyarse en la opinión de expertos.

El dictamen a que se refiere el párrafo anterior será sin perjuicio de que si la Secretaría tiene conocimiento posterior de que un producto representa riesgo para la salud podrá prohibir su elaboración, almacenamiento, importación, distribución o venta.

ARTÍCULO 12. La Secretaría fijará las características que deberá reunir un producto para ser considerado como alimento, suplemento alimenticio, producto biotecnológico, de tratamiento cosmético o de cualquier otra clasificación, conforme a lo que establezcan la Ley, este Reglamento y las normas correspondientes.

ARTÍCULO 13. Para efectos de control sanitario de los productos y materias primas, la Secretaría, por escrito, podrá requerir a los interesados las especificaciones biológicas, químicas y físicas de aquéllos, así como las técnicas de carácter general del proceso, las cuales podrán ser corroboradas por la propia Secretaría, la que garantizará la confidencialidad de los datos.

ARTÍCULO 14. Los alimentos y bebidas no alcohólicas que sean modificados en su composición, se sujetarán a las disposiciones de este Reglamento y a las normas que correspondan a sus nuevas características, en cuanto a denominación, composición, especificaciones y etiquetado.

ARTÍCULO 15. Las normas establecerán las especificaciones microbiológicas, toxicológicas o de riesgo a la salud de los productos, así como las técnicas sanitarias de producción para asegurar dichas especificaciones y los métodos de muestreo, prueba y análisis correspondientes.

ARTÍCULO 16. El agua que se utilice en la elaboración, mezclado o acondicionamiento de los productos deberá ser potable, salvo para aquellos casos en los que se establezca, en este Reglamento o en las normas correspondientes, que tenga que ser purificada, destilada o con otras características.

ARTÍCULO 17. Los materiales, equipos, utensilios y envases que se empleen en la fabricación de los productos objeto de este Reglamento, no deberán contener sustancias tóxicas, y necesariamente serán inocuos y resistentes a la corrosión.

ARTÍCULO 18. Para efectos de este Reglamento las imitaciones serán los productos elaborados con ingredientes o procedimientos diversos a los usados en la producción de aquél que pretende imitar y cuyo aspecto sea semejante a este último.

ARTÍCULO 19. Las imitaciones de alimentos o bebidas deberán cumplir con las disposiciones y especificaciones sanitarias y de etiquetado establecidas por este Reglamento y las demás disposiciones aplicables para aquéllos a los que imitan, a menos que los ingredientes que constituyen la imitación presenten características sanitarias diferentes.

ARTÍCULO 20. Los lotes de los productos se deberán identificar en relación con su fecha de proceso y conforme a los demás lineamientos establecidos en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 21. No se podrán importar ni comercializar productos que presenten fecha de caducidad vencida. La Secretaría determinará el destino de los productos que se aseguren a través de un dictamen por escrito.

ARTÍCULO 22. La composición y, en su caso, denominación de los productos objeto de este Reglamento deberá ajustarse a los ingredientes, aditivos, coadyuvantes de elaboración y plantas que, mediante Acuerdo, determine el Secretario de Salud como permitidas, restringidas o prohibidas.

El Acuerdo a que se refiere el párrafo anterior, así como sus modificaciones deberán publicarse en el Diario Oficial de la Federación.

ARTÍCULO 23. Cuando para efectos de promoción o de información al consumidor se empleen tintas, solventes, sustancias o cualquier otro medio que entre en contacto con los productos objeto de este Reglamento, se deberá demostrar la inocuidad de los mismos ante la autoridad sanitaria correspondiente, cuando ésta lo solicite.

ARTÍCULO 24. Los productos cuyo proceso se realice en el territorio nacional y que se destinen exclusivamente para fines de exportación, no estarán sujetos a las disposiciones de este Reglamento, a excepción de aquéllos que representen un riesgo para la salud.

Capítulo II

Etiquetado

ARTÍCULO 25. Para efectos del etiquetado de los productos objeto de este Reglamento se considera como información sanitaria general la siguiente:

- I. La denominación genérica o específica del producto;
- II. La declaración de ingredientes;
- III. La identificación y domicilio del fabricante, importador, envasador, maquilador o distribuidor nacional o extranjero, según el caso;
- IV. Las instrucciones para su conservación, uso, preparación y consumo;
- V. El o los componentes que pudieran representar un riesgo mediato o inmediato para la salud de los consumidores, ya sea por ingestión, aplicación o manipulación del producto;
- VI. El aporte nutrimental;
- VII. La fecha de caducidad;
- VIII. La identificación del lote;
- IX. La condición de procesamiento a que ha sido sometido el producto, cuando éste se asocie a riesgos potenciales;
- X. Las leyendas precautorias, y
- XI. Las leyendas de advertencia.

Las normas correspondientes a cada tipo de producto determinarán la información sanitaria general que deberá contener la etiqueta o la específica cuando, por el tamaño del empaque o envase o por las condiciones del proceso, no pueda aparecer toda la información que se requiera.

Cuando se trate de productos de importación envasados de origen, la información que contengan las etiquetas deberá aparecer escrita en idioma español, previamente a su comercialización, en los términos de la norma correspondiente.

Capítulo III

Transporte

ARTÍCULO 26. La transportación de los alimentos y bebidas, deberá garantizar que se conserven las características sanitarias que los hacen aptos para el consumo humano y por ningún motivo podrán transportarse en vehículos destinados al transporte de plaguicidas, nutrientes vegetales, sustancias tóxicas o peligrosas, o productos de aseo con acción corrosiva.

ARTÍCULO 27. Los medios de transporte que se utilicen para el acarreo y distribución de la materia prima o producto terminado, deberán estar construidos con materiales resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y que puedan ser limpiados con facilidad. Los vehículos deberán mantenerse permanentemente limpios y en buen estado.

El equipo que sea instalado en los medios de transporte a que se refiere el párrafo anterior deberá asegurar la conservación de los productos e impedir la aparición de plagas.

ARTÍCULO 28. Durante su transportación, los alimentos perecederos deberán mantenerse a temperaturas de refrigeración y los que requieran congelación se deberán conservar en ese estado. Las temperaturas específicas para cada tipo de producto se establecerán en las normas correspondientes.

Las puertas de las cámaras de refrigeración o congelación de los vehículos deberán cerrarse antes de salir del establecimiento y no serán abiertas hasta que lleguen a cada uno de los puntos de destino, salvo a indicación de autoridad competente.

TÍTULO TERCERO

Establecimientos

Capítulo Único

ARTÍCULO 29. Se consideran establecimientos los locales y sus instalaciones, sus dependencias y anexos, cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles, en los que se desarrolla el proceso de los productos, actividades y servicios a que se refiere este Reglamento.

ARTÍCULO 30. Los establecimientos deberán cumplir con las condiciones sanitarias que para su funcionamiento establecen este Reglamento y las normas correspondientes, según el uso al que estén destinados y las características del proceso respectivo.

ARTÍCULO 31. Los establecimientos deberán contar con una zona destinada exclusivamente para el depósito temporal de desechos o despojos, mismos que deberán colocarse en recipientes con tapa, debidamente identificados y mantenerse alejados de las áreas del proceso.

ARTÍCULO 32. Los propietarios de los establecimientos deberán aplicar los criterios de buenas prácticas de higiene en materia de prevención y control de la fauna nociva, establecidas en las normas correspondientes y demás disposiciones aplicables.

ARTÍCULO 33. Los propietarios de los establecimientos cuidarán de la conservación, aseo, buen estado y mantenimiento de los mismos, así como del equipo y utensilios, los cuales serán adecuados a la actividad que se realice o servicios que se presten.

ARTÍCULO 34. La vestimenta del personal que intervenga en el proceso de los productos, en las actividades o en los servicios, deberá cumplir con los requisitos que se establecen en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 35. El uso y manejo de las sustancias que de manera indirecta intervengan en el proceso deberá garantizar la inocuidad de las mismas.

ARTÍCULO 36. Cuando el proceso de los productos requiera de sistemas de refrigeración o congelación, se deberá contar con termómetros o con los dispositivos necesarios para registrar la temperatura requerida.

ARTÍCULO 37. En los establecimientos dedicados al proceso de los productos, no podrán existir ingredientes, materias primas o sustancias, cuando no se justifique su empleo conforme a las disposiciones de este Reglamento y las normas correspondientes.

ARTÍCULO 38. Los propietarios o responsables de los establecimientos destinados al proceso de los productos deberán dar aviso inmediato a la Secretaría de cualquier anomalía sanitaria que detecten en el mismo o en los productos que signifique un riesgo potencial para la salud, y colaborarán en las medidas de seguridad necesarias que se apliquen.

ARTÍCULO 39. En los establecimientos en donde se efectúe el proceso de los productos objeto de este Reglamento deben existir, según el caso, registros o bitácoras que incluyan, como mínimo, el seguimiento de las diferentes etapas del proceso; las características del almacenamiento de la materia prima; del producto terminado; análisis de productos; programas de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipo, así como de erradicación de plagas. Dichos documentos deberán estar a disposición de la Secretaría cuando ésta los requiera y dentro de los plazos que señale la norma.

TÍTULO CUARTO

Leche, sus productos y derivados

Capítulo I

Productos de la Leche

ARTÍCULO 40. Para efectos de este Reglamento, dentro de los productos y derivados de la leche quedan comprendidos los siguientes:

I. Productos:

- a. Crema,
- b. Dulces de leche,
- c. Grasa butírica,
- d. Helados y bases para helados,
- e. Jocoque,
- f. Leche acidificada,
- g. Leche condensada azucarada,
- h. Leche cultivada o fermentada,
- i. Leche deshidratada,
- j. Leche evaporada,
- k. Leche pasteurizada y ultrapasteurizada,
- l. Leche combinada,
- m. Leche recombinada,
- n. Leche reconstituida,
- ñ. Leche rehidratada,
- o. Mantequilla,
- p. Queso y
- q. Yogur, Yogurt o Yoghurt, y

II. Derivados:

- a. Caseina de grado alimentario o caseinatos de grado alimentario,
- b. Requesón y
- c. Sueros.

Capítulo II

Leche

ARTÍCULO 41. La leche cruda o bronca podrá destinarse para:

- I. Consumo humano, cuando cumpla con los requisitos sanitarios que se establecen en este Reglamento, y
- II. Uso industrial, bajo las condiciones que señala el propio Reglamento.

ARTÍCULO 42. La leche cruda, después de la ordeña, se deberá filtrar y depositar en tanques provistos con sistema de refrigeración o enfriamiento. Sólo se permitirá la permanencia de la leche en estas condiciones hasta por veinticuatro horas. Dentro de este tiempo se deberá transportar a los expendios que no formen parte de los establecimientos.

Cuando no se cuente con sistemas de refrigeración, la leche cruda deberá expenderse en un lapso no mayor de seis horas después de la ordeña. Una vez rebasado este tiempo, la leche cruda deberá ser sometida a un proceso de industrialización con tratamiento térmico.

ARTÍCULO 43. En el proceso de la leche cruda o bronca, no se podrá:

- I. Realizar ninguna manipulación que modifique sus características sanitarias, salvo las que expresamente determine la Secretaría;
- II. Transportarla a los expendios, centros de acopio de leche o plantas pasteurizadoras, que no hayan presentado oportunamente su aviso de funcionamiento a la Secretaría o a los gobiernos de las entidades federativas, según sea el caso, y
- III. Exponerla fuera de los establecimientos y establecimientos destinados para este fin.

ARTÍCULO 44. En la elaboración de los productos y derivados de la leche, se deberá utilizar leche que cumpla con los requisitos sanitarios establecidos en este título.

ARTÍCULO 45. No se podrá vender leche ultrapasteurizada y esterilizada en envases retornables.

ARTÍCULO 46. En todos los casos en que la leche no provenga de vaca, se deberá mencionar la especie animal de procedencia.

Capítulo III

Ganado

ARTÍCULO 47. Cuando el ganado padezca alguna enfermedad que pueda transmitirse al hombre, ya sea por contacto o por medio de la leche, o cuando no siendo transmisible pueda alterar las características fisicoquímicas de la leche que la hagan no apta para el consumo humano, el propietario o responsable del establecimiento deberá aislarlo e informar a las autoridades sanitarias, a efecto de que éstas, en coordinación con las dependencias competentes, determinen si el aislamiento de estos animales es temporal o definitivo.

ARTÍCULO 48. Los sitios en que permanezca o haya permanecido el ganado con enfermedad transmisible al hombre, quedarán sujetos a la observancia de las medidas sanitarias y otros actos que dicten las autoridades sanitarias, en coordinación con las dependencias competentes, sobre desinfección, desinfestación y otras acciones que sean necesarias a juicio de las mismas.

ARTÍCULO 49. El personal que atienda a los animales enfermos, deberá cambiarse la vestimenta de protección que haya estado en contacto con dichos animales, lavar y desinfectar las botas y las manos antes de manejar y ordeñar el ganado sano, así como la vestimenta contaminada antes de volverla a usar.

ARTÍCULO 50. No se podrá mezclar la leche producida por animales afectados de alguna enfermedad, con la destinada al consumo humano.

Capítulo IV

Ordeña

ARTÍCULO 51. Cualquier animal que haya estado sujeto a tratamiento con medicamentos deberá ordeñarse por separado y su leche no deberá destinarse para consumo humano, hasta que haya transcurrido el periodo de eliminación conforme a la dosificación, tiempo de tratamiento y las instrucciones de la etiqueta del mismo, para asegurar la excreción de dichas sustancias.

Capítulo V

Establecimientos que procesan leche

ARTÍCULO 52. Los establos deberán estar ubicados fuera de las zonas urbanas e industriales, en los términos que establezcan las disposiciones aplicables.

ARTÍCULO 53. Los establos deberán contar, como mínimo, con las siguientes áreas:

- I. De ordeña en condiciones higiénicas, y
- II. De aislamiento de animales con enfermedades infectocontagiosas.

ARTÍCULO 54. Las áreas de los establos y los establecimientos que se destinen al expendio de leche cruda o bronca, deberán:

- I. Ser independientes de otras instalaciones, y
- II. Ostentar al frente del establecimiento un letrero que diga: Expendio de leche cruda o, en su caso, Expendio de leche bronca y adentro otro que señale en forma clara y ostensible lo siguiente:

"Hierva la leche durante algunos minutos antes de consumirla. En caso de no consumirla inmediatamente después de haberla hervido, consérvela en refrigeración".

ARTÍCULO 55. Los centros de acopio, las plantas de pasteurización, ultrapasteurización o esterilización de leche, deberán situarse en establecimientos separados de los establos para evitar la contaminación del producto.

ARTÍCULO 56. En las plantas de pasteurización, ultrapasteurización o esterilización, deberán conservarse durante ciento ochenta días como mínimo, las gráficas de registro de la temperatura y tiempo a que fue sometida la leche, las cuales se deberán poner a disposición de las autoridades sanitarias competentes, cuando éstas las requieran.

TÍTULO QUINTO

Huevo y sus productos

Capítulo Único

ARTÍCULO 57. Para efectos de este Reglamento, el huevo, sus productos y derivados se clasifican en:

- I. Huevo fresco;
- II. Huevo líquido;
- III. Yema líquida;
- IV. Clara líquida;
- V. Huevo refrigerado;
- VI. Yema refrigerada;
- VII. Clara refrigerada;
- VIII. Huevo líquido congelado;
- IX. Yema líquida congelada;
- X. Clara líquida congelada;
- XI. Huevo deshidratado;
- XII. Yema deshidratada, y
- XIII. Clara deshidratada.

ARTÍCULO 58. No se podrá llevar a cabo el empleo, suministro y expendio de huevo y sus productos que presenten alguna o varias de las siguientes características:

- I. Que esté alterado o presente mal olor o sabor;
- II. Que tenga la clara de color verdoso;
- III. Que esté desprovisto de yema;

- IV. Que presente fracturas;
- V. Que presente cuerpos extraños o parásitos;
- VI. Que la clara se encuentre laminada y poco consistente;
- VII. Que provenga de aves en cuyo alimento se le hayan adicionado colorantes de los denominados sudanes;
- VIII. Que los residuos de plaguicidas excedan los límites establecidos en las normas correspondientes, o
- IX. Que se hayan recongelado o adicionado de conservadores, con excepción del huevo y yema líquidos.

ARTÍCULO 59. Las explotaciones avícolas deberán estar exentas de enfermedades infecciosas propias de la especie que afecten al hombre.

TÍTULO SEXTO

Carne y sus productos

Capítulo I

Productos cárnicos

ARTÍCULO 60. Para efectos de este Reglamento, dentro de los productos cárnicos quedan comprendidos los siguientes:

- I. Curados y cocidos;
- II. Curados y madurados;
- III. Curados emulsionados y cocidos;
- IV. Troceados;
- V. Salados;
- VI. Secos y fritos, y
- VII. Otros embutidos.

Capítulo II

Carne

ARTÍCULO 61. No se podrán destinar al consumo humano, y serán causa de rechazo total de la línea de producción, por el veterinario:

- I. Los animales distintos a las aves que presenten fiebre; caquexia generalizada; congestión o hemorragia generalizada; sangrado insuficiente; anasarca; endocarditis; peritonitis aguda; bronconeumonía purulenta; abscesos; quistes múltiples; tumores múltiples o malignos; gangrena; cuadros urémicos; abscesos hepáticos embólicos; nefritis supurativa y degenerativa; metritis aguda; mastitis gangrenosa; artritis infecciosa aguda; sarna diseminada; inflamación de varias cadenas ganglionares; carnes hemorrágicas; carnes con olor que difiera del normal; carnes alteradas; carnes con pigmentaciones anormales, u otras que se establezcan en las normas correspondientes, así como aquéllos que no hayan sido inspeccionados o hayan muerto por asfixia, y
- II. Las aves que presenten algún signo o lesión aplicable de la fracción anterior o alguna de las siguientes enfermedades: aspergilosis; sinovitis gangrenosa; enfermedad de Gumboro; nefritis nefrosis; viruela; enfermedad de Newcastle; psitacosis; ornitosis; enfermedad de Marek; leucosis linfóide; salmonelosis; estafilococosis; pulorosis; parasitosis y las demás que se establezcan en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 62. Los animales que lleguen muertos o enfermos de: ántrax; salmonelosis aguda; leucosis; septicemias; enfermedades vesiculares; rabia; listeriosis; fiebre pörpina clásica; fiebre aviar; enfermedad de Newcastle; tuberculosis; paratuberculosis; coccidiosis, y otras que señalen las autoridades competentes, deberán sacrificarse e incinerarse de inmediato. Los rechazos se tratarán de acuerdo con las instrucciones del médico veterinario zootecnista, de conformidad con la norma correspondiente.

ARTÍCULO 63. Cuando se presenten zoonosis en la zona en que laboren, los médicos veterinarios zootecnistas, independientemente de que cumplan con las demás disposiciones aplicables, deberán dar aviso inmediato a la autoridad sanitaria más cercana, quien tomará las medidas conducentes, conforme a la norma correspondiente.

ARTÍCULO 64. La Secretaría se coordinará con las dependencias competentes para intercambiar información de los casos comprobados o sospechosos de que tengan conocimiento respecto de las enfermedades a que se refieren los artículos anteriores, así como de otros que puedan ser de riesgo para la salud humana o de la población ganadera.

ARTÍCULO 65. Ningún animal o parte de él, que se encuentre enfermo o muera de cualquier clostridiosis, podrá ser manipulado en el área donde se procesan alimentos para el consumo humano, y deberá ser incinerado. Todos los demás animales que no presenten signos, podrán ser sacrificados y faenados; con excepción de los cerdos, que se considerarán sospechosos y deberán mantenerse en observación.

ARTÍCULO 66. Las viscera o parte de ellas no podrán destinarse al consumo humano, y serán causa de rechazo parcial, cuando exista:

- I. La presencia de parásitos y sus huevecillos;
- II. La presencia de coloración anormal que afecte sólo al órgano;
- III. La presencia de abscesos y quistes, así como de zonas infartadas y necróticas, localizadas con o sin formación de membranas difteroides;
- IV. La alteración de la estructura o consistencia del órgano;
- V. La presencia de hemorragias, o
- VI. La presencia de degeneración.

ARTÍCULO 67. No se podrán distribuir, vender o suministrar canales, carne y viscera para consumo humano, cuando:

- I. Provengan de animales que hayan sido sacrificados en establecimientos que no cumplan con los requisitos sanitarios señalados en este Reglamento;
- II. Estén alteradas o adicionadas con sustancias conservadoras o antioxidantes;
- III. Estén recongeladas o almacenadas en locales no adecuados sanitariamente;
- IV. Rebasen los límites de contaminantes, microorganismos y parásitos que se establezcan en las normas correspondientes;
- V. Presenten cambios degenerativos;
- VI. Provengan de animales muertos por causas distintas al sacrificio, o
- VII. Provengan de animales utilizados en la investigación.

ARTÍCULO 68. Los productos y subproductos de origen cárnico que se destinan para consumo humano deberán estar exentos de los colorantes denominados sudanes, solvente rojo 23, rojo toney, color index 26100 o rojo DC 17 y de cualquier otro colorante o aditivo que, conforme a este Reglamento y las disposiciones aplicables, no se deba emplear para alimentos y bebidas.

ARTÍCULO 69. Como medida de seguridad sanitaria, la Secretaría determinará el destino de las canales o sus partes que se encuentren en expendios, transportes y depósitos, cuando no se cumpla con lo dispuesto en este título o carezcan de envase o éste se encuentre violado o roto.

Capítulo III

Establecimientos donde se manipulan la carne y sus productos

Sección primera

Disposiciones generales

ARTÍCULO 70. Los establecimientos que se dediquen al proceso de la carne y viscera sólo podrán sacrificar, procesar o expender animales o productos que cumplan con las normas correspondientes y que provengan de rastros que hayan dado aviso de funcionamiento a la Secretaría.

Sección segunda

Rastros y mataderos

ARTÍCULO 71. Los animales considerados aptos para consumo humano, deberán sacrificarse en rastros o mataderos que reúnan las condiciones sanitarias de construcción, equipo y funcionamiento establecidas en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 72. En los rastros o mataderos podrán sacrificarse una o más especies domésticas diferentes, siempre en áreas separadas y con equipo propio. De no ser posible esto, se podrán sacrificar en días alternados, a condición de que al terminar el trabajo de un día todo el mobiliario y equipo, sea lavado con agua caliente y jabón, y se desinfecten.

ARTÍCULO 73. En los establecimientos en donde se realice el sacrificio de los animales para consumo se deberá efectuar la inspección ante y postmortem, de conformidad con lo que se establezca en la norma correspondiente.

ARTÍCULO 74. Antes de iniciar la inspección postmortem el médico veterinario zootecnista deberá revisar que el local y el equipo reúnan los requisitos establecidos en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 75. No se podrá proceder al despiece de la canal, a la retirada del área de sacrificio o al tratamiento de cualquier parte del animal hasta el final de la inspección. Se deberá impedir el contacto de la canal con las plataformas de trabajo, equipo y escaleras.

ARTÍCULO 76. Las canales y viscera, deberán estar identificadas o acomodadas de tal forma que el médico veterinario zootecnista pueda determinar perfectamente qué canal y qué viscera corresponden al mismo animal, para lo cual podrá detener el faenado de una canal para un examen detallado conforme a la norma correspondiente.

ARTÍCULO 77. El personal del rastro o matadero que entre en contacto con los animales y las canales, deberá someterse a exámenes médicos y pruebas de laboratorio antes de su contratación y por lo menos cada año, a fin de detectar portadores asintomáticos de bacterias intestinales, parásitos, *Brucella spp* y otros agentes causales que constituyan un riesgo de contaminación.

No deberá trabajar personal que padezca alguna enfermedad transmisible, con heridas o abscesos; asimismo, toda persona afectada por alguna enfermedad gastrointestinal o parasitaria sólo podrá reintegrarse al trabajo cuando se encuentre totalmente saná, comprobándose esto con las pruebas de laboratorio adecuadas, de conformidad con las normas correspondientes.

Sección tercera

Obradores de tocinería

ARTÍCULO 78. En los obradores de tocinería deberán existir las siguientes áreas separadas físicamente, que garanticen la calidad sanitaria de los productos:

- I. De recepción de la materia prima;
- II. De separación de las diferentes partes de la canal;
- III. De fritura;
- IV. De obtención de manteca de cerdo;
- V. De refrigeración;
- VI. De almacenamiento de desperdicios y basura para su posterior eliminación, y
- VII. De producto terminado.

ARTÍCULO 79. En los obradores de tocinería deberá haber refrigeradores destinados a la conservación de carnes y productos bajo refrigeración, que se mantengan a una temperatura no mayor de 4°C.

TÍTULO SÉPTIMO

Productos de la pesca y sus derivados

Capítulo I

Productos de la pesca

ARTÍCULO 80. Para efectos de este Reglamento se consideran productos de la pesca a los que provengan de agua dulce, salada o salobre, sean de la flora o de la fauna acuáticas, que se obtengan por captura o cultivo.

Capítulo II

Zonas de producción, extracción y manipulación

ARTÍCULO 81. La Secretaría, en coordinación con las dependencias competentes, determinará lo saludable o insalubre de una zona de producción o extracción de productos de la pesca, así como del agua que se destine al abastecimiento de dichas zonas, de acuerdo con los resultados de los análisis físicos, químicos, microbiológicos y especiales de esas aguas.

ARTÍCULO 82. La Secretaría, en coordinación con otras dependencias, efectuará la evaluación de los estudios tecnicosanitarios para la clasificación del cuerpo de agua de cada área en la que se pretenda cultivar moluscos bivalvos o para aquéllos que se utilicen en cada acción de trasplante o depuración.

ARTÍCULO 83. La vigencia de la clasificación del área de producción será de un año, siempre y cuando permanezcan las condiciones sanitarias bajo las cuales se otorgó.

ARTÍCULO 84. En caso de aparición de marea roja, las áreas de producción se deberán clasificar como prohibidas, sin importar su clasificación anterior.

La clasificación de área prohibida estará vigente hasta que quede asegurado que las biotoxinas marinas se encuentran dentro del límite máximo establecido en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 85. Se consideran como zonas de producción y extracción prohibidas, aquéllas en las cuales la calidad del agua rebasa los límites máximos de contaminantes establecidos en la norma correspondiente y, por lo tanto, representan un riesgo para la salud del consumidor, cuando:

- I. Estén contaminadas con aguas residuales domésticas, municipales, industriales, agrícolas, de embarcaciones, plataformas u otras instalaciones lacustres o marítimas;
- II. Estén afectadas por derrames de materiales que contengan sustancias tóxicas;
- III. Estén afectadas por residuos de material radiactivo;
- IV. Estén afectadas por biotoxinas naturales, o
- V. Estén contaminadas por cualquier otra fuente no contemplada en este artículo.

ARTÍCULO 86. El agua que se destine al abastecimiento para los centros y granjas acuícolas, así como la que se destine para el cultivo en aguas marinas, lagunas costeras, ríos, presas y lagos, no deberá rebasar los límites máximos, físicos, químicos y microbiológicos específicos para cada especie que se determinen en las normas correspondientes, sin perjuicio de lo establecido en los criterios ecológicos de calidad del agua.

ARTÍCULO 87. La Secretaría, en coordinación con otras dependencias, determinará las condiciones y requisitos sanitarios que deberán cumplir las embarcaciones de pesca, de acuerdo con el tipo de pesquería para el cual serán utilizadas.

ARTÍCULO 88. Los moluscos que no se manejen vivos deberán conservarse refrigerados o congelados.

ARTÍCULO 89. La permanencia de moluscos bivalvos en los locales para depósito y almacenamiento, no deberá exceder de cuarenta y ocho horas.

ARTÍCULO 90. Los moluscos bivalvos, a partir del momento de su desconche, y los gasterópodos y cefalópodos, desde su captura, se deberán conservar a temperaturas de refrigeración o congelación.

ARTÍCULO 91. Los productos de la pesca envasados en recipientes de cierre hermético deberán someterse a proceso de esterilización comercial que asegure la calidad sanitaria, de acuerdo con lo que establezcan las normas correspondientes.

Capítulo III

Venta

ARTÍCULO 92. No se podrán vender o suministrar al público productos de la pesca que provengan de zonas insalubres o que tengan olor putrefacto o aquéllos ajenos o distintos al del producto, incluidos los olores a combustibles, solventes o cualquier derivado del petróleo.

ARTÍCULO 93. No se podrá vender o suministrar al público pescado entero o seccionado que presente cualquiera de las anomalías siguientes:

- I. Agallas pálidas con mucosidad turbia;
- II. Contornos borrosos de las visceras, con coloración variable entre pardo y violeta y los riñones con aspecto y consistencia acuosa;
- III. Disminución del aspecto vitreo en la musculatura, con presencia de enturbiamiento y coloración violeta a lo largo de la espina dorsal;
- IV. Textura flácida, de tal manera que al presionarlo con los dedos, la piel no regrese a su estado normal;
- V. Olor desagradable con tendencia amoniacial;
- VI. Escamas desprendibles del cuerpo al tacto, o
- VII. Espinas o radio, desprendibles fácilmente.

ARTÍCULO 94. No se podrán vender o suministrar al público moluscos bivalvos y gasterópodos que presenten cualquiera de las anomalías siguientes:

- I. Olor distinto al del molusco;
- II. Textura viscosa;
- III. Aspecto opaco;
- IV. Concha abierta, o
- V. Provenientes de un área sin clasificación sanitaria o restringida o de aquéllas en las que durante una contingencia ambiental las disposiciones emitidas no hayan sido acatadas.

ARTÍCULO 95. No se podrán vender o suministrar al público moluscos cefalópodos que presenten cualquiera de las anomalías siguientes:

- I. Olor distinto al del molusco;
- II. Ventosas fraccionadas, abiertas y separadas del cuerpo;
- III. Ojos manchados y opacos;
- IV. Piel manchada de color rojizo y sin brillo, o
- V. Desprendimiento, al tacto, de una sustancia viscosa.

ARTÍCULO 96. No se podrán vender o suministrar al público crustáceos que presenten cualquiera de las anomalías siguientes:

- I. Aspecto opaco con manchas oscuras entre las articulaciones, o
- II. Tejido muscular con textura pastosa.

ARTÍCULO 97. No se podrá vender o suministrar al público pescado seco salado que presente coloración excesivamente amarilla o diversas tonalidades de verde y sepia.

ARTÍCULO 98. No se podrán vender o suministrar al público productos ahumados de la pesca que presenten cualquiera de las anomalías siguientes:

- I. Manchas u olores anormales;
- II. Trasudación de agua al presionar con los dedos, o
- III. Mohos.

TÍTULO OCTAVO

Frutas, hortalizas y sus derivados

Capítulo Único

ARTÍCULO 99. Para efectos de este Reglamento, dentro de los productos y derivados de las frutas y hortalizas quedan comprendidos los siguientes:

- I. Frutas secas;
- II. Frutas y hortalizas deshidratadas;
- III. Frutas y hortalizas congeladas;

- IV. Frutas y hortalizas en conserva;
- V. Frutas cristalizadas;
- VI. Jugos;
- VII. Néctares;
- VIII. Jaleas;
- IX. Mermeladas;
- X. Ates;
- XI. Purés;
- XII. Pulpas, y
- XIII. Salsas.

ARTÍCULO 100. Las frutas y hortalizas deberán cumplir con lo siguiente:

- I. Estar en buenas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olor ni sabor extraño;
- II. Estar libres de huevecillos, larvas, insectos, gusanos, moluscos o de partes o excretas de cualquiera de ellos;
- III. Estar libres de materias extrañas adheridas a la superficie, y
- IV. No exceder el límite máximo de residuos de plaguicidas, sustancias tóxicas y microorganismos que se establezcan en las normas correspondientes.

TÍTULO NOVENO

Bebidas no alcohólicas, productos para prepararlas y congelados de las mismas

Capítulo Único

ARTÍCULO 101. Para efectos de este Reglamento, dentro de las bebidas no alcohólicas, productos para prepararlas y congelados de las mismas quedan comprendidos los siguientes:

- I. Aguas envasadas;
- II. Bebidas saborizadas no alcohólicas;
- III. Congelados de las anteriores;
- IV. Polvo, y
- V. Jarabe.

ARTÍCULO 102. Las bebidas no alcohólicas y los productos para prepararlas no deberán exceder los límites de materia extraña que se establezcan en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 103. Las aguas envasadas para consumo humano y los establecimientos en donde se procesen, independientemente de su origen o tratamiento al que se sometan, deberán cumplir como mínimo con las especificaciones sanitarias del agua potable y demás disposiciones que, en su caso, determine la Secretaría.

ARTÍCULO 104. El agua mineral no deberá exceder el límite de radionúclidos que se establezca en la norma correspondiente.

ARTÍCULO 105. En las bebidas saborizadas no alcohólicas se podrán emplear edulcorantes y los siguientes aditivos para alimentos: espumantes, reguladores del pH, saborizantes y colorantes naturales y artificiales, conforme a las normas correspondientes.

ARTÍCULO 106. Las bebidas para deportistas podrán contener la clase y cantidad de electrolitos que se establezcan en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 107. En los productos para preparar bebidas no alcohólicas, sólo se podrán emplear los enturbiadores y espesantes que se establezcan en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 108. En los productos congelados de bebidas no alcohólicas no se podrá:

- I. Colocar hielo directamente sobre los productos durante su elaboración o conservación;
- II. Permitir la salida de la fábrica de los productos sin envases o envolturas que los protejan e identifiquen, según sea el caso;
- III. Recongelar los productos que hayan salido de la fábrica, y
- IV. Emplear conservadores.

ARTÍCULO 109. El hielo potable o molido deberá protegerse de la contaminación, para lo cual deberá manejarse en contenedores que eviten su contacto con el piso.

ARTÍCULO 110. Los contenedores que se utilicen para enfriar bebidas envasadas deberán ostentar la leyenda impresa: "Este hielo no es para consumo humano".

ARTÍCULO 111. Las fábricas de hielo deberán estar situadas en establecimientos o áreas independientes de otras instalaciones.

Cuando se trate de establecimientos que para la elaboración de productos destinados al consumo humano requieran de hielo potable, podrán contar con una fábrica de hielo anexa a los mismos, siempre y cuando se cumpla con los requisitos sanitarios.

Las habitaciones de obreros, empleados o de cualquier otra persona no tendrán acceso directo a la fábrica o áreas directas de producción.

TÍTULO DÉCIMO

Cereales, leguminosas y sus productos

Capítulo Único

ARTÍCULO 112. Para efectos de este Reglamento, dentro de los cereales, leguminosas y sus productos quedan comprendidos los siguientes:

- I. Cereales:
 - a. Harinas y harinas preparadas,
 - b. Pastas,
 - c. Alimentos preparados a base de cereales,
 - d. Productos de panificación, y
 - e. Tortillas;
- II. Fécula;
- III. Botanas, y
- IV. Leguminosas y sus productos.

ARTÍCULO 113. Los procedimientos que se empleen para obtener los productos comprendidos en este título, deberán llevarse a cabo bajo condiciones de higiene, que garanticen su calidad sanitaria y que se encuentran dentro de las especificaciones establecidas en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 114. En la elaboración de pastas no se podrán utilizar sobrantes de las mismas que estén sucios, alterados, infestados, contaminados o que tengan materia extraña.

ARTÍCULO 115. En la elaboración de pastas rellenas no se podrá llevar a cabo la reutilización de las mismas.

ARTÍCULO 116. Todos los productos a que se refiere este título deberán almacenarse en las condiciones sanitarias establecidas en las disposiciones aplicables.

TÍTULO DÉCIMO PRIMERO

Aceites y grasas comestibles

Capítulo I

Aceites comestibles

ARTÍCULO 117. Los aceites comestibles por su origen se clasifican en:

- I. Aceite vegetal, y
- II. Aceite animal.

ARTÍCULO 118. Los aceites vegetales comestibles se podrán adicionar con los saboreadores que se establezcan en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 119. El aceite de origen animal sólo podrá extraerse de las especies que determine la Secretaría. Las especificaciones sanitarias se establecerán en las normas correspondientes.

Capítulo II

Grasas comestibles

ARTÍCULO 120. Para efectos de este Reglamento, dentro de las grasas comestibles quedan comprendidas las siguientes:

- I. Manteca de cerdo;
- II. Sebo comestible;
- III. Primeros jugos u óleo stock;
- IV. Manteca vegetal;
- V. Grasa o manteca mixta o compuesta, y
- VI. Margarina u oleomargarina.

ARTÍCULO 121. La manteca vegetal deberá elaborarse únicamente a partir de los aceites vegetales comestibles señalados por la Secretaría en la lista correspondiente.

ARTÍCULO 122. La margarina u oleomargarina podrá adicionararse con los acidulantes, alcalinizantes y edulcorantes que se establezcan en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 123. Para la elaboración de margarinas u oleomargarinas no se podrán utilizar grasas y aceites minerales.

TÍTULO DÉCIMO SEGUNDO

Cacao, café, té y sus derivados

Capítulo I

Disposiciones generales

ARTÍCULO 124. En la elaboración de los producto del cacao, café, té y sus derivados, no se podrán utilizar productos alterados o atacados por plagas, con sabor extraño, con residuos de plaguicidas o sustancias químicas fuera de los límites que se establezcan en las normas correspondientes.

Capítulo II

Cacao y café

ARTÍCULO 125. Para efectos de este Reglamento, dentro de los productos y derivados del cacao y del café quedan comprendidos los siguientes:

- I. Cacao:
 - a. Tostado descascarillado, y
 - b. Pasta o licor;
- II. Derivados del cacao:
 - a. Torta,
 - b. Manteca,
 - c. Cocoa o sus mezclas y
 - d. Chocolates, y
- III. Café:
 - a. Crudo o verde,
 - b. Tostado,
 - c. Soluble y
 - d. Mezclas con café.

ARTÍCULO 126. En la norma correspondiente se establecerán los aditivos para alimentos que se podrán emplear en la elaboración del café y de los productos del cacao.

ARTÍCULO 127. El café tostado y el café soluble podrán combinarse entre sí y adicionarse de leche en polvo, especias y demás ingredientes que al efecto se establezcan en las normas correspondientes.

Capítulo II

Té o infusiones

ARTÍCULO 128. Cuando la Secretaría tenga conocimiento, basado en resultados de investigación científica, de que una hierba o mezclas de ellas muestra indicios de efectos tóxicos o acumulativos o cualquier otro riesgo a la salud, no permitirá su importación e impedirá su elaboración, almacenamiento, distribución y venta, y aplicará las medidas de seguridad necesarias.

Asimismo, deberá proceder de inmediato a incluirlas en la lista correspondiente, misma que se publicará en el Diario Oficial de la Federación.

ARTÍCULO 129. Se permitirán las mezclas de plantas o partes de ellas, siempre y cuando no representen riesgos para la salud.

ARTÍCULO 130. Tanto en la etiqueta como en la información con que se comercialicen los productos a que se refiere este capítulo no se deberá presentar información que confunda, exagere o engañe en cuanto a sus efectos, composición, origen y otras propiedades del producto, ni ostentar indicaciones rehabilitatorias o terapéuticas.

ARTÍCULO 131. En la etiqueta de los productos a que se refiere el presente capítulo no deberán emplearse denominaciones en las que se expresen clara o veladamente indicaciones en relación con enfermedades, síntomas o síndromes, o que recuerden datos anatómicos o fenómenos fisiológicos.

ARTÍCULO 132. La etiqueta de los té o infusiones que se elaboran con las plantas o partes de ellas que la Secretaría determine mediante las listas correspondientes, deberá incluir la siguiente leyenda de advertencia: "Atención: No consumirse durante el embarazo".

TÍTULO DÉCIMO TERCERO

Alimentos preparados o semipreparados

Capítulo Único

ARTÍCULO 133. Los alimentos preparados o semipreparados no deberán exceder los límites máximos establecidos en este Reglamento y en las normas correspondientes para microorganismos patógenos, toxinas microbianas, inhibidores microbianos, sustancias tóxicas y las demás que se establezcan en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 134. Los ingredientes utilizados para elaborar los alimentos preparados o semipreparados no deberán rebasar los límites de materia extraña que se establezcan en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 135. El empleo de colorantes artificiales en los caldos o consomés, se sujetará a lo que establezca la norma correspondiente.

ARTÍCULO 136. Los alimentos preparados o semipreparados envasados que se sometan a tratamiento térmico deberán ser comercialmente estériles.

TÍTULO DÉCIMO CUARTO

Alimentos para lactantes y niños de corta edad

Capítulo I

Disposiciones generales

ARTÍCULO 137. En la elaboración de los alimentos para lactantes y niños de corta edad, se deberá observar lo siguiente:

- I. Los ingredientes deberán estar limpios, ser inocuos y aptos para el consumo infantil;
- II. Los aditivos que se podrán emplear son aquéllos que establezcan este Reglamento y la norma correspondiente, y
- III. Los nitritos, glutamatos y edulcorantes artificiales, no se podrán emplear en la elaboración de estos productos.

ARTÍCULO 138. Los productos de que trata este título no deberán contener residuos de hormonas, antibióticos, ni sustancias farmacológicamente activas.

ARTÍCULO 139. Los productos y sus ingredientes destinados a la alimentación de lactantes y niños de corta edad, no deberán ser sometidos a radiación ionizante.

Capítulo II

Fórmulas para lactantes

ARTÍCULO 140. Para efectos de este Reglamento, dentro de las fórmulas para lactantes quedan comprendidas las siguientes:

- I. Fórmula láctea, cuando al menos el 90% de las proteínas procedan de la leche o suero de leche, y
- II. Fórmula no láctea, cuando el producto no contenga leche o alguno de sus derivados. En este caso deberá indicarse en la etiqueta, en forma expresa: "No contiene leche", "No contiene derivados lácteos", o una leyenda equivalente.

ARTÍCULO 141. Las fórmulas para lactantes y de continuación deberán ser nutrimentalmente adecuadas para fomentar el crecimiento normal y el desarrollo de quien las consuma.

ARTÍCULO 142. En la elaboración de las fórmulas para lactantes sólo se podrán emplear los aditivos para alimentos que se establezcan en la norma correspondiente.

ARTÍCULO 143. Las fórmulas para lactantes deberán formar suspensiones libres de partículas o grumos gruesos.

ARTÍCULO 144. En las normas correspondientes se establecerán las especificaciones a que deberán sujetarse las fórmulas de continuación de los productos relativos a este título.

ARTÍCULO 145. La Secretaría establecerá los programas para promover la lactancia materna.

ARTÍCULO 146. En las unidades de atención médica no se podrá promover el empleo de productos alimenticios que sustituyan a la leche materna, a menos que el estado de salud del niño o la madre lo requiera.

ARTÍCULO 147. Sólo podrán proporcionarse dotaciones de fórmulas para lactantes para utilizarse en investigación clínica cuando los protocolos respectivos estén debidamente sancionados por la comisión de investigación del establecimiento que preste servicios de atención médica y autorizados por la Secretaría en términos de las disposiciones aplicables.

Capítulo III

Alimentos envasados y alimentos elaborados a base de cereales

ARTÍCULO 148. Los alimentos envasados para lactantes y niños de corta edad, podrán prepararse con cualquier alimento aceptado por la Secretaría como apto para consumo humano y apropiado para tales productos, incluidas las especias.

ARTÍCULO 149. En los productos objeto de este capítulo no se podrán emplear conservadores.

ARTÍCULO 150. Todos los procedimientos de elaboración y de desecación de los alimentos a que se refiere este capítulo, se deberán llevar a cabo de manera que la pérdida de nutrientes en los productos sea mínima, y se garanticen las cantidades de éstos que se precisen en la etiqueta.

ARTÍCULO 151. Los alimentos envasados para ser suministrados directamente, deberán someterse a tratamiento térmico antes o después de ser envasados en recipientes herméticamente cerrados y ser comercialmente estériles.

TÍTULO DÉCIMO QUINTO

Condimentos y aderezos

Capítulo Único

ARTÍCULO 152. Para efectos de este Reglamento, dentro de los condimentos quedan comprendidos los siguientes:

- I. Sal;
- II. Vinagre, y
- III. Especias.

ARTÍCULO 153. La sal para consumo humano directo en cualquiera de sus clasificaciones deberá ser yodada o yodada fluorurada, bajo las condiciones y en las cantidades establecidas en este Reglamento y la norma correspondiente.

ARTÍCULO 154. Se exceptúa de fluorurarse la sal que se destine a la industria alimentaria y de yodarse, únicamente cuando el yodo interfiera en la calidad de los productos que se elaboren con ella.

ARTÍCULO 155. En las especias molidas sólo se podrán utilizar los antiaglomerantes que se establezcan en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 156. Las especias deberán someterse a un tratamiento que abata la flora microbiana, hasta los límites que se establezcan en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 157. El productor, envasador y distribuidor de los productos a que se refiere este título deberán contar con un registro de análisis fisicoquímico de la sal y del control de número del lote de producción, el que deberá estar a disposición de la autoridad sanitaria. Dicho registro se conservará durante el tiempo que establezca la norma correspondiente y estará a disposición de la autoridad sanitaria cuando ésta lo requiera.

TÍTULO DÉCIMO SEXTO

Edulcorantes, sus derivados y productos de confitería

Capítulo Único

ARTÍCULO 158. Para efectos de este Reglamento, dentro de los edulcorantes naturales y productos de confitería quedan comprendidos los siguientes:

- I. Edulcorantes naturales:
 - a. Azúcar o sacarosa,
 - b. Azúcar invertida,
 - c. Fructosa, levulosa o azúcar de frutas,
 - d. Glucosa de maíz en solución o en polvo,
 - e. Jarabe de caña o jarabe de azúcar de caña,
 - f. Jarabe de glucosa, fructosa y jarabe de almidón,
 - g. Lactosa o azúcar de leche,
 - h. Melaza,
 - i. Melado,
 - j. Miel o miel de abeja,
 - k. Miel de maguey,
 - l. Miel de maíz y
 - m. Piloncillo o panela, y
- II. Productos de confitería:
 - a. Caramelos,
 - b. Gomas de mascar,
 - c. Confites,
 - d. Comprimidos,
 - e. Gelatinas y gomas y
 - f. Dulces tradicionales.

ARTÍCULO 159. La Secretaría, en coordinación con otras dependencias competentes, establecerá en las normas correspondientes los límites máximos permisibles de residuos de plaguicidas en los vegetales utilizados como materia prima de los productos a que se refiere este capítulo.

TÍTULO DÉCIMO SÉPTIMO

Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición

Capítulo Único

ARTÍCULO 160. Los alimentos y bebidas no alcohólicas, de acuerdo con las modificaciones realizadas, se clasifican en:

- I. Restaurados;
- II. Con menor contenido o eliminación de algún nutriente como sodio, lípidos, gluten, azúcares y los demás que se establezcan en las normas correspondientes, y
- III. Adicionados de vitaminas, minerales, proteínas y otros nutrientes, según lo establezcan las normas correspondientes.

ARTÍCULO 161. Únicamente se podrán incorporar nutrientes a los alimentos y bebidas no alcohólicas, cuando:

- I. El nutriente adicionado sea estable bajo las condiciones diarias de almacenaje, distribución y uso, y
- II. El nutriente sea asimilado por el consumidor, y la adición se encuentre nutricionalmente justificada con base en las carencias de la población.

No se podrán adicionar nutrientes a los alimentos no procesados o frescos.

ARTÍCULO 162. Los productos a los que se incorporen sustancias con acción farmacológica reconocida o aquéllas a las que, con base en su composición, se les atribuyan propiedades terapéuticas, preventivas o rehabilitadoras y aporten mayores cantidades de nutrientes de los permitidos, se considerarán medicamentos o remedios herbolarios, en términos de lo establecido en la Ley y en el reglamento en materia de insumos para la salud, por lo que deberán sujetarse a las disposiciones aplicables a dichos productos.

Asimismo, aquellos productos que modifiquen estructuras celulares deberán sujetarse a lo establecido en las disposiciones aplicables.

ARTÍCULO 163. Las etiquetas de los alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición deberán incluir la información y las leyendas precautorias que se establezcan en las normas correspondientes.

TÍTULO DÉCIMO OCTAVO

Productos biotecnológicos

Capítulo Único

ARTÍCULO 164. Los productos biotecnológicos que quedan sujetos al control sanitario de este Reglamento son los alimentos, ingredientes, aditivos o materias primas para uso o consumo humano de forma directa o indirecta, que deriven o en su proceso intervengan organismos o parte de ellos y que hayan sufrido cualquier manipulación genética.

Se entiende por manipulación genética a la transferencia y recombinación intencional de información genética específica de un organismo a otro, que para ello utilice fusión o hibridación de células que naturalmente no ocurre, introducción directa o indirecta del material hereditario y cualquier otra técnica que, para los mismos fines, pudiera aplicarse en el futuro.

ARTÍCULO 165. Los responsables del proceso de los productos a que se refiere el artículo anterior deberán presentar ante la Secretaría la información técnica de los resultados de estudios que sustenten su inocuidad y estabilidad. La comercialización de dichos productos estará sujeta a la evaluación que se haga de la información solicitada y, cuando proceda, también a los resultados del muestreo que realice la Secretaría.

ARTÍCULO 166. Las etiquetas de los productos a que se refiere este título deberán contener información respecto de sus características y del riesgo que éstos representen para la salud, conforme a lo que disponga y especifique la Secretaría para el caso.

ARTÍCULO 167. En las normas se establecerán, según corresponda, los lineamientos o especificaciones sanitarias sobre las actividades, establecimientos, productos y servicios relativos a este título.

TÍTULO DÉCIMO NOVENO

Suplementos alimenticios

Capítulo Único

ARTÍCULO 168. Los suplementos alimenticios podrán estar constituidos por carbohidratos, proteínas, aminoácidos, ácidos grasos, metabolitos, plantas, hierbas, algas, alimentos tradicionales deshidratados u otros que establezca la Secretaría, presentarse ya sea en forma aislada o en combinación, adicionados o no de vitaminas o minerales y su consumo no deberá representar un riesgo para la salud.

En la elaboración de los suplementos alimenticios podrán emplearse los aditivos para alimentos que se establezcan en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 169. Los suplementos alimenticios no deberán contener en sus ingredientes sustancias como la procaina, efedrina, yohimbina, germanio, hormonas animales o humanas, las plantas que no se permiten para infusiones o té, o cualquier otra sustancia farmacológica reconocida o que represente riesgo para la salud.

En caso de contener sustancias poco conocidas que puedan representar un riesgo o daño para la salud, el proceso e importación de los productos a que se refiere este título quedarán sujetos a que se demuestre científicamente ante la Secretaría la inocuidad de las mismas.

ARTÍCULO 170. La materia prima de los suplementos alimenticios, particularmente las plantas deshidratadas, deberá someterse a tratamientos, controles o procedimientos que abaten la flora microbiana que la acompaña y los residuos físicos o químicos que puedan dañar la salud.

ARTÍCULO 171. Los productos a los que se les incorporen sustancias con acción farmacológica reconocida o aquéllas a los que con base en su composición se les atribuyan propiedades terapéuticas, preventivas o rehabilitatorias, no podrán comercializarse en el territorio nacional, salvo que cumplan con las disposiciones aplicables a los insumos para la salud.

ARTÍCULO 172. La Secretaría podrá solicitar la siguiente información:

- I. Descripción del producto, en la que se señale:
 - a. Nombre de cada ingrediente, nombre científico en el caso de plantas y la monografía para aquellas sustancias no comunes y
 - b. Fórmula cuantitativa;
- II. Modo de empleo, y
- III. Muestra de la etiqueta original e información con la que se comercialice.

ARTÍCULO 173. En la etiqueta y en la información con la que se comercialicen los suplementos alimenticios no se deberá presentar información que confunda, exagere o engañe en cuanto a su composición, origen, efectos y otras propiedades del producto, ni ostentar indicaciones preventivas, rehabilitatorias o terapéuticas.

ARTÍCULO 174. En el etiquetado e información con la que se comercialicen los suplementos alimenticios no deberán emplearse denominaciones, figuras y declaraciones relacionadas con enfermedades, síntomas, síndromes, datos anatómicos, fenómenos fisiológicos o leyendas que afirmen que el producto cubre por sí solo los requerimientos nutrimentales del individuo o que puede sustituir alguna comida.

TÍTULO VIGÉSIMO

Bebidas alcohólicas

Capítulo Único

ARTÍCULO 175. Para efectos de este Reglamento, dentro de las bebidas alcohólicas quedan comprendidas las siguientes:

- I. Bebidas fermentadas;
- II. Bebidas destiladas;
- III. Licores, y
- IV. Bebidas alcohólicas preparadas y cócteles.

ARTÍCULO 176. Para los fines de este Reglamento, las bebidas alcohólicas, por su contenido alcohólico, se clasifican en:

- I. De contenido alcohólico bajo, las bebidas con una graduación alcohólica de 2% y hasta 6% en volumen;
- II. De contenido alcohólico medio, las bebidas con una graduación alcohólica de 6,1% y hasta 20% en volumen, y
- III. De contenido alcohólico alto, las bebidas con una graduación alcohólica de 20,1% y hasta 55% en volumen.

ARTÍCULO 177. No se podrá preparar, acondicionar, envasar, transportar, distribuir, almacenar, expedir, suministrar o importar bebidas alcohólicas envasadas en sobres o bolsas de cualquier material, en volúmenes menores a un litro.

ARTÍCULO 178. En la venta de bebidas alcohólicas envasadas o en estado natural, mezcladas, preparadas, adicionadas o acondicionadas, para su consumo dentro de los establecimientos, se deberá exigir identificación oficial cuando por la apariencia física de quien los reciba no sea evidente su mayoría de edad. En caso de no presentarla, no se podrán vender o suministrar los productos.

ARTÍCULO 179. No se podrán vender bebidas alcohólicas por medio de máquinas automáticas. Tampoco se podrán expedir presentaciones cuyo volumen sea menor de 180 ml, en lugares diferentes a los establecimientos que suministran bebidas alcohólicas, en estado natural, mezcladas, preparadas, adicionadas o acondicionadas, para su consumo dentro de los mismos.

Para fines promocionales, las presentaciones a que se refiere el párrafo anterior sólo se podrán comercializar en empaques para colección, ya sean múltiples o colectivos, o cuando formen parte de presentaciones artesanales con fines de ornato, o individualmente en tiendas de aeropuertos.

TÍTULO VIGÉSIMO PRIMERO

Tabaco

Capítulo Único

ARTÍCULO 180. Para efectos de este Reglamento, se entiende por productos de tabaco a los obtenidos con las hojas de la planta *Nicotina Tabacum* tratadas bajo condiciones sanitarias que pueden estar adicionadas o no de otros ingredientes.

ARTÍCULO 181. En la preparación de productos de tabaco se deberán observar los niveles máximos de nicotina y alquitrán, así como los métodos de medición que al efecto se establezcan en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 182. En las etiquetas de los envases en que se expendan o suministren cigarros o cigarrillos deberá indicarse en forma clara y visible y sobre un fondo que contraste, la cantidad de nicotina y alquitrán que contienen dichos productos.

ARTÍCULO 183. No se podrán vender cigarros o cigarrillos por unidad ni en envases o cajetillas menores de 14 unidades.

ARTÍCULO 184. La venta de productos de tabaco, a través de máquinas automáticas, se podrá realizar únicamente en establecimientos visitados mayoritariamente por adultos. La empresa comercializadora de estos productos por este medio, deberá notificar a la Secretaría de su ubicación y asumirá la corresponsabilidad de evitar la venta a menores de edad con el dueño o arrendatario del establecimiento donde se ubiquen las máquinas.

ARTÍCULO 185. En la venta o suministro de productos de tabaco se deberá exigir identificación oficial cuando por la apariencia física de quien lo reciba no sea evidente su mayoría de edad. En caso de no presentarla, no se podrán vender o suministrar los productos.

ARTÍCULO 186. Los establecimientos que expéndan o suministren productos de tabaco no podrán tenerlos al libre acceso del público.

TÍTULO VIGÉSIMO SEGUNDO

Productos de perfumería, belleza y aseo

Capítulo I

Productos de perfumería y belleza

ARTÍCULO 187. Para efectos de este Reglamento, dentro de los productos de perfumería y belleza quedan comprendidos los siguientes:

- I. Productos destinados a modificar el olor del cuerpo humano:
 - a. Antitranspirante,
 - b. Desodorante y
 - c. Perfume;
- II. Productos o preparaciones de uso externo, destinados a preservar, mejorar o modificar la apariencia personal:
 1. Para el cabello:
 - a. Acondicionador,
 - b. Alaciador,
 - c. Decolorante,
 - d. Enjuague,
 - e. Fijador,
 - f. Producto para permanente,
 - g. Tinte y
 - h. Tratamiento capilar;
 2. Para uso facial o corporal:
 - a. Aceite,
 - b. Autobronceador,
 - c. Bloqueador solar,
 - d. Bronceador,
 - e. Crema,
 - f. Corrector,
 - g. Depilatorio,
 - h. Desmaquillante,
 - i. Epilatorio,
 - j. Gel,
 - k. Loción,
 - l. Maquillaje,
 - m. Maquillaje para ojos,
 - n. Mascarilla,
 - ñ. Producto para labios,
 - o. Protector o filtro solar y
 - p. Rubor y

3. Para manos y uñas:
 - a. Para el cuidado de las uñas,
 - b. Para la limpieza de las manos,
 - c. Removedor de cutícula y
 - d. Removedor o quita esmalte;
- III. Productos o preparados destinados al aseo de las personas:
 - a. Champú (Shampoo),
 - b. Dermolimpiador,
 - c. Jabón de tocador,
 - d. Para el baño: sales y burbujas,
 - e. Preparaciones para antes y después del afeitado y
 - f. Toallitas limpiadoras, y
- IV. Otros productos:
 - a. Adhesivos para pestañas y uñas postizas.

ARTÍCULO 188. Los fabricantes de productos de perfumería y belleza son responsables de la calidad sanitaria de los productos que elaboran.

ARTÍCULO 189. No se podrán utilizar en la elaboración de los productos de este capítulo los estupefacientes y psicotrópicos contenidos en los artículos 234 y 245 de la Ley, fármacos, preparados farmacéuticos y los que se establezcan en las listas correspondientes.

ARTÍCULO 190. Para comprobar que los productos de perfumería y belleza no causen daño a la salud, deberán llevarse a cabo las siguientes pruebas:

- I. Índice de irritación primaria dérmica para:
 - a. Acondicionadores, enjuagues, lociones capilares y fijadores,
 - b. Decolorantes, tintes temporales y tintes progresivos,
 - c. Depilatorios,
 - d. Desodorantes y antitranspirantes,
 - e. Jabones, champús (shampoos) para niños,
 - f. Jabones de tocador, dermolimpiadores, champú (shampoo) y productos para el baño,
 - g. Lociones, aceites, cremas, maquillajes y correctores,
 - h. Lociones, aceites y cremas para niños,
 - i. Máscaras o rímel, delineadores, sombras, adhesivos para pestañas postizas y cremas para el contorno de los ojos,
 - j. Perfumes, colonias y extractos,
 - k. Polvos y talcos para niños y adultos,
 - l. Preparaciones para antes y después del afeitado,
 - m. Productos para labios y rubores,
 - n. Productos para la limpieza de las manos,
 - ñ. Protectores o filtros y bloqueadores solares, bronceadores y autobronceadores,
 - o. Removedores de cutícula, endurecedores, prolongadores, reparadores y adhesivos para uñas postizas y
 - p. Tintes permanentes, productos para permanentes y alaciadores;

- II. Índice de sensibilización para:
- a. Decolorantes, tintes temporales y tintes progresivos,
 - b. Depilatorios,
 - c. Desodorantes y antitranspirantes,
 - d. Jabones y champús (shampoos) para niños,
 - e. Lápices de labios y rubores,
 - f. Lociones, aceites y cremas para niños,
 - g. Perfumes, colonias y extractos (fotosensibilización),
 - h. Preparaciones para antes y después del afeitado,
 - i. Protectores o filtros solares, bronceadores, autobronceadores (fotosensibilización) y bloqueadores solares y
 - j. Tintes permanentes, productos para permanentes y alaciadores, y
- III. Índice de irritación ocular:
- a. Jabones, champús (shampoos) para niños,
 - b. Jabones de tocador, dermolimpiadores, champús (shampoos) y productos para el baño y
 - c. Máscaras o rímel, delineadores, sombras, adhesivos para pestañas postizas, cremas para el contorno de los ojos y desmaquillantes.

ARTÍCULO 191. Los productos de perfumería y belleza hipoalergénicos deberán someterse previamente a pruebas biológicas de sensibilización dérmica para comprobar su condición de hipoalergenidad.

ARTÍCULO 192. Se deberán efectuar controles microbiológicos en la fabricación de los siguientes productos:

- I. Productos para la piel: cremas, lociones crema, talcos y polvos, maquillajes, lápices labiales, bronceadores, autobronceadores, protectores o filtros y bloqueadores solares;
- II. Productos para el área de los ojos: sombras, delineadores, rímel o máscara para pestañas y desmaquillantes, y
- III. Productos para niños: talcos, polvos, aceites, cremas y lociones crema.

ARTÍCULO 193. No se podrán vender a granel los tintes, productos para permanentes, alaciadores, decolorantes, depilatorios y productos de tratamiento de belleza que contengan como principios activos: vitaminas, proteínas, lecitina, hidroquinona, liposomas y las demás que se establezcan en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 194. La venta a granel de los productos a que se refiere este capítulo, deberá efectuarse en envases cerrados herméticamente, para evitar su contaminación y, para su despacho al público, se deberán utilizar recipientes limpios y emplear utensilios perfectamente lavados para cada producto.

ARTÍCULO 195. Los productos de tratamiento cosmético deberán ajustarse a las disposiciones que para cada uno de ellos se establezcan en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 196. Las listas de los ingredientes, aditivos, coadyuvantes de elaboración y plantas permitidos, restringidos o prohibidos para la formulación de los productos a que se refiere este título, también se podrán modificar a petición de cualquier interesado, para lo cual deberá proporcionar a la Secretaría la siguiente información, según corresponda:

- I. Nombre genérico y sinónimo más conocido, si se trata de una sustancia química, o género y especie, si se trata de un producto derivado de un vegetal o animal;
- II. Cuando proceda, fórmula química condensada y estructural, si se conoce;
- III. Justificación de su función en el producto;
- IV. DL_{50} aguda oral, irritación primaria dérmica, irritación ocular y sensibilización, en su caso;

- V. Los métodos analíticos para determinar su identidad, concentración y contaminantes;
- VI. Productos en los que se propone su empleo y, en su caso, límites de concentración máxima a emplear, y
- VII. Para el caso de las denominaciones: la composición cualitativa, propiedades fisicoquímicas, proceso de elaboración, presentación final del producto, uso, función y efectos, en su caso.

Capítulo II

Productos de aseo

ARTÍCULO 197. Los productos de aseo que quedan sujetos al control sanitario de este Reglamento son aquellas sustancias o mezclas de éstas que se emplean de forma directa o indirecta, independientemente de su estado físico, en la limpieza, lavado e higiene de objetos, superficies y fibras textiles y que tienen por objeto desprender o eliminar la suciedad y las manchas; proporcionar un determinado aroma o eliminar malos olores; impartir un acabado lustroso a objetos y superficies; modificar y acondicionar la textura o cualquier otra característica de las telas; desobstruir los ductos sanitarios de las aguas residuales y pluviales y los demás con fines análogos que determine la Secretaría.

ARTÍCULO 198. En las normas se establecerán las disposiciones y especificaciones sobre la seguridad de uso de los envases de los productos a que se refiere este capítulo.

Los envases que contengan productos de aseo, además de cumplir con lo establecido en este Reglamento deberán permitir el fácil vertido del producto y, en su caso, contar con un dispositivo que evite escurremientos, salpicaduras y derrames.

Capítulo III

Repelentes de insectos

ARTÍCULO 199. Los repelentes de insectos que se destinan para uso humano y que contengan ingredientes activos diferentes a los establecidos en el acuerdo del Secretario de Salud publicado en el Diario Oficial de la Federación, deberán ser sometidos a pruebas de irritación primaria dérmica y de sensibilización, así como pruebas toxicológicas para determinar su DL_{50} oral aguda y DL_{50} dérmica u otras que solicite la Secretaría conforme a la evaluación previa que se lleve a cabo. Los resultados de dichas pruebas, estarán a disposición de la Secretaría cuando los requiera.

TÍTULO VIGÉSIMO TERCERO

Aditivos

Capítulo Único

ARTÍCULO 200. Para efectos de este Reglamento, dentro de los aditivos quedan comprendidos los siguientes:

- I. Acentuadores de sabor;
- II. Acidulantes, alcalinizantes o reguladores de pH;
- III. Antiaglomerantes;
- IV. Antiespumantes;
- V. Antihumectantes;
- VI. Antioxidantes;
- VII. Antisalpicantes;
- VIII. Colorantes y pigmentos;
- IX. Conservadores;
- X. Edulcorantes no nutritivos;
- XI. Emulsificantes, emulsivos, estabilizadores, espesantes y gelificantes;
- XII. Enturbiantes;
- XIII. Enzimas (catalizadores biológicos);

- XIV. Espumantes;
- XV. Gasificantes para panificación;
- XVI. Humectantes;
- XVII. Ingredientes para goma de mascar;
- XVIII. Leudantes;
- XIX. Oxidantes;
- XX. Saboreadores, saborizantes o aromatizantes;
- XXI. Clarificantes;
- XXII. Acondicionadores de masa;
- XXIII. Agentes para retener el color y sustancias adjuntas para fijar el color, y
- XXIV. Misceláneos y otras funciones.

ARTÍCULO 201. Los aditivos deberán:

- I. Usarse únicamente en la cantidad necesaria para obtener el efecto deseado;
- II. No exceder los límites permitidos por la Secretaría, y
- III. Estar libres, en su caso, de descomposición, putrefacción y otras alteraciones que los hagan no aptos para el consumo humano.

ARTÍCULO 202. El uso de los aditivos, así como la cantidad a emplear, quedan sujetos a las disposiciones que se señalan en este Reglamento y a las que se establezcan en las normas correspondientes.

Las leyendas de advertencia que, en su caso, deberán utilizarse para los productos que contengan estos aditivos se establecerán en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 203. No se podrán emplear aditivos cuando no se reúnan los siguientes requisitos:

- I. Que sean inofensivos al emplearse al nivel de uso permitido;
- II. Que cumplan una función útil y no se usen para ocultar defectos de calidad sanitaria;
- III. Que se obtenga un efecto que pueda lograrse con sólo utilizar buenas prácticas de fabricación, y
- IV. Que tenga un método analítico que controle efectivamente su uso o justifique la inaplicabilidad de éste.

ARTÍCULO 204. No se podrán emplear los colorantes denominados sudanes, solvente rojo 23, rojo toney, color index 26100 o rojo DC 17, ni cualquier otro colorante no permitido en alimentos y bebidas, de conformidad con la lista respectiva.

ARTÍCULO 205. Cuando la Secretaría tenga conocimiento, basado en investigación científica reconocida, de que un aditivo muestra indicios confirmados de efectos cancerígenos, teratogénicos, mutagénicos o cualquier otro riesgo a la salud, no permitirá su importación, prohibirá su elaboración, almacenamiento y venta, aplicará las medidas de seguridad correspondientes y procederá a modificar las listas a que se refiere el artículo 22 de este Reglamento.

ARTÍCULO 206. Todos los aditivos deberán estar debidamente envasados y etiquetados. Los envases deberán proteger a los productos de cualquier contaminación. Las etiquetas deberán contener las leyendas establecidas en este Reglamento y en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 207. Los materiales para envases que tengan sustancias que puedan migrar a los productos, sin poner en riesgo la salud del consumidor, se consideran como aditivos indirectos.

ARTÍCULO 208. Las listas de aditivos permitidos, prohibidos o restringidos a que se refiere este Reglamento, también se podrán modificar a petición de cualquier interesado, para lo cual deberá proporcionar a la Secretaría la siguiente información:

- I. El nombre genérico y el sinónimo más conocido, si se trata de una sustancia química, o el género y especie, si se trata de un producto derivado de un vegetal o animal;
- II. Cuando proceda, la fórmula química condensada y estructural, si se conoce;
- III. La justificación de su función tecnológica;
- IV. Los estudios toxicológicos de origen nacional o extranjero, a corto y largo plazo en los que se incluya la DL₅₀ en animales mamíferos de laboratorio y la ingestión diaria admisible para evaluar su inocuidad, especialmente en relación con el cáncer y sus efectos teratogénicos, si es el caso;
- V. Los métodos analíticos para determinar su identidad, pureza y contaminantes, y
- VI. Los productos en los que se propone su empleo y proporción, de manera que ésta no rebase los márgenes de seguridad, a fin de determinar si su uso representa un riesgo para la salud del consumidor.

TÍTULO VIGÉSIMO CUARTO

Envases y envasado de productos

Capítulo Único

ARTÍCULO 209. Los productos, de acuerdo con sus características, podrán contar con los envases que sean necesarios para garantizar su integridad e inocuidad.

ARTÍCULO 210. La clasificación de los envases y las características físicas, químicas y de toxicidad para cada tipo de material de envase serán especificadas en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 211. Las sustancias que se utilicen, en su caso, para recubrir interiormente los envases de los alimentos, bebidas no alcohólicas, bebidas alcohólicas y productos de perfumería y belleza, deberán reunir los siguientes requisitos:

- I. Quedar perfectamente adheridas a las superficies en que se apliquen y no desprenderse, quebrarse o incorporarse en alguna forma al contenido, bajo condiciones normales de uso;
- II. Ser insolubles o inactivas con respecto a los componentes del contenido;
- III. No ser tóxicas;
- IV. Quedar totalmente exentas de los compuestos volátiles que se utilicen para su disolución y aplicación;
- V. No contener metales pesados;
- VI. Impedir la corrosión del envase, y
- VII. No alterar, en su caso, la acidez o alcalinidad del producto.

ARTÍCULO 212. En la producción de envases, se podrá emplear material reutilizado, reciclado o no considerado en las normas únicamente cuando se garantice que el envase que se obtenga sea inocuo.

ARTÍCULO 213. El envase de los productos deberá evitar fugas que puedan causar daño a la salud y, en su caso, la contaminación química o microbiológica del producto.

ARTÍCULO 214. No se podrán reutilizar envases para alimentos, bebidas no alcohólicas, alcohólicas o productos de perfumería y belleza, que hayan contenido medicamentos, productos de aseo, plaguicidas, nutrientes vegetales o sustancias tóxicas o peligrosas.

TÍTULO VIGÉSIMO QUINTO

Irradiación de productos

Capítulo Único

ARTÍCULO 215. Sólo se podrán utilizar radiaciones ionizantes en productos, materias primas y aditivos cuando respondan a una necesidad tecnológica o cuando contribuya a alcanzar alguno de los siguientes objetivos de higiene alimentaria:

- I. Descontaminar;
- II. Esterilizar;
- III. Desinfestar;
- IV. Retrasar la maduración;
- V. Prevenir brotes o germinación;
- VI. Prolongar el tiempo de conservación, y
- VII. Dar tratamiento cuarentenario.

ARTÍCULO 216. La radiación ionizante no deberá aplicarse para ocultar prácticas incorrectas de elaboración o para disimular alteraciones en los productos. Tampoco se aplicará, en ningún caso, a los alimentos para lactantes y niños de corta edad.

ARTÍCULO 217. La irradiación de productos, materias primas y aditivos se hará de acuerdo con el tipo y tamaño de fuente de energía, con las características del irradiador, con la naturaleza y condiciones del producto, de conformidad con lo establecido en las normas correspondientes.

ARTÍCULO 218. Las dosis de irradiación de productos, materias primas y aditivos, así como su propósito, se establecerán en la norma correspondiente.

ARTÍCULO 219. Los niveles de radiación utilizados en el tratamiento de productos, materias primas y aditivos no deberán producir sustancias nocivas a la salud en los envases primarios, que ocasionen la contaminación del producto.

ARTÍCULO 220. Los alimentos irradiados no deberán someterse a una irradiación repetida, excepto aquéllos de bajo contenido de humedad, como cereales, leguminosas y alimentos deshidratados, entre otros.

ARTÍCULO 221. Los productos, materias primas y aditivos irradiados, no se consideran sometidos a una irradiación repetida, cuando:

- I. El producto final y las materias primas que lo componen se irradién con propósitos distintos y a niveles menores o iguales a las dosis que se establezcan en las normas correspondientes;
- II. La irradiación del producto final sea 5% inferior a la aplicada a sus ingredientes, y
- III. La dosis total de radiación ionizante requerida para conseguir el efecto deseado, se aplique a los productos de modo fraccionado con un fin tecnológico específico.

ARTÍCULO 222. El tratamiento con radiación ionizante a los productos, materias primas y aditivos sólo deberá llevarse a cabo en establecimientos que cumplan con los requisitos que se establezcan en las disposiciones aplicables, así como, por lo menos, con los siguientes:

- I. Contar con laboratorios internos que se encarguen de llevar a cabo las pruebas de dosimetría y de control de calidad del proceso;
- II. Contar con la infraestructura necesaria para asegurar que los productos se manipulen, envasen y almacenen de manera correcta y a la temperatura adecuada, de acuerdo con el caso de que se trate;
- III. Ostentar en un lugar visible el símbolo internacional de irradiación de alimentos;
- IV. Proporcionar a los operarios mascarilla contra polvos y vestimenta que incluya overol, cofia o gorro, lentes de protección, guantes y botas en aquellos establecimientos donde se irradién productos a granel que liberen polvos, así como supervisar que lo usen cuando se encuentren en los mismos, y
- V. Realizar la supervisión interna sistemática permanente de todas las operaciones realizadas y llevar los registros correspondientes, en particular los referentes a la dosimetría.

ARTÍCULO 223. Las etiquetas de los productos terminados, materias primas, aditivos y otros insumos que hayan sido irradiados y que se destinen al uso o consumo humano directo, deberán ostentar la leyenda: "Producto irradiado", y el símbolo internacional de irradiación correspondiente, en colores contrastantes, y en la misma proporción que la denominación del producto.

En las normas correspondientes se establecerá la información sanitaria que deberá ostentar la etiqueta cuando se incorporen materias primas, aditivos u otros insumos irradiados a un producto que no se someterá a irradiación posterior.

ARTÍCULO 224. Los documentos de embarque de los productos, materias primas y aditivos irradiados de importación, envasados o a granel, así como los transportados en contenedores, deberán indicar claramente que se trata de productos irradiados, así como la dosis global media de irradiación y contar con el permiso sanitario previo de importación o aviso sanitario de importación, según corresponda.

En los documentos de embarque, además de lo señalado en el párrafo anterior, se dará a la Secretaría la información apropiada para identificar la instalación en la que se haya irradiado el producto, la cual deberá contar con la licencia oficial expedida por las autoridades competentes.

TÍTULO VIGÉSIMO SEXTO

Autorizaciones, avisos y certificados

Capítulo I

Disposiciones comunes

ARTÍCULO 225. Cuando el presente Reglamento no especifique un plazo expreso para resolver sobre una solicitud, la Secretaría dispondrá de cuarenta días para ese efecto.

En todos los casos, los plazos se contarán a partir del día siguiente al de la recepción de las solicitudes debidamente requisitadas.

ARTÍCULO 226. La Secretaría podrá requerir, por escrito, información adicional o faltante al particular dentro de un plazo que será igual a una tercera parte del plazo otorgado para resolver la solicitud, cuando aquella sea de tipo administrativo y de las dos terceras partes, cuando sea de carácter técnico.

En caso de que transcurran los plazos señalados en el párrafo anterior sin que medie solicitud de información, la Secretaría no podrá negar la autorización por falta de información.

ARTÍCULO 227. Los plazos se suspenderán cuando la Secretaría requiera al solicitante, de manera expresa y por escrito, documentos, aclaraciones o información faltante, y se reanudarán al día siguiente de que el particular desahogue el requerimiento. En caso de no desahogarse el requerimiento en el término que al efecto se conceda, la solicitud se tendrá como no presentada.

ARTÍCULO 228. Las autorizaciones sanitarias otorgadas en los términos de este Reglamento, podrán ser revisadas por la Secretaría en cualquier tiempo, ajustándose a las prescripciones de la Ley y de este ordenamiento.

Cuando de la revisión efectuada, la Secretaría determine que el titular deba cumplir con alguna disposición establecida en la Ley o en este Reglamento, deberá notificarlo al interesado para que éste, en un plazo no mayor de quince días hábiles, manifieste lo que a su derecho convenga. Transcurrido dicho plazo, exista o no manifestación del interesado, la autoridad determinará lo que proceda conforme a la Ley.

ARTÍCULO 229. Los trámites a que se refiere el presente título deberán iniciarse utilizando los formatos autorizados y publicados en el Diario Oficial de la Federación. En dichos formatos se especificarán los datos, requisitos y documentos que el solicitante, en cada caso, debe proporcionar, cumplir y acompañar.

ARTÍCULO 230. En los productos, servicios, establecimientos y actividades objeto de este Reglamento no se requerirá de la tarjeta de control sanitario a que se refiere el artículo 377 de la Ley.

Capítulo II

Permisos

ARTÍCULO 231. Tratándose de permisos sanitarios previos de importación, la Secretaría tendrá cinco días para resolver las solicitudes, y dos días cuando se trate de modificaciones a éstos.

En caso de modificaciones, una vez transcurrido el plazo sin que la autoridad hubiese dictado resolución, ésta se tendrá por aprobada y, a petición del solicitante, la Secretaría deberá extender por escrito la constancia respectiva, a más tardar al día hábil siguiente a la presentación de la petición.

ARTÍCULO 232. Cuando se importen productos, la Secretaría podrá determinar que queden sujetos a alguno de los siguientes supuestos:

- I. Importación sin restricción, el importador ingresa a territorio nacional la mercancía correspondiente y dispone de ella de acuerdo con sus intereses;
- II. Muestreo y liberación, el importador ingresa la mercancía a territorio nacional, la lleva al destino final y notifica a la autoridad sanitaria para que efectúe el muestreo correspondiente. Inmediatamente después dispone de ésta de acuerdo con sus intereses;
- III. Muestreo y aseguramiento, el importador ingresa la mercancía a territorio nacional, la lleva a su destino final y notifica a la autoridad sanitaria para que efectúe el muestreo y aseguramiento, y no podrá disponer de aquélla hasta que la autoridad sanitaria cuente con los resultados de laboratorio y emita la resolución correspondiente, o
- IV. Aseguramiento destino, en su caso, con muestreo y análisis, el importador notifica a la autoridad sanitaria local sobre el ingreso de la mercancía para que asegure ésta a su destino final y, si fuera el caso, realice el muestreo, asimismo, deberá notificar a la autoridad sanitaria local para el retiro de la medida de seguridad en el destino final y, en caso de haber efectuado el muestreo, el importador dispondrá de la mercancía hasta que la autoridad emita la resolución correspondiente, sobre la base de los resultados de análisis de laboratorio.

ARTÍCULO 233. En el caso de los supuestos a que se refieren las fracciones II a IV del artículo anterior, la Secretaría tendrá dos días hábiles, contados a partir de la notificación hecha por el importador de que los productos llegaron a su destino, para la toma de muestras o aplicación de medidas de seguridad, y tres días, a partir de la recepción de los resultados de los análisis, para emitir la resolución procedente. El importador podrá comercializar los productos una vez efectuado el muestreo, siempre y cuando no se hubiera aplicado medida de seguridad, en cuyo caso, deberá procederse conforme se señala en el artículo 414 de la Ley.

En el mismo acto de la toma de muestras el importador las recibirá, a fin de que realice su análisis por un tercero autorizado o, en su caso, en un laboratorio privado acreditado y aprobado en los términos de la legislación en materia de metrología y normalización y entregará a la Secretaría los resultados de los análisis.

ARTÍCULO 234. La Secretaría podrá otorgar el permiso sanitario previo de importación de materias primas o productos a establecimientos que conforme a las disposiciones aplicables no deban presentar aviso de funcionamiento, siempre y cuando el solicitante demuestre que son para donación, consumo personal, para fines de investigación científica o pruebas de laboratorio.

La vigencia del permiso sanitario previo de importación la determinará la autoridad sanitaria en función del tipo y riesgo del producto, así como de las alertas sanitarias que pudieran existir.

Los importadores deberán conservar los permisos sanitarios previos de importación cuando menos durante un año y estarán obligados a exhibirlos a la autoridad sanitaria cuando ésta lo requiera.

ARTÍCULO 235. Los productos o materias primas que requieran de permiso sanitario previo de importación, y sean introducidos al país sin dicho permiso, se considerarán ilegalmente internados. La Secretaría aplicará las medidas de seguridad y sanciones correspondientes y pondrá en conocimiento de la autoridad competente este hecho.

ARTÍCULO 236. No se autorizará la importación de productos cuyo uso o consumo haya sido prohibido por razones sanitarias en su país de origen o de procedencia, o por recomendación de organismos internacionales especializados.

ARTÍCULO 237. En caso de alerta sanitaria nacional o internacional, la Secretaría tomará las medidas necesarias para impedir la importación de productos, materias primas y otros ingredientes que intervienen en su elaboración y que puedan causar daño a la salud. Dichas medidas se publicarán en el Diario Oficial de la Federación.

ARTÍCULO 238. Cuando se pretenda retornar al país un producto o materia prima que al haber sido exportado no haya sido aceptado por el país de destino, el exportador y, en su caso, el fabricante deberá solicitar permiso sanitario previo de importación, en los términos de la Ley, este Reglamento y demás disposiciones aplicables.

La autoridad sanitaria determinará el destino final de los productos después de evaluar su condición sanitaria, a través de la documentación que solicite y los análisis que realice ella misma, por personas acreditadas y aprobadas en los términos de la legislación en materia de metrología y normalización o por terceros autorizados.

Si la decisión fuera que el producto es apto para ser consumido, la Secretaría se asegurará, particularmente en el caso de perecederos, que al momento de su disposición el producto se mantenga en condiciones microbiológicas, parasitológicas, físicas, químicas y sensoriales apropiadas para el consumo humano. Los gastos de almacenamiento y pérdidas generados durante el tiempo necesario para la dictaminación y, en su caso, la destrucción, correrán por cuenta del exportador o fabricante que haya solicitado el reingreso de los productos al país.

Capítulo III

Avisos

ARTÍCULO 239. Cuando el propietario o responsable de un establecimiento obligado a presentar aviso de funcionamiento permita que los productos sean elaborados, en todo o en parte, por una tercera persona deberá actualizar los datos de dicho aviso, dentro de los treinta días siguientes al inicio del proceso de fabricación externa de los productos.

Los propietarios o responsables de los establecimientos que intervengan en la fabricación externa a que se refiere el párrafo anterior deberán presentar aviso de funcionamiento, o su actualización, dentro de los treinta días siguientes al inicio de la fabricación.

ARTÍCULO 240. Los avisos sanitarios de importación y los certificados sanitarios del país de origen se presentarán una sola vez al año para cada uno de los productos sujetos a aviso sanitario de importación, y tendrán validez para todos los embarques que se realicen dentro del periodo de que se trate. En caso de que la Secretaría identifique anomalías en la condición sanitaria o en la identidad, según sea el caso, podrá requerir nuevamente la presentación del aviso o del certificado correspondiente.

Capítulo IV

Certificados

ARTÍCULO 241. En apoyo a la exportación, la Secretaría podrá expedir, entre otros, certificados para exportación de libre venta, de análisis de producto o de conformidad de buenas prácticas sanitarias.

La Secretaría resolverá las solicitudes dentro de los siguientes plazos:

- I. Tres días si se trata de certificados para exportación de libre venta. En caso de que el certificado se requiera emitir en un formato especial, el plazo será de diez días;
- II. Cinco días contados a partir de la entrega de los resultados de las pruebas de laboratorio, en el caso de certificados para exportación de análisis de producto, y
- III. Cinco días en el supuesto de certificados de exportación de buenas prácticas sanitarias.

Cuando se soliciten modificaciones a los referidos certificados la Secretaría resolverá en un plazo máximo de dos días.

ARTÍCULO 242. Si el exportador solicita la realización de una visita de verificación con el objeto de que se certifique la calidad sanitaria de sus productos y materias primas para fines de exportación presentará solicitud ante la Secretaría, la cual tendrá un plazo de quince días para llevar a cabo dicha visita.

Capítulo V

Terceros autorizados

ARTÍCULO 243. La Secretaría publicará periódicamente convocatorias para la autorización de los terceros a que se refiere el artículo 391 bis de la Ley.

Con el propósito de conocer técnicamente de las solicitudes para el otorgamiento de autorizaciones de terceros, la Secretaría formará comités técnicos integrados por expertos en los campos específicos, representantes de cámaras y asociaciones y, en su caso, de las entidades de acreditación.

ARTÍCULO 244. Para operar como tercero autorizado será necesario cumplir con lo siguiente:

- I. Presentar solicitud en la cual conste la capacidad legal del solicitante;
- II. Demostrar que el solicitante cuenta con la capacidad técnica, material, humana y financiera, así como con las instalaciones, equipo y tecnología para llevar a cabo las pruebas, estudios, verificaciones y demás actividades necesarias para emitir los dictámenes;
- III. Contar con los procedimientos normalizados de operación que garanticen la calidad en el desempeño de sus funciones;
- IV. No estar sujeto a influencia directa por algún fabricante, comerciante o persona moral mercantil de los procesos y productos a evaluar;
- V. Presentar sus propuestas de productos y servicios a dictaminar, así como describir los servicios que pretende prestar y los procedimientos a utilizar, y
- VI. Presentar el comprobante de pago de derechos correspondientes.

ARTÍCULO 245. Presentada la solicitud para la autorización de los terceros, la Secretaría procederá a realizar las visitas de verificación y, conjuntamente con el comité a que se refiere el artículo 243 del presente Reglamento, realizará las evaluaciones que sean necesarias para dictaminar si se cumplen los requisitos a que se refiere el artículo anterior.

En caso de no ser favorable el dictamen que emita la Secretaría, se otorgará al solicitante un plazo de hasta ciento ochenta días naturales a partir de la fecha de notificación para corregir las anomalías detectadas. Dicho plazo podrá prorrogarse por un periodo igual, por una sola ocasión, cuando el solicitante justifique la necesidad de ello antes de terminar el plazo indicado.

En caso de que el solicitante no corrija las anomalías detectadas en el plazo otorgado, se considerará abandonado el trámite y se tendrá por no presentada la solicitud.

ARTÍCULO 246. La Secretaría autorizará a los terceros que cumplan con los requisitos y procedimientos que para el efecto establezca y podrá, en cualquier momento, realizar visitas de verificación, para comprobar que las condiciones bajo las cuales se otorgó la autorización correspondiente son cumplidas por éstos.

ARTÍCULO 247. En caso de que las condiciones a que se refiere el artículo anterior no subsistan, o bien, no se cumpla con las disposiciones legales aplicables, la Secretaría prevendrá al interesado para que subsane las anomalías encontradas y le otorgará un plazo de hasta ciento ochenta días para corregirlas. Cuando impliquen un riesgo a la salud, la Secretaría podrá suspender temporal o parcialmente las actividades para las cuales la autorización fue otorgada.

El incumplimiento de las correcciones señaladas por la Secretaría, dentro del plazo concedido, será causa de suspensión de la autorización otorgada. En este caso, la Secretaría le concederá un nuevo plazo de noventa días para corregir las irregularidades. De no cumplir en tiempo y forma con lo indicado por la Secretaría se revocará la autorización.

ARTÍCULO 248. La Secretaría publicará periódicamente en el *Diario Oficial de la Federación*, la relación de los terceros autorizados, así como las suspensiones y revocaciones.

ARTÍCULO 249. Los terceros autorizados deberán:

- I. Ajustarse a la normatividad aplicable a los actos o hechos en que intervengan;
- II. Prestar sus servicios en condiciones no discriminatorias y observar las demás disposiciones en materia de competencia económica;
- III. Evitar la existencia de conflictos de interés que puedan afectar sus actuaciones y excusarse cuando existan;
- IV. Informar de manera inmediata a la Secretaría de cualquier irregularidad en su relación con los clientes, el desempeño de sus funciones o incumplimientos identificados en los procesos e productos que evalúa;
- V. Proporcionar a la Secretaría informes sobre los dictámenes y recomendaciones técnicas que expida;
- VI. Informar periódicamente a la Secretaría sobre los servicios que preste;

- VII. Asistir a la Secretaría cuando ésta lo solicite;
- VIII. Permitir la verificación de sus actividades y facilitar a la Secretaría el libre acceso a sus instalaciones, así como proporcionar la información que le sea requerida, y
- IX. Respetar la confidencialidad y los derechos de propiedad intelectual e industrial que se deriven de la documentación e información proporcionada por los solicitantes.

ARTÍCULO 250. El resultado de las pruebas que realicen los terceros autorizados se hará constar en un dictamen que será firmado, bajo su responsabilidad, por la persona facultada para hacerlo. Dichos dictámenes tendrán validez ante la Secretaría conforme a las funciones que le hayan sido autorizadas al tercero.

ARTÍCULO 251. La Secretaría deberá custodiar y garantizar la confidencialidad de la documentación e información proporcionada por los terceros autorizados, de conformidad con las disposiciones aplicables.

ARTÍCULO 252. Cuando el tercero autorizado haya cumplido con los términos, condiciones y obligaciones establecidas por la Secretaría, durante el tiempo que le fue otorgada la autorización, podrá prorrogarse la vigencia de ésta por un plazo similar al otorgado inicialmente, para lo cual deberá presentar solicitud un mes antes de su vencimiento.

TÍTULO VIGÉSIMO SÉPTIMO

Verificación, medidas de seguridad y sanciones

Capítulo I

Verificación

ARTÍCULO 253. Las visitas de verificación se practicarán de conformidad con el procedimiento establecido en la Ley y tendrán por objeto:

- I. Obtener información de las condiciones sanitarias:
 - a. Del establecimiento,
 - b. Del proceso,
 - c. Del equipo, maquinaria, utensilios e instrumentos con los que se realiza el proceso,
 - d. De los productos, materias primas, aditivos y material de empaque y envase, utilizados en la elaboración de los mismos,
 - e. Del personal que interviene en el proceso de los productos,
 - f. De las condiciones del proceso que determinan la calidad sanitaria del producto,
 - g. De los sistemas para garantizar la calidad sanitaria de los productos y servicios y
 - h. Del transporte de los productos, cuando así se requiera;
- II. Identificar deficiencias y anomalías sanitarias;
- III. Tomar muestras, en su caso;
- IV. Aplicar o liberar medidas de seguridad sanitarias, y
- V. Realizar actividades de orientación, instrucción y educación de índole sanitaria.

ARTÍCULO 254. Corresponde a la autoridad sanitaria verificar que los establecimientos estén acondicionados para el uso a que se destinan, de acuerdo con las características del proceso de los productos, atendiendo a lo que establecen este Reglamento y las normas correspondientes.

ARTÍCULO 255. La asignación del establecimiento o del lugar para realizar la visita de verificación se determinará por cualesquiera de los siguientes mecanismos:

- I. Por selección aleatoria;
- II. Por contingencia o alerta sanitaria;
- III. Por programas determinados por la autoridad sanitaria, en cuyo caso, estará expresamente señalado en la orden de visita correspondiente;

- IV. Por denuncia de terceros, en los términos del artículo 60. de este Reglamento;
- V. A petición del propietario, y
- VI. Como seguimiento a un procedimiento administrativo iniciado por la autoridad sanitaria.

ARTÍCULO 256. La orden de visita de verificación, entre otros requisitos, deberá incluir el número telefónico de la autoridad sanitaria que la emite para que el propietario, encargado, responsable del establecimiento o del lugar, o quien atienda la visita, pueda formular consultas, quejas y denuncias y, en su caso, confirmar la procedencia del acto de verificación.

En el caso de que la información obtenida vía telefónica no coincida con la de la orden de visita, el propietario, encargado o responsable del establecimiento podrá negar la realización de la visita, lo que se deberá asentar en el acta de verificación.

Si el propietario, encargado o quien atienda la visita faltara a la verdad, respecto de los datos que le sean proporcionados por el sistema de información telefónico, se hará acreedor a las sanciones que procedan.

ARTÍCULO 257. En el acta de verificación deberán hacerse constar las circunstancias de la diligencia a las que hace referencia el artículo 401 de la Ley y contendrá, por lo menos, lo siguiente:

- I. La acreditación legal del verificador para desempeñar la función;
- II. La descripción de las condiciones sanitarias del establecimiento o del lugar, equipo, personal, materias primas, procesos y productos;
- III. El informe, con base en una guía de verificación específica por giro industrial, comercial o de servicios;
- IV. La descripción y calificación de las anomalías o deficiencias sanitarias observadas;
- V. La toma de muestras, en su caso, y
- VI. La manifestación de lo que a su derecho le corresponda al propietario, responsable, encargado u ocupante del establecimiento o lugar.

ARTÍCULO 258. Concluido el procedimiento de verificación, la autoridad sanitaria evaluará el cumplimiento de las disposiciones aplicables a los productos, servicios, actividades y establecimientos a que se refiere este Reglamento, y notificará por escrito al particular el resultado del dictamen, en términos del artículo 430 de la Ley.

En la notificación a que se refiere el párrafo anterior, la autoridad sanitaria podrá solicitar a la persona responsable que presente por escrito, en un plazo no mayor de cinco días, la forma y tiempo en el que dará cumplimiento a las medidas dictadas por la autoridad sanitaria.

En caso de que el particular no presente el escrito de referencia en el plazo concedido, la autoridad sanitaria procederá a tomar las medidas pertinentes.

Capítulo II

Medidas de seguridad

ARTÍCULO 259. Si las condiciones sanitarias del establecimiento, materias primas, proceso, procedimiento o producto representan un riesgo importante para la salud o carezcan de los requisitos esenciales establecidos en la Ley y demás disposiciones aplicables, los verificadores deberán tomar medidas de seguridad inmediatas, con la aprobación o consentimiento de la autoridad sanitaria de la cual dependan. En este caso podrá ser otorgada telefónicamente e identificada por una clave.

La medida de seguridad impuesta deberá ratificarse, modificarse o revocarse en un plazo que no exceda de cinco días contados a partir de la comparecencia del interesado.

ARTÍCULO 260. Las autoridades sanitarias competentes podrán ordenar la aplicación de las medidas de seguridad a que se refiere el artículo 404 de la Ley, cuando en las áreas, instalaciones, equipo o proceso de fabricación se afecten la identidad, pureza, conservación o fabricación de los productos; así como por el incumplimiento de las buenas prácticas y, en general, cuando se infrinjan las disposiciones de la Ley, este Reglamento y demás disposiciones aplicables que impliquen un grave riesgo para la salud.

Capítulo III

Sanciones

ARTÍCULO 261. La autoridad sanitaria sancionará a quien infrinja los preceptos de este Reglamento, sin perjuicio de las penas que correspondan cuando sean constitutivas de delito.

Para efectos de lo dispuesto en el artículo 418, fracción II, de la Ley, determinarán la gravedad de la infracción los supuestos siguientes:

- I. Que dé lugar a algún peligro;
- II. Que permita o dé lugar a algún riesgo;
- III. Que vaya de manera indirecta en detrimento de la condición sanitaria o los hábitos de consumo;
- IV. Que se realice alguna acción u omisión sin las autorizaciones sanitarias señaladas por las disposiciones aplicables;
- V. Que la acción u omisión implique riesgo sanitario durante el desarrollo de actividades o servicios, el proceso de los productos o el funcionamiento de los establecimientos, y
- VI. Que se realice alguna acción u omisión sin la aprobación de la autoridad sanitaria.

Se entiende por peligro cualquier agente biológico, químico o físico que tiene posibilidad de causar un efecto adverso a la salud.

ARTÍCULO 262. En los casos en que el infractor actúe con dolo o mala fe la infracción se agravará, sin perjuicio de las penas que correspondan cuando sean constitutivas de delito.

ARTÍCULO 263. Se sancionará con multa de hasta mil días de salario mínimo general, vigente en la zona económica de que se trate, la infracción de las disposiciones contenidas en los artículos 25, fracción VI, 39, 46 y 52 de este Reglamento, así como I.4.5., I.4.6., III.6.6.1., III.6.6.3., III.6.7., párrafo primero, III.7.2.2., III.7.2.3., V.13., párrafo primero, V.32., VI.46., VI.60., VI.61., VI.62., VIII.26., IX.7.1., IX.8., IX.9.1., X.3.1., X.3.2., X.3.3., X.3.4., X.6., X.7.1., X.12.1., X.12.2., X.12.3., X.13.1., X.13.3., X.19., XIV.6.1., XIV.10.1. y XV.4. del apéndice.

ARTÍCULO 264. Se sancionará con multa de mil a cuatro mil días de salario mínimo general, vigente en la zona económica de que se trate, la infracción de las disposiciones contenidas en los artículos 25, fracciones III y IX, 32, 43, fracción III, 45, 54, fracción I, 56, 72, 77, párrafo primero, 79, 111, 113, 116, 134, 147, 161, último párrafo, 194 y 234, último párrafo, de este Reglamento, así como I.4.1., I.4.4., III.2.1., III.2.3., III.2.4., III.3.1., III.3.2., III.3.3., III.4.1., III.4.2., III.5.2., III.6.5., III.6.6., párrafo primero, V.7., V.9., V.19., V.24., V.27., V.28., V.29., V.30., V.31., V.33., V.36., V.38., VI.12., VI.13., VI.16., VI.17., VI.18., VI.19., VI.20., VI.31., VI.32., VI.33.2., VI.33.3., VI.33.4., VI.33.5., VI.33.6., VI.33.7., VI.33.8., VI.33.9., VI.34., VI.35., VI.36., VI.37.1., VI.37.3., VI.37.4., VI.39., VI.40., VI.41., VI.43., VI.45., VI.49., VI.50., VI.51., VI.54., VI.55., VI.56., VI.57., VI.59., VIII.2., VIII.3., VIII.4., párrafo segundo, VIII.34., IX.4., IX.6., X.18., párrafo primero, XIV.6.2., XV.6., XXI.6., XXII.3. y XXII.4. del apéndice.

ARTÍCULO 265. Se sancionará con multa de cuatro mil a seis mil días de salario mínimo general vigente en la zona económica de que se trate, la infracción de las disposiciones contenidas en los artículos 10, 16, 17, 21, 25, fracciones I, II, IV, V, VIII, X y XI, 26, 28, 35, 36, 37, 38, 42, 43, fracciones I y II, 44, 48, 49, 50, 51, 53, 54, fracción II, 55, 58, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 67, 68, 71, 73, 75, 76, 77, párrafo segundo, 84, 86, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 103, 108, 109, 110, 114, 115, 121, 123, 124, 129, 130, 131, 132, 133, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 146, 149, 150, 151, 153, 154, 155, 156, 157, 161, 162, 163, 187, 188, 192, 193, 211, 212, 213, 214, 235, 238, 239, 249 y 250 de este Reglamento, así como I.4.2., I.4.3., II.1., II.2., III.4.3., III.4.7., III.4.8., III.4.9., III.4.10., III.4.12., III.4.13., III.4.15., III.4.16., III.4.17., III.5.1., III.6.6.2., III.6.6.4., III.6.6.5., III.6.7., párrafo segundo, III.6.8., III.7.2.1., III.7.2.4., III.7.2.5., III.7.2.6., III.7.2.7., III.7.2.8., III.10.1., III.10.2., III.10.3., V.5., V.6., V.8., V.12., V.13., párrafo segundo, V.14., V.15., V.16., V.17., V.18., V.20., V.21., V.22., V.23., V.25., V.34., V.35., V.37., VI.2., VI.3., VI.4., VI.5., VI.6., VI.7., VI.8., VI.9., VI.11., VI.15., VI.21., VI.22., VI.23., VI.24., VI.25., VI.26., VI.27., VI.28., VI.29., VI.30., VI.33.1., VI.37.2., VI.37.5., VI.38., VI.42., VI.47., VI.48., VI.52., VI.53., VII.2., VII.3., VIII.5., VIII.6., VIII.7., VIII.9., VIII.10., VIII.11., VIII.12., VIII.13., VIII.14., VIII.15., VIII.16., VIII.17., VIII.18., VIII.19., VIII.21., VIII.22., VIII.23., VIII.24., VIII.25., VIII.27., VIII.28., VIII.29., VIII.30., VIII.33., VIII.35., IX.2., IX.3., IX.5., IX.7.2., IX.7.3., IX.8.2., IX.8.3., IX.9.2., X.3.5., X.3.6.,

X.3.7., X.3.8., X.8., X.9., X.11., X.12.4., X.12.5., X.12.6., X.12.7., X.12.8., X.13.2., X.14., X.15., X.16., X.17., X.18.1., X.18.2., XI.7., XI.8., XI.9., XI.11., XI.13., XI.14., XI.15., XII.2., XII.3., XII.4., XII.8., XII.9., XII.10., XII.11., XII.12., XII.13., XIV.2., XIV.3., XIV.4., XIV.5., XIV.6.2., XIV.7., XIV.8., XIV.10.2., XIV.11., XV.2., XV.3., XV.5., XV.8., XV.9. y XXII.2. del apéndice.

ARTÍCULO 266. Se sancionará con multa de seis mil a diez mil días de salario mínimo general, vigente en la zona económica de que se trate, la infracción de las disposiciones contenidas en los artículos 12, 22, párrafo primero, 23, 25, fracción VII, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 189, 201, 204, 206, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223 y 224 de este Reglamento, así como XVII.1., XVII.2., XVII.3., XVII.4., XVIII.1., XIX.1., XIX.2., XXI.2., XXI.4., XXI.7. y XXIII.3. del apéndice.

ARTÍCULO 267. Las autoridades sanitarias, con base en los resultados de la verificación o información que proporcionen los interesados podrán dictar las medidas sanitarias para corregir las irregularidades que se hubieren detectado, notificándolas al interesado y dándole un plazo adecuado para su realización, que podrá ser hasta por treinta días naturales, el cual podrá prorrogarse por un plazo igual a petición del interesado, siempre y cuando demuestre que está corrigiendo las anomalías.

ARTÍCULO 268. Las infracciones no previstas en este capítulo serán sancionadas con multas hasta por diez mil días de salario mínimo general vigente en la zona económica de que se trate.

TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente Reglamento entrará en vigor a los noventa días siguientes de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**, salvo las disposiciones que a continuación se señalan, que entrarán en vigor en los plazos que se indican, contados a partir de la entrada en vigor del presente instrumento:

- I. A los seis meses, los artículos 20, 110, 173, 174 y 181 de este Reglamento, así como II.1., II.2., III.4.7., III.4.17.3., III.5.11.2., XVII.1., XVII.3., XVII.4., XVIII.1., XIX.2., XX.5., XX.6., XXI.6., XXII.3. del apéndice, y
- II. A los doce meses, el artículo 182.

SEGUNDO. Se derogan los artículos 20., fracción III, incisos del a) al q) y t), IV inciso b); 36; 45; 47; 48; 49; 54; 60; 65; 80; 119, fracciones I, II, III, IV, VI, VII, VIII y XI; 149, fracción I, incisos a), b), e), f) y g); 167, fracciones I, II, III, VII, VIII y IX; 1271; 1276; 1277; 1283; 1284; 1288; 1289; 1292; 1293 y 1294; el Capítulo II del Título Tercero, y los títulos Cuarto, Quinto, Sexto, Séptimo, Octavo, Noveno, Décimo, Decimoprimer, Decimosegundo, Decimotercero, Decimocuarto, Decimoquinto, Decimosexto, Decimoséptimo, Decimonoveno, Vigésimo y Vigésimotercero del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el 18 de enero de 1988.

Asimismo, se abrogan los reglamentos de Restaurantes, Cafés, Fondas, Loncherías, Torterías, Taquerías, Servicio de Comedor en Casa de Huéspedes, Neverías, Ostionerías, Salones de Té y demás establecimientos similares y de Control Sanitario de los Molinos de Nixtamal, Expendios de Masa y Tortillas en el Distrito Federal y Territorios Federales, publicados en el **Diario Oficial de la Federación** el 8 y 17 de febrero de 1962, respectivamente.

TERCERO. Las disposiciones administrativas en vigor se continuarán aplicando, hasta en tanto se expidan otras que las sustituyan, salvo en lo que se opongan al presente Reglamento.

CUARTO. En los actos y procedimientos administrativos que tengan relación con la materia de este Reglamento, que se hubieren iniciado o inicien antes de que éste entre en vigor, el interesado podrá optar por su continuación conforme al procedimiento vigente durante su iniciación o por la aplicación de este Reglamento.

QUINTO. Los productos, actividades, servicios y establecimientos objeto de este Reglamento, se sujetarán a las especificaciones establecidas en el apéndice del mismo, las cuales quedarán derogadas en las mismas fechas en que entren en vigor las normas oficiales mexicanas correspondientes a cada materia.

Dado en la Residencia del Poder Ejecutivo Federal, en la Ciudad de México, Distrito Federal, a los veintinueve días del mes de julio de mil novecientos noventa y nueve.- Ernesto Zedillo Ponce de León.- Rúbrica.- El Secretario de Salud, Juan Ramón de la Fuente.- Rúbrica.

APÉNDICE DEL REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.**I. Establecimientos.**

1.1. Los establecimientos deberán estar provistos de agua potable, en cantidad y presión suficientes para satisfacer las necesidades de las personas que se encuentren en éllas y deberán contar con servicios de eliminación de excretas conectados a la red de drenaje, lo anterior sin perjuicio de otras obligaciones que, en su caso, impongan otras dependencias competentes. Para efectos sanitarios, las tomas de agua no potable deberán identificarse por medio de un señalamiento que establezca: "Agua no potable, no beberla", u otro equivalente.

Cuando el establecimiento cuente con sistemas de acondicionamiento de aire, en el cual exista contacto de los mismos con el agua, ésta deberá ser potable.

1.2. Los establecimientos donde se manipulen alimentos o bebidas deberán contar con instalaciones para el aseo de las manos, limpieza y desinfección de utensilios y equipos de trabajo, construidas con materiales resistentes a la corrosión y que puedan limpiarse fácilmente. Dichas instalaciones deberán contar, como mínimo, con toma de agua, jabón líquido, toallas desechables y sustancias desinfectantes.

1.3. Los establecimientos dispondrán de un sistema de descargas de aguas residuales y pluviales. La tubería de drenaje, registros y depósitos temporales de almacenamiento deberán mantenerse en buen estado de conservación, mantenimiento y funcionamiento, en los términos que establezcan las disposiciones aplicables.

I.4. Los establecimientos cubiertos deberán reunir los siguientes requisitos:

- I.4.1. Los elementos de la construcción expuestos al exterior, serán resistentes al medio ambiente y a la fauna nociva;
- I.4.2. Los almacenes, en su caso, deberán garantizar la conservación y manejo adecuado de los productos en áreas separadas por tipo de producto, a fin de evitar su contaminación, adulteración o alteración;
- I.4.3. Los depósitos de agua potable estarán revestidos de material impermeable inocuo, con superficies interiores lisas, provistos de tapas y con sistemas de protección que impidan la contaminación o alteración del agua;
- I.4.4. Las áreas de oficina, comedor, servicios sanitarios, de recepción, producción, distribución, laboratorio o cualquier otra área que requiera el proceso, deberán estar separadas;
- I.4.5. Estar provistos de iluminación suficiente, ya sea natural o artificial, adecuada a la naturaleza del trabajo, así como de ventilación adecuada para la renovación continua del aire y para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor y la acumulación de polvo, y
- I.4.6. Los acabados de paredes, pisos y techos, dentro de las áreas de fabricación, operación y almacenamiento, deberán ser impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

II. Etiquetado.

II.1. Cuando varios establecimientos participen en la elaboración, fabricación, preparación, mezclado, acondicionamiento o envasado de un producto, deberá hacerse constar en la etiqueta la leyenda: "Hecho para..." o una equivalente, además de cumplir con las especificaciones que indiquen las normas correspondientes.

II.2. Los productos terminados que contengan alcohol etílico o bebidas alcohólicas en cantidades menores al 2% en volumen, deberán incluir en la superficie principal de exhibición de la etiqueta la siguiente leyenda: "Este producto contiene % de alcohol. No recomendable para niños".

III. Leche, sus productos y derivados.**III.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:****III.1.1. Crema:**

- a. Crema, al alimento en el que se ha reunido la mayor parte de grasa de leche, ya sea por reposo o por centrifugación, sometida a pasteurización, ultrapasteurización, esterilización o cualquier otro tratamiento que asegure su inocuidad;

III.1.2. Componentes:

- a. Caseína de grado alimentario, al producto obtenido de la coagulación de las proteínas de la leche descremada pasteurizada, por la acción de agentes coagulantes de la leche, ya sean de origen biológico (enzimas y cultivos de bacterias lácticas) o químicos (ácidos); la cuajada así obtenida es sometida a los procesos de lavado con agua potable, pasteurización y deshidratación,
- b. Caseinato de grado alimentario; al producto obtenido por solubilización de la caseína de grado alimentario rehidratada o fresca, por la acción de agentes neutralizantes, sometida a pasteurización, deshidratada o no y
- c. Grasa butírica, a la grasa que se obtiene de la leche, que se caracteriza por tener un alto contenido de ácidos grasos;

III.1.3. Dulces a base de leche, a los productos elaborados por tratamiento térmico de la leche y edulcorantes, que pueden ser adicionados de aditivos para alimentos e ingredientes opcionales;

III.1.4. Helados:

- a. Helado, al alimento elaborado mediante la congelación, con agitación de una mezcla pasteurizada compuesta por una combinación de ingredientes lácteos, que puede contener grasas vegetales permitidas, frutas, huevo, sus derivados y aditivos para alimentos y
- b. Mezclas o bases para helados, a los productos que contienen los ingredientes necesarios, de modo que al congelarlos, den un producto final que se ajuste a la composición del helado, según sea el caso, que puede presentarse en forma líquida, concentrada o en polvo;

III.1.5. Crema vegetal, al alimento obtenido de las emulsiones de grasas o aceites vegetales comestibles en leche o sólidos de leche y aditivos para alimentos, sometidas a pasteurización, ultrapasteurización o esterilización con características semejantes a la crema de leche;

III.1.6. Leches:

- a. Leche, a la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas o de cualquier otra especie animal, excluido el calostro,
- b. Leche con sabor, a la que tiene un sabor característico proporcionado por concentrados, saboreadores naturales o artificiales, con o sin edulcorantes y otros aditivos para alimentos,
- c. Leche deshidratada, a la que resulta de la eliminación del agua de la leche,
- d. Leche esterilizada, a la que ha sido sometida a una relación de tiempo temperatura que asegure su esterilidad comercial,
- e. Leche combinada, a la elaborada a partir de ingredientes propios o no de la leche y agua potable en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición, sensoriales y sanitarias de la leche,
- f. Leche recombinada, al producto elaborado a partir de los ingredientes propios de la leche, tales como caseína, grasa y suero; agua potable o grasa vegetal en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales de la leche,
- g. Leche reconstituida, a la que se obtiene a partir de la leche descremada en polvo, grasa butírica o grasa vegetal y agua y
- h. Leche rehidratada, a la que se obtiene mediante la adición de agua potable a la leche deshidratada;

III.1.7. Leches fermentadas y acidificadas:

- a. Jocoque, al producto obtenido por tratamiento con bacterias lácticas de la leche pasteurizada, fresca, limpia y sana, entera, parcialmente descremada o descremada, con grasa butirrica,
- b. Leche acidificada, a la obtenida por la acidificación de la leche entera, parcialmente descremada o descremada, pasteurizada, que puede ser rehidratada y adicionada con agentes acidulantes,
- c. Leche cultivada o fermentada, a la obtenida por la acidificación de la leche entera o deshidratada, pasteurizada, parcialmente descremada, semidescremada o descremada debida a la acción de bacterias lácticas vivas y
- d. Yogur, yogurt o yoghurt, al producto obtenido por la fermentación de la leche estandarizada entera, parcialmente descremada o descremada, pasteurizada, producida por cultivos de las bacterias lácticas viables *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, adicionado o no de aditivos;

III.1.8. Establecimientos:

- a. Área de ordeña, al área específica donde se realiza la extracción de la leche, dentro o fuera del estable,
- b. Centro de acopio de leche, al establecimiento donde se reúne la leche proveniente de diferentes zonas de producción y
- c. Establo, al establecimiento cubierto en el que se aloja a las especies animales destinadas para la producción de leche, para su cuidado, alimentación y ordeña;

III.1.9. Mantequillas:

- a. Mantequilla, al producto graso obtenido de la leche pasteurizada de vaca, cabra u oveja o la mezcla de éstas, adicionada o no de sal,
- b. Mantequilla de suero de queso, a la materia grasa que proviene de suero pasteurizado de queso, sin adición de otra materia grasa y
- c. Suero de mantequilla, al producto líquido que se separa durante la eliminación de la grasa de la crema o en la elaboración de la mantequilla, sometido a proceso de pasteurización y que puede ser deshidratado;

III.1.10. Procesos:

- a. Estandarización de la leche, al ajuste del contenido de grasa y sólidos no grasos a una proporción determinada de los componentes propios de la misma,
- b. Homogeneización de la leche, a la subdivisión de la grasa contenida en la leche en pequeñísimos glóbulos que permiten su distribución a través de todo el volumen de la leche,
- c. Pasteurización, al tratamiento térmico, realizado generalmente a temperatura hasta los 100°C, que se aplica para la destrucción de microorganismos patógenos y la inactivación de enzimas de algunos alimentos líquidos y
- d. Ultrapasteurización, al tratamiento térmico que realizado a una temperatura mayor a 100°C, se aplica para la destrucción de los microorganismos y la inactivación de enzimas de algunos alimentos líquidos, y

III.1.11. Quesos:

- a. Queso, al producto elaborado con la cuajada de leche estandarizada de vaca o de otras especies animales, con o sin adición de crema, obtenida por la coagulación de la caseína con cuajo, gérmenes lácticos, enzimas apropiadas, ácidos orgánicos comestibles, con o sin tratamiento ulterior por calentamiento, drenada, prensada o no, con o sin adición de fermentos de maduración, mohos especiales, sales fundentes e ingredientes comestibles opcionales. Puede ser fresco, madurado o procesado,

- b. Queso de suero, al producto obtenido a partir de suero de queso de leche pasteurizada de vaca, cabra u oveja, por calentamiento en medio ácido para favorecer la formación de la cuajada, la que se sala, drena y moldea con o sin la adición de crema;
- c. Queso procesado, al producto obtenido a partir de la mezcla de los quesos madurados, fundida y emulsionada, a la que pueden agregarse ingredientes y especias;
- d. Queso madurado, al producto de pasta dura, semidura o blanda, con o sin corteza; sometido a un proceso de maduración mediante la adición de microorganismos, mohos o bacterias bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para provocar en ellos cambios bióquímicos y físicos que son característicos de las diferentes denominaciones de estos productos y
- e. Suero de queso, al producto líquido que se separa de la cuajada después de la coagulación de las proteínas de la leche sometido a pasteurización y que puede o no ser deshidratado.

III.2. Establecimientos que procesan leche.

III.2.1. Los propietarios o encargados de los establecimientos que se dediquen a la producción u obtención de la leche, llevarán una relación diaria que deberá conservarse durante el tiempo que señale la norma correspondiente y estará a disposición de las autoridades sanitarias competentes, cuando éstas lo requieran. Dicha relación deberá contener lo siguiente:

- III.2.1.1.** La hora de la ordeña y cantidad promedio producida al día;
- III.2.1.2.** El promedio al día del volumen de leche recibida en el centro de acopio de leche, así como el señalamiento de su ubicación, nombre del propietario y hora de entrega en la planta;
- III.2.1.3.** La hora de pasteurización, ultrapasteurización o esterilización y envasado, y
- III.2.1.4.** La identificación del lote de producción de la leche envasada y la fecha de caducidad asignada.

III.2.2. Los establecimientos deberán cumplir con lo señalado en este Reglamento, independientemente de que se destinen a la producción de leche de especies animales distintas de la vaca.

III.2.3. Los centros de acopio, además de cumplir con lo señalado en este Reglamento para los establecimientos, deberán contar con:

- III.2.3.1.** Área de almacenamiento de la leche con enfriamiento, que podrá contar con clarificación, y
- III.2.3.2.** Almacén.

III.2.4. Las plantas de pasteurización, ultrapasteurización o esterilización, además de cumplir con las disposiciones para establecimientos señaladas en este Reglamento, deberán contar con las siguientes áreas:

- III.2.4.1.** Recibo y vaciado de leche cruda;
- III.2.4.2.** Almacenamiento de leche cruda;
- III.2.4.3.** Clarificación y, en su caso, pasteurización, ultrapasteurización o esterilización, homogeneización, desodorización y envasado;
- III.2.4.4.** Almacenamiento de la leche pasteurizada, ultrapasteurizada o esterilizada envasada, y
- III.2.4.5.** Laboratorio de análisis físico químico y exámenes bacteriológicos.

III.2.5. Los detergentes y germicidas utilizados en el lavado y desinfección de los utensilios y equipo que intervengan en el proceso de la leche y cuyas superficies se pongan en contacto con ella, deberán ser los permitidos en este Reglamento y en las normas correspondientes.

III.3. Ordeña.

III.3.1. En el área de ordeña se observarán las siguientes condiciones:

- III.3.1.1.** El ganado deberá estar limpio durante la ordeña;
- III.3.1.2.** Las ubres se deberán lavar, desinfectar y secar inmediatamente antes de la ordeña y al terminar se deberán sellar los pezones;

III.3.1.3. Antes de la ordeña de cada animal, se deberán obtener las tres primeras extracciones de leche de cada uno de los pezones, esta leche se deberá recolectar en un recipiente especial e inutilizarla, y

III.3.1.4. El lugar de la ordeña deberá estar limpio y provisto de un canal con declive para recibir el estiércol y orina de las vacas mientras se ordeñan. El estiércol deberá ser retirado continuamente y recolectarse en un sitio alejado del lugar de la ordeña.

III.3.2. Los ordeñadores deberán cumplir con los siguientes requisitos:

III.3.2.1. No tener heridas ni infecciones en la piel;

III.3.2.2. Tener limpias y cortadas al ras las uñas de las manos;

III.3.2.3. No tener enfermedades infectocontagiosas;

III.3.2.4. Lavarse las manos con jabón y agua, para lo cual utilizarán cepillo y se enjuagarán con agua que contenga alguna solución desinfectante, antes de la ordeña;

III.3.2.5. Mantenerse limpios en todo el proceso, y

III.3.2.6. Usar batas, gorros de color claro y botas de hule limpios.

III.3.3. La ordeña mecánica se deberá sujetar a los siguientes requisitos:

III.3.3.1. Las ordeñadoras deberán lavarse, desinfectarse y enjuagarse con suficiente agua potable antes de la ordeña;

III.3.3.2. Las pezoneras deberán lavarse, desinfectarse y enjuagarse con suficiente agua potable antes de la ordeña de cada animal;

III.3.3.3. Las pezoneras no deberán estar en contacto con el piso, y

III.3.3.4. Las ordeñadoras, tubos, conexiones y pezoneras, deberán lavarse y desinfectarse después de cada ordeña, y se dejarán escurrir en lugares apropiados.

III.4. Leche.

III.4.1. El transporte de leche cruda para consumo humano de los establos a los expendios de la misma, a los centros de acopio o a las pasteurizadoras, así como la que se destine para elaborar productos y derivados de la leche, sólo deberá realizarse en recipientes o termotanques de diseño y material sanitario, previamente lavados y desinfectados.

III.4.2. No se podrá vender en la vía pública leche cruda o bronca, la leche pasteurizada envasada, quesos frescos y cremas cuando éstos no estén conservados en refrigeración.

III.4.3. Los envases para la leche, sus productos y derivados, deberán ser de cualquier material que permita la conservación del producto en condiciones aptas para el consumo humano, estar perfectamente limpios y desinfectados al momento de utilizarse y permitir el cierre hermético que impida su contaminación, alteración o adulteración.

III.4.4. La leche destinada para consumo humano directo y la que se emplee como materia prima en procesos para la obtención de productos o derivados de la misma, deberá cumplir con las siguientes características:

III.4.4.1. Provenir de animales limpios y sanos;

III.4.4.2. Ser pura, limpia y estar exenta de materias antisépticas, conservadoras y neutralizantes;

III.4.4.3. Ser de color, olor y sabor característicos que correspondan a una ordeña higiénica;

III.4.4.4. No coagular por ebullición;

III.4.4.5. No contener ni sangre ni pus;

III.4.4.6. Presentar prueba de alcohol a 68% negativa;

III.4.4.7. Presentar prueba a los inhibidores, negativa;

III.4.4.8. Presentar prueba a la sacarocinta, negativa;

- III.4.4.9. Tener una densidad a 15,5°C, no menor de 1,031;
- III.4.4.10. Tener un índice de refracción a 20°C, no menor de 37 ni mayor de 39, por el método del sulfato de cobre;
- III.4.4.11. Tener punto de congelación no mayor de -0,530 ni menor de -0,550 con el crioscópico de Horvet;
- III.4.4.12. Presentar acidez cuyos límites sean no menor de 1,3 ni mayor a 1,7 g/l, expresada como ácido láctico;
- III.4.4.13. Tener cloruros cuyos límites sean no menor de 0,8 g/l ni mayor a 1 g/l, expresados como cloro por el método de Volhard;
- III.4.4.14. Tener únicamente la grasa propia de la leche, proveniente de la ordeña;
- III.4.4.15. Tener proteínas con un mínimo de 30 g/l, propias de la leche;
- III.4.4.16. Contener lactosa, entre 43 g/l y 50 g/l por el método polarimétrico de Wiley o por el método de Fehling;
- III.4.4.17. Tener sólidos no grastos de leche (SNG), no menor de 83 g/l ni mayor de 89 g/l, y
- III.4.4.18. Ser sometida a pasteurización o informar al consumidor sobre la necesidad de someterla a un proceso de ebullición, previo a su ingestión.

III.4.5. La leche para consumo humano se clasifica por el tratamiento térmico al que se somete en:

- III.4.5.1. Pasteurizada;
- III.4.5.2. Ultrapasteurizada;
- III.4.5.3. Esterilizada, y
- III.4.5.4. Hervida.

III.4.6. La leche ultrapasteurizada podrá ser saborizada, aromatizada y endulzada con los saboreadores, aromatizantes y edulcorantes permitidos en este Reglamento y en las normas correspondientes.

III.4.7. La leche ultrapasteurizada cuyo contenido de grasa sea menor o igual a 16 g/l, deberá adicionarle de 670 µg de retinol (2 000 UI de vitamina A) por litro.

III.4.8. Las leches ultrapasteurizadas o esterilizadas, envasadas herméticamente, deberán ser comercialmente estériles.

III.4.9. En la elaboración de la leche de sabores se deberá emplear leche que cumpla con lo señalado para la leche destinada para consumo humano directo y su composición final deberá corresponder a lo que establezca la Secretaría en la norma correspondiente.

III.4.10. Los productos y derivados de la leche envasados, para su transporte deberán empacarse en condiciones que eviten el deterioro de los envases y la contaminación de los productos.

III.4.11. El contenido de azúcares utilizado en la leche condensada azucarada, deberá ser el suficiente para prevenir su deterioro.

III.4.12. La leche condensada azucarada, deberá estar libre de microorganismos patógenos y no contener más de 10 000 UFC/g de bacterias mesofílicas aerobias.

III.4.13. La leche deshidratada no deberá exceder los siguientes límites microbiológicos: *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, negativo por gramo; *Salmonella* ausente en 25 gramos; bacterias mesofílicas aerobias máximo 10 000 UFC/g, y coliformes totales NMP máximo 20/g.

III.4.14. La leche deshidratada podrá destinarse para:

- III.4.14.1. Rehidratación para consumo humano directo, y
- III.4.14.2. Para la industria alimentaria.

III.4.15. La leche deshidratada deberá envasarse en recipientes de material impermeable que la proteja de la humedad, evite su contaminación y garantice su conservación, y no se podrá vender a granel al público.

III.4.16. La rehidratación de la leche para consumo humano directo deberá efectuarse de conformidad con lo siguiente:

- III.4.16.1. La restitución deberá realizarse con agua potable;
- III.4.16.2. La leche deberá ser pasteurizada o ultrapasteurizada y envasada inmediatamente;
- III.4.16.3. La prueba de la fosfatasa, una vez envasada la leche, deberá ser negativa si es pasteurizada;
- III.4.16.4. La leche deberá estar exenta de microorganismos patógenos y su cuenta de bacterias mesofilicas aerobias, no deberá ser mayor de 5 000 UFC/ml, y
- III.4.16.5. La leche deberá almacenarse, distribuirse y expendedere en condiciones de refrigeración a una temperatura adecuada que mantenga las características sanitarias correspondientes.

III.4.17. El etiquetado de los envases de la leche pasteurizada, ultrapasteurizada, evaporada, condensada azucarada, deshidratada, combinada, reconstituida o recombinada, deberá incluir lo siguiente:

- III.4.17.1. Denominación, de acuerdo con lo establecido en la norma correspondiente;
- III.4.17.2. Declaración de ingredientes en orden de predominio cuantitativo, excepto cuando se trate de la leche pasteurizada o ultrapasteurizada sin sabor;
- III.4.17.3. Contenido de Vitamina A expresado en μg equivalentes de retinol por litro o por porción, excepto en leche entera y leche condensada azucarada;
- III.4.17.4. Fecha de caducidad, con letra o número, como sigue:
 - a. Leche pasteurizada: dia, mes y año y
 - b. Leche ultrapasteurizada: mes y año;
- III.4.17.5. Identificación del lote, y
- III.4.17.6. Las siguientes leyendas de conservación, según se trate de:
 - a. Leche pasteurizada: "Manténgase en refrigeración" o "Consérvese en refrigeración", o una equivalente,
 - b. Leche ultrapasteurizada, evaporada y condensada azucarada: "Manténgase en lugar fresco y seco", "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase", o leyendas equivalentes y
 - c. Leche deshidratada: "Manténgase bien tapada, en lugar fresco y seco", o una equivalente.

III.5. Quesos.

III.5.1. La leche que se utilice en la elaboración de quesos deberá ser pasteurizada o de hatos libres de tuberculosis y brucelosis, para los que se apliquen sistemas de control del proceso y que demuestren mediante análisis microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que es apta para consumo humano, sin perjuicio de las demás disposiciones aplicables.

III.5.2. El queso que se venda a granel, deberá conservarse en forma sanitaria y protegerse del polvo y contaminantes.

III.5.3. Los quesos podrán ser cubiertos con ceras preparadas con o sin color u otras que los protejan de contaminación.

III.5.4. El queso procesado que se ostente con una denominación que corresponda a un queso madurado de una sola variedad y denominación de origen deberá contener en la mezcla no menos de 60% de este queso y el resto de otros quesos.

III.5.5. Los quesos podrán elaborarse de:

- III.5.5.1. Leche entera;
- III.5.5.2. Leche parcialmente descremada;
- III.5.5.3. Leche semidescremada;

III.5.5.4. Leche descremada;

III.5.5.5. Crema, y

III.5.5.6. Doble crema.

En la denominación del queso deberá destacarse la clase de leche utilizada, según su origen animal.

III.5.6. El queso podrá ser madurado y por su consistencia, se clasificará en duro, semiduro o blando.

III.5.7. El queso con base en la materia empleada, sus componentes, sus procedimientos de elaboración y lugar de origen podrá considerarse como original, genuino y tipo.

III.5.8. La denominación específica del queso, sea nacional o extranjero, por su técnica de elaboración y composición se ajustará a lo que se establezca en las normas correspondientes.

III.5.9. En la fabricación de quesos, no se podrán utilizar los siguientes productos:

III.5.9.1. Sustancias grasas no propias de la leche utilizada;

III.5.9.2. Fécula, y

III.5.9.3. Hierbas u otros productos para cuajar leche, diferentes a los establecidos en este Reglamento y la normatividad aplicable.

III.5.10. En la elaboración de los quesos frescos, añejos y procesados se podrán utilizar los siguientes ingredientes:

III.5.10.1. Especias, condimentos, (incluyendo chiles) (*Capsicum annum L. sp*) y adobo procesado térmicamente;

III.5.10.2. Vegetales, frutas, carne y mariscos procesados térmicamente, en cantidad no mayor de 10%, y

III.5.10.3. Mezcla de dos o más de los ingredientes anteriores en cantidad no mayor de 10%.

III.5.11. El etiquetado de los quesos deberá ostentar:

III.5.11.1. La indicación del tipo de leche y el origen animal de las mismas, y

III.5.11.2. El porcentaje mínimo de grasa butírica, proteína y el máximo de humedad.

III.5.12. El suero de queso de acuerdo con su elaboración se clasifica como suero dulce o suero ácido, puede o no ser desmineralizado.

III.6. Mantequillas.

III.6.1. La mantequilla no deberá contener menos de 80% de grasa de leche y no más de 16% de humedad.

III.6.2. La mantequilla de suero de queso no deberá contener menos de 80% de grasa de leche y no más de 16% de humedad.

III.6.3. En la elaboración de las mantequillas se podrán utilizar los siguientes ingredientes:

III.6.3.1. Mantequilla de suero de queso y grasa butírica anhidra;

III.6.3.2. Sal, en cantidad no mayor de 3% cuando se trate de mantequilla salada;

III.6.3.3. Cultivos lácticos de *Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris*, *Streptococcus diacetilactis*, *Streptococcus heterofermentativos* y *Leuconostoc sp*, y

III.6.3.4. Especias, condimentos y otros ingredientes permitidos en este Reglamento y en las normas correspondientes.

III.6.4. El etiquetado de la mantequilla y de la mantequilla de suero, deberá contener lo siguiente:

III.6.4.1. La mención de si es de suero, en su caso, y

III.6.4.2. La especie o especies animales de las cuales procedan las leches empleadas en su elaboración.

III.6.5. La mantequilla y la mantequilla de suero de queso, para su venta al público, deberán estar protegidas contra la contaminación con envolturas, empaques o envases.

III.6.6. El suero de mantequilla podrá ser vendido para consumo humano, envasado en la misma forma que la leche o la leche deshidratada, según corresponda.

Las etiquetas de los envases de suero de mantequilla deberán contener los siguientes datos:

- III.6.6.1. La denominación del producto de acuerdo con su clasificación;
- III.6.6.2. La mención de que el producto está pasteurizado;
- III.6.6.3. El contenido de sólidos no gramos de la leche;
- III.6.6.4. La fecha de caducidad, y
- III.6.6.5. La identificación del lote.

III.6.7. La grasa butirica no deberá contener menos de 99,3% de grasa de leche y no más de 0,5% de humedad. El producto final no deberá contener más de 10 UFC/g de organismos coliformes totales y un máximo de 20 UFC/g de mohos y levaduras.

III.6.8. En la elaboración de grasa butirica anhidra, se podrán utilizar como antioxidantes, cualquier combinación de galatos de propilo, octilo y dodecilo con butil hidroxianisol (BHA) o butil hidroxitolueno (BHT) o ambos, en cantidades no mayores de 0,02%, siempre y cuando los galatos no sobrepasen la cantidad de 0,01%.

III.7. Crema.

III.7.1. La crema se clasifica en:

- III.7.1.1. Crema, la que contiene un 30% de grasa de leche;
- III.7.1.2. Crema extra grasa, la que no contiene menos de 35% de grasa de leche;
- III.7.1.3. Crema cultivada, aquélla cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácticas, con un contenido no menor de 30% de grasa y un mínimo de acidez de 0,5% expresado en ácido láctico;
- III.7.1.4. Crema acidificada, la que se obtiene al agregar agentes acidulantes, que puede contener o no cultivos de bacterias lácticas, y cuyo contenido de grasa y acidez deberá corresponder a la de la crema cultivada;
- III.7.1.5. Media crema, la que no contiene menos de 20% de grasa de leche;
- III.7.1.6. Crema ligera o crema ligera para café, la que no contiene menos de 14% de grasa de leche;
- III.7.1.7. Crema para pastelería, a la que se le ha agregado azúcar y que no debe contener menos de 20% de grasa de leche;
- III.7.1.8. Crema para batir, la que no contiene menos de 30% de grasa de leche;
- III.7.1.9. Crema extra grasa para batir, la que no contiene menos de 35% de grasa de leche, emulsivos y espesantes, y
- III.7.1.10. Crema dulce de mantequilla en polvo, la obtenida por deshidratación del concentrado de suero de mantequilla dulce, que no debe contener menos de 7% de grasa butirica, ni menos de 30% de proteína, y no más de 4% de humedad.

III.7.2. El etiquetado de las cremas deberá ostentar lo siguiente:

- III.7.2.1. La indicación de que el producto está pasteurizado, ultrapasteurizado o esterilizado;
- III.7.2.2. La especie o especies de animales de la cual proceda;
- III.7.2.3. El porcentaje mínimo que contiene de grasa de la leche utilizada;
- III.7.2.4. Cuando se trate de crema pasteurizada, la leyenda: "Manténgase en refrigeración" o "Consérvese en refrigeración", o una equivalente;
- III.7.2.5. Para las cremas sometidas a esterilización comercial la leyenda: "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase", u otra equivalente;

III.7.2.6. En el caso de las cremas deshidratadas, la leyenda: "Manténgase en lugar fresco y seco";

III.7.2.7. Fecha de caducidad, y

III.7.2.8. Identificación del lote.

III.8. Yogur, yogurt o yoghurt.

III.8.1. No se podrá denominar como yogurt a los productos que lo contengan como uno de sus ingredientes, pero podrá incluirse como parte de su denominación. Estos productos podrán tratarse térmicamente o no.

III.8.2. El etiquetado de los envases de los yogurts deberá contener lo siguiente:

III.8.2.1. La clase de leche que se emplea en su elaboración: entera, parcialmente descremada o descremada, y

III.8.2.2. El porcentaje de grasa de leche que contiene.

III.9. Helados.

III.9.1. El helado se clasifica en:

III.9.1.1. Helado de crema;

III.9.1.2. Helado de leche, y

III.9.1.3. Sorbete.

III.9.2. Los helados y sorbetes deberán cumplir con las especificaciones siguientes:

Componentes	Categorías		
Porcentaje mínimo	I	II	III
Grasa de leche	7,0	2,0	1,0
Sólidos no grasos	7,0	9,0	1,0
Sólidos totales	26,0	25,0	15,0

III.9.3. El volumen de aire que se incorpore a los helados o a los sorbetes, se deberá ajustar a la relación que resulte de dividir el volumen del producto expresado en litros, entre la masa del mismo, expresada en kilogramos; relación que no deberá ser de más de 2 y podrá ser igual a 2,2, en caso de que los sólidos totales de estos productos sean superiores a 30%.

III.9.4. Los helados y los sorbetes, no deberán pesar menos de 475 g/l.

III.9.5. El etiquetado de los helados deberá ostentar lo siguiente:

III.9.5.1. La denominación, y

III.9.5.2. El porcentaje de grasa y su origen.

III.10. Componentes.

III.10.1. Las caseinas y los caseinatos de grado alimentario no deberán rebasar los siguientes límites microbiológicos: bacterias mesofílicas aerobias 10 000 UFC/g; microorganismos termofílicos 5 000 UFC/g; mohos y levaduras 50 UFC/g; coliformes fecales negativo/g; *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva negativo/g, y *Salmonella* negativa en 25 g.

III.10.2. Las caseinas y los caseinatos de grado alimentario deberán envasarse para su venta, y su etiquetado deberá contener lo siguiente:

III.10.2.1. La mención de que el producto fue obtenido de leche pasteurizada;

III.10.2.2. La fecha de caducidad, y

III.10.2.3. La identificación del lote.

III.10.3. En la elaboración de las caseinas de grado alimentario, tanto ácidas como lácticas o aquéllas obtenidas por enzimas, se podrá utilizar lo siguiente:

- III.10.3.1. Para las ácidas: ácidos de grado alimentario como coadyuvantes de la elaboración; ácido láctico, ácido cítrico, ácido acético, ácido clorhídrico, ácido sulfúrico, permitidos en cantidad necesaria;
- III.10.3.2. Para las lácticas: cultivos de bacterias lácticas permitidas en cantidad necesaria, y
- III.10.3.3. Para las obtenidas con enzimas: cuajo o renina, preparados enzimáticos de *Bacillus cereus*, *Mucor miehei* var. *Cönney* y *Emerson* permitidos en cantidad necesaria.

IV. Huevo y sus productos.

IV.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:

- IV.1.1. Clara deshidratada, al producto obtenido del huevo fresco al que se le ha eliminado la yema y el agua;
- IV.1.2. Clara líquida, al producto obtenido del huevo fresco, al que se le ha separado la yema y sometido a pasteurización;
- IV.1.3. Huevo, al producto de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*) y de otras especies animales que sean aceptadas para consumo humano, que ha sido sometido a limpieza y, que observado a tránsito o mediante el ovoscopio, aparece completamente claro y sin sombras;
- IV.1.4. Huevo deshidratado, al producto obtenido del huevo, sin cascarón, pasteurizado, y que se le ha eliminado el agua;
- IV.1.5. Huevo líquido, al producto obtenido del huevo sin cascarón y sometido a pasteurización;
- IV.1.6. Huevo fresco, al producto que no tiene más de 24 horas de ovado;
- IV.1.7. Huevo refrigerado, al producto que inmediatamente después de ovado se almacena y mantiene en cámaras de refrigeración;
- IV.1.8. Yema deshidratada, al producto obtenido de la yema de huevo pasteurizada y a la que se le ha eliminado parcial o totalmente el agua, y
- IV.1.9. Yema líquida, al producto obtenido del huevo fresco, sin cascarón, al que se le ha eliminado la clara y sometido al proceso de pasteurización.

V. Carne y sus productos.

V.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:

- V.1.1. Carne y subproductos:
 - a. Canal, al cuerpo del animal desprovisto de piel, cerdas o plumas, cabeza, patas y vísceras,
 - b. Carne, a la estructura compuesta por fibra muscular estriada, acompañada o no de tejido conectivo como hueso, grasa, vasos linfáticos y sanguíneos, así como fibras nerviosas de las especies animales consideradas aptas para consumo humano,
 - c. Subproducto de origen cárnico, al tejido diferente a la carne que incluye a las vísceras, sangre y piel de las especies consideradas aptas para consumo humano y
 - d. Visceras, a los órganos contenidos en las cavidades torácica, abdominal, pélvica, craneana y bucal, de las especies de animales consideradas aptas para consumo humano;
- V.1.2. Inspección de carne:
 - a. Inspección antemortem, al procedimiento por el que un médico veterinario zootecnista revisa a los animales dentro del corral de estancia para decidir si se encuentran clínicamente sanos para su sacrificio y
 - b. Inspección postmortem, al procedimiento por el cual el médico veterinario zootecnista examina los canales y las vísceras de los animales sacrificados para decidir si son o no aptos para el consumo humano;

V.1.3. Rechazos:

- a. Rechazo parcial, a la separación de animales, canales, carne, vísceras o sus partes y productos cárnicos o sus partes, que presenten alteraciones patológicas o características indeseables en forma localizada, de modo que las partes que no presenten dicha alteración puedan ser aprovechadas,
- b. Rechazo total, a la separación de animales, canales, carne, vísceras o sus partes y productos cárnicos que no son aptos para consumo humano y
- c. Sospechoso, al animal, canal, carne, vísceras, y producto cárnico o sus partes que pueda representar un riesgo para la salud y requiera de reinspección sanitaria por parte del médico veterinario o bien de pruebas diagnósticas para definir su destino final;

V.1.4. Establecimientos:

- a. Empacadora de carne, al establecimiento destinado al proceso de productos de la carne,
- b. Obrador de tocinería, al establecimiento dedicado a la separación de las diferentes porciones de la canal de cerdo, con o sin la obtención de derivados de la carne, para la elaboración de frituras y obtención de manteca de cerdo y
- c. Rastro o matadero, al establecimiento dedicado al sacrificio y faenado de los animales en condiciones humanitarias, así como, en su caso, a su industrialización, y

V.1.5. Productos y derivados de carne:

- a. Producto cárnico cocido, al elaborado a base de carne de animales considerados aptos para consumo humano, sometido a un tratamiento térmico hasta alcanzar una temperatura mínima de 68°C en su centro térmico,
- b. Producto cárnico curado, al elaborado a base de carne de animales considerados aptos para consumo humano, sometido a la acción de los agentes de curación,
- c. Producto cárnico curado y cocido, al elaborado a base de carne de animales considerados aptos para consumo humano, sometido a la acción de los agentes de curación y a un tratamiento térmico hasta alcanzar una temperatura mínima de 68°C en su centro térmico,
- d. Producto cárnico curado, emulsionado y cocido, al elaborado con carne, vísceras y subproductos de animales considerados aptos para consumo humano, que ha sido sometido a la acción de agentes de curación, mezclado con agua, hielo y otros aditivos para alimentos e ingredientes hasta lograr una dispersión homogénea y estable, así como a un tratamiento térmico hasta alcanzar una temperatura mínima de 68°C en su centro térmico. Puede embutirse en tripa natural o sintética,
- e. Producto cárnico curado y madurado, al elaborado con cortes definidos de animales considerados aptos para consumo humano, sometido a la acción de agentes de curación y madurado por cierto tiempo,
- f. Producto cárnico salado, al elaborado con carne de animales considerados aptos para consumo humano, que es desecado por la acción de la sal y
- g. Producto cárnico troceado, al elaborado a base de carne de animales considerado apto para consumo humano, que ha sido cortado o picado hasta lograr trozos no menores de 2 mm y sometido o no a la acción de agentes de curación.

V.2. Sólo podrá ingresar personal ajeno a las instalaciones de matanza, faenado de canales y limpieza de vísceras con la autorización del propietario o encargado de las mismas.

V.3. Los corrales de los animales enfermos, sospechosos o que no puedan destinarse al consumo humano, deberán desinfectarse primero con agua y jabón y posteriormente con desinfectantes como: creolina o ácido muriático. No se permitirá la entrada antes de haber eliminado los residuos de dichos desinfectantes.

V.4. El médico veterinario zootecnista deberá solicitar, de conformidad con la norma correspondiente, la investigación de laboratorio que estime necesaria para determinar el destino final de los animales que lleguen enfermos.

V.5. La inspección antemortem no deberá ser el único criterio para considerar a un animal como apto para consumo humano, aunque si podrá serlo para la destrucción de un animal.

V.6. La inspección antemortem, podrá ser suficiente para decidir el destino final de la canal y subproductos. Esta inspección se deberá hacer dentro del corral de estancia y se dividirá a los animales en tres grupos, que se alojarán en corrales separados, de conformidad con los siguientes criterios:

V.6.1. Animales aptos, son los clínicamente sanos, que deberán sacrificarse en las salas de matanza normal y someterse a inspección postmortem en las áreas donde se elabora el alimento para consumo humano;

V.6.2. Animales enfermos o sospechosos, son los que presentan signos clínicos, como claudicación, disnea, trastornos gastrointestinales, que podrán ser tratados y, una vez sanos, todo el animal o parte de él, podrá recuperarse para consumo humano. El médico veterinario zootecnista responsable determinará el tiempo en que deberán sacrificarse para que eliminen los medicamentos de los tejidos. Los animales muertos en este corral, deberán considerarse como retenidos o rechazados, y

V.6.3. Animales rechazados, son los mantenidos en confinamiento, por presentar signos clínicos de enfermedades que sean un riesgo para la salud o que sean propagadores de enfermedades de notificación obligatoria.

Dentro de los signos clínicos a que se refiere el punto V.6.3., se encuentran los siguientes: emaciación extrema, diarrea acuoso verdosa, pirexia, vesículas y úlceras en hocico y espacios interdigitales, alteraciones nerviosas, disnea intensa inspiratoria y expiratoria, afectación masiva del aparato respiratorio, aumento generalizado de los ganglios linfáticos; además, animales ictericos y otros que considere el médico veterinario zootecnista.

V.7. Los animales introducidos en las áreas de sacrificio, deberán sacrificarse inmediatamente, y el faenado deberá realizarse con el animal suspendido. En ningún caso deberá entrar en contacto con el piso, para lo que habrá de disponerse de una red de rieles aéreos.

V.8. Las operaciones de insensibilización, sangrado, desollado y eviscerado, así como el escaldado, depilado, raspado y chamuscado de cerdos, no se deberán efectuar en áreas próximas a otras operaciones más limpias.

Los tanques de escaldado deberán vaciarse y llenarse de agua potable diariamente.

V.9. En la inspección postmortem se revisarán la canal y las viscera, y quedará a juicio del médico veterinario zootecnista la realización de exámenes microbiológicos y toxicológicos.

La inspección postmortem deberá incluir la inspección visual, palpación e incisión, así como tomar en cuenta el olor en ciertos casos.

En todas las especies de mamíferos se deberán verificar la cabeza; pulmones; corazón; hígado; estómago; intestinos; bazo; útero; riñón; glándula mamaria; testículos; los siguientes ganglios linfáticos: submaxilares, prepectorales, preescapulares, lumbares, curtales, iliacos, supramamarios, renales, así como otros órganos y grupos ganglionares.

La falta de alguno de estos órganos tendrá como consecuencia que el animal no podrá destinarse para el consumo humano.

V.10. Una vez obtenidos los resultados de las inspecciones antemortem y postmortem, se podrá emitir el dictamen definitivo sobre el destino de los productos en el que se deberá indicar, en su caso, el rechazo total o parcial de éstos.

V.11. En caso que se determinen enfermedades infectocontagiosas durante la inspección postmortem, todo el equipo que hubiera entrado en contacto con la canal o las viscera deberá desinfectarse inmediatamente con soluciones de hidróxido de sodio al 5%, lejía o cualquier otro desinfectante adecuado.

V.12. Las canales de los animales provenientes de otros rastros, deberán inspeccionarse a fin de determinar su destino final.

V.13. Sólo deberá permitirse el empleo de mangueras suspendidas para el lavado final de las canales tras la evisceración, siempre que no provoque salpicaduras al resto de las canales.

Las canales se deberán lavar inmediatamente después de la inspección postmortem y antes de entrar al frigorífico.

V.14. Las aves para consumo humano deberán estar libres de deformaciones, heridas, laceraciones o cualquier otra forma que afecte su integridad.

V.15. Las manipulaciones que se efectúen en las aves, deberán llevarse a cabo con higiene y sin alterar las características sanitarias. A fin de evitar la contaminación microbiológica, sólo podrán realizarse las siguientes:

V.15.1. Sacrificio y sangrado. Se asegurará que en el sacrificio los buches de las aves estén vacíos, para lo cual no se les deberá alimentar durante las doce horas anteriores al sacrificio. El sangrado deberá ser completo;

V.15.2. Escaldado. Se deberá realizar después del sangrado y se sumergirá al ave en un tanque escaldador;

V.15.3. Evisceración. Se eliminarán las viscera, los residuos de sangre o materias extrañas y se lavará externamente el ave con agua potable, conforme a la norma correspondiente, y

V.15.4. Troceado. Se dividirá el cuerpo del ave en mitades, cuartos o piezas y se separará el cuello, tarsos y alas.

V.16. La inspección postmortem de las aves deberá comprender la cabeza, esófago, buche, proventrículo, molleja, duodeno, válvula ileocecal, hígado, bolsa de fabricio y la canal.

V.17. Los productos rechazados deberán retirarse sin cruzar las líneas de sacrificio y se utilizará un recorrido que las conduzca directamente a la zona de almacenamiento de los mismos.

V.18. En el ascenso y descenso de las canales a los transportes sanitarios se evitará que entren en contacto con el piso o cualquier otra superficie contaminante.

V.19. Los vehículos de transporte deberán lavarse diariamente por dentro y por fuera y no deberá acumularse detritus. Dichos vehículos se lavarán primero con agua caliente o a presión, seguida de la aplicación de un desinfectante como hipoclorito de sodio o soluciones de yodo, y se enjuagaran cuantas veces sea necesario a fin de eliminar residuos.

V.20. No se podrán transportar en un mismo vehículo carnes y productos rechazados, a menos que se evite el contacto entre ellos, mediante el empleo de recipientes cerrados debidamente identificados conforme se establezca en las normas correspondientes.

V.21. Los procesos de inspección antemortem, eviscerado, inspección postmortem y refrigerado deberán realizarse conforme a los siguientes tiempos:

V.21.1. Inspección antemortem: máximo veinticuatro horas antes del sacrificio;

V.21.2. Eviscerado: después del sacrificio e inmediatamente después del escaldado, despielado o desplumado;

V.21.3. Inspección postmortem: inmediatamente después del eviscerado; y

V.21.4. Refrigerado: inmediatamente después de la inspección postmortem.

Las canales deberán estar cubiertas con una manta limpia al entrar al refrigerador y deberán permanecer en éste de diecisésis a veinticuatro horas, a una temperatura de 4°C, de conformidad con la norma correspondiente.

V.22. Las bolsas de polietileno u otro material permitido, que se utilicen para envasar o empacar carne, viscera u otras partes comestibles en el rastro, deberán ostentar el nombre y ubicación del rastro y, en el caso de productos no congelados, la fecha de matanza.

V.23. La evisceración se deberá realizar, como máximo, treinta minutos después de la sangría.

Se deberán adoptar medidas para impedir la contaminación de la canal por el contenido intestinal.

En la evisceración, el esófago y recto deberán ser previamente ligados para evitar contaminar las carnes.

V.24. La manipulación de carnes y vísceras en las empacadoras de carne se deberá efectuar sobre mesas de material impermeable y acero inoxidable.

V.25. El traslado de la carne como materia prima o industrializada en el interior del establecimiento se deberá realizar en recipientes de material sanitario.

V.26. En los obradores de tocinería se procesarán únicamente los productos alimenticios que a continuación se establecen:

V.26.1. La manteca, que es el producto que resulta de la fusión de las grasas del cerdo;

V.26.2. El chicharrón, que es el producto que resulta de la fritura que se hace de la piel del cerdo, y

V.26.3. Las carnes fritas o frituras, que son los productos que resultan de freír la carne del cerdo y sus vísceras y, en su caso, prensarlas.

V.27. La fusión de las grasas, así como el destazado de canales de animales sacrificados podrán llevarse a cabo en las empacadoras de carnes frías, siempre y cuando sea en áreas separadas de las destinadas a la elaboración y envasado.

V.28. En los establecimientos dedicados a la obtención de manteca de cerdo deberán existir las siguientes áreas:

V.28.1. La destinada a la separación de la grasa de las diferentes porciones del animal, y

V.28.2. La de fusión de las grasas propiamente dichas para la elaboración del producto.

Si las carnes de los cerdos se conservan en el establecimiento, deberán mantenerse en refrigeradores debidamente acondicionados.

V.29. Las áreas de los establecimientos dedicados a la obtención de manteca de cerdo deberán tener las condiciones que se establecen para los obradores.

V.30. Las áreas de frituras y obtención de grasas deberán contar con la instalación conveniente de hornos de mampostería, paila de hierro provista de tiro u otro método moderno para la elaboración de mantecas y frituras.

La manteca se deberá enfriar en lugares especialmente destinados a ello y no se podrá llevar a cabo el tendido en áreas abiertas.

V.31. Los expendios de carnes y vísceras, deberán contar como mínimo, con los siguientes muebles y utensilios, los cuales deberán lavarse diariamente:

V.31.1. Unidades de refrigeración con capacidad suficiente para que toda la carne y las vísceras permanezcan colgadas o en recipientes adecuados lavables; en ningún caso dichos alimentos podrán estar en contacto con el piso o las paredes y las perchas deberán ser de hierro o de cualquier material que se establezca en las normas correspondientes;

V.31.2. Vitrinas refrigeradas con la capacidad suficiente para guardar carne y vísceras;

V.31.3. Mostrador de cubierta de material liso e impermeable;

V.31.4. Superficie para el corte de la carne que no sea de madera;

V.31.5. Recipientes para basura, huesos, sebo, entre otros, en número suficiente, de acuerdo con las necesidades del expendio; estos recipientes sólo podrán llenarse hasta el punto en que puedan cerrarse las tapas;

V.31.6. Mueble donde puedan colocarse accesorios de limpieza, separados del material que se utilice para envolver mercancía, y

V.31.7. Recipientes para basura de material impermeable, los cuales no deberán entrar en contacto directo con la carne o vísceras.

Las ventanas de estos expendios deberán estar protegidas con tela de mosquitero.

V.32. Tanto en el expendio como en la unidad de refrigeración, las esquinas no deberán formar ángulos y no deberá existir acumulación de detritus en el primero de ellos.

Las paredes, pisos y techos deberán estar pintados de blanco, con pintura de aceite; los muebles podrán ser de este color o color acero, no podrán utilizarse otros.

V.33. Para expedir visceras, patas y manteca de cerdo, éstas deberán conservarse en recipientes de material sanitario y mantenerse en unidades de refrigeración por separado de las de carne.

V.34. En los expendios de carne de res se podrán comercializar carne de cerdo y de pollo crudo, carnes frias y derivados lácteos, siempre que se encuentren envasados y cumplan con lo siguiente:

V.34.1. Los productos deberán llegar al establecimiento empacados y comercializarse de la misma manera. No podrán existir cerdo o aves en canal, efectuar cortes, ni vender a granel dichos productos;

V.34.2. Los productos se exhibirán en unidades de refrigeración, que deberán ser exclusivas para cada tipo de producto;

V.34.3. El personal deberá mantenerse aseado, con el pelo recogido, las uñas recortadas, sin bigote y sin ornamentos en las orejas, cuello y manos, con turbante o cuartelera de color blanco, sin manchas o suciedad visible y en buen estado, y

V.34.4. El personal que maneje los alimentos, después de ir al baño y en cada interrupción de labores, deberá lavarse las manos con agua y jabón y secarse con toallas desechables.

V.35. El transporte de visceras, además de cumplir con los requisitos que señalen las normas correspondientes, deberá realizarse en recipientes de plástico o acero inoxidable de fácil limpieza que puedan cerrarse.

Las visceras y subproductos no deberán tocar el piso o las paredes.

V.36. Los productos cárnicos no podrán contener:

V.36.1. Nódulos linfáticos y tejido glandular, con excepción de las glándulas salivales, o

V.36.2. Laringe, tráquea, esófago, pulmón, útero, bazo, páncreas o testículos.

V.37. Los productos cárnicos salados deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

V.37.1. Mohos y levaduras 100 UFC/g;

V.37.2. *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, 1000 UFC/g, y

V.37.3. *Salmonella spp* en 25 g de muestra deberá resultar negativo.

V.38. Cuando el ahumado de los productos se efectúe con humo de madera, ésta deberá ser de madera dura no resinosa y en estado natural sin tratamiento previo, excepto el estufado.

V.39. En los establecimientos en donde se procesen carne y sus productos, la Secretaría podrá, en cualquier momento, ordenar las reparaciones que considere necesarias y el retiro de muebles y útiles que no estén en las condiciones sanitarias adecuadas.

VI. Productos de la pesca y sus derivados.

VI.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:

VI.1.1. Áreas de producción:

- a. Área aprobada, al área de producción de moluscos bivalvos, en la cual el estudio sanitario, el monitoreo y la vigilancia indican que no existen biotoxinas marinas, contaminación por materia fecal, microorganismos patógenos y sustancias tóxicas o nocivas,
- b. Área aprobada condicionalmente, al área de producción de moluscos bivalvos que está sujeta a contaminación microbiana intermitente, pero se encuentra en condiciones de reunir los requisitos del área aprobada en un periodo de tiempo predecible, para su apertura o cierre. La autoridad sanitaria determinará las áreas que se encuentren en estas condiciones,

- c. Área restringida, al área de producción en la que pueden ser cosechados o extraídos los moluscos bivalvos únicamente cuando está permitido por la autoridad sanitaria y en la que éstos han sido sometidos a un proceso de depuración controlada, es decir, cuando los niveles de contaminación fecal, microorganismos patógenos, sustancias tóxicas o nocivas se encuentran dentro de los límites permitidos. El cierre o apertura temporal de esta área será determinado por la autoridad sanitaria,
- d. Distribución, a la actividad mediante la cual los productos son trasladados de las zonas y centros de producción a los establecimientos de venta y
- e. Zonas de producción y extracción de productos de la pesca, a los cuerpos de agua que no rebasen los límites de contaminantes establecidos, con capacidad para el desarrollo de organismos de la flora y fauna acuática;

VI.1.2. Productos de la pesca:

- a. Pescados y mariscos frescos refrigerados, a las diversas especies comestibles, obtenidas por pesca o cultivo, sometidos a refrigeración o enhielado y, en su caso, descamación, evisceración, desconchado u otras operaciones de limpieza,
- b. Productos de la pesca, a los recursos de la flora y la fauna acuáticas, sean peces, crustáceos, moluscos, equinodermos u otros animales y vegetales cuyo medio natural de vida provisional, temporal o permanente, sea el agua,
- c. Producto de la pesca congelado, al que ha sido sometido a la acción del frío, hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura no superior a -18°C,
- d. Producto de la pesca fresco-refrigerado, al que ha sido sometido a la acción del frío hasta alcanzar en el centro térmico una temperatura de 0 a 4°C y
- e. Producto de la pesca glaseado, al que está cubierto con una delgada capa protectora de hielo proveniente de agua potable;

VI.1.3. Productos de la pesca procesados:

- a. Embutidos de productos de la pesca, a la mezcla de una o más especies de carne de pescado o marisco molida con ingredientes y aditivos para alimentos, con la que se rellenan tripas naturales o fundas de material sintético y que se somete a un tratamiento térmico o de maduración y refrigeración para su conservación,
- b. Harina de pescado, al producto que se obtiene del pescado entero o de sus partes aprovechables, cocido, prensado, secado y molido con o sin la adición de sólidos solubles e insolubles recuperados de la fase líquida,
- c. Pasta de productos de la pesca, al producto que resulta de la molienda de la carne de una o más especies de pescado o marisco, mezcladas con ingredientes y aditivos para alimentos, moldeada en diversas formas, envasadas y sometidas a un tratamiento térmico para su conservación,
- d. Producto de la pesca ahumado, al sometido previamente salmuero a la acción directa o indirecta del humo generado por la combustión de madera no resinoso ni tratada, con el fin de deshidratarlo parcialmente, y darle sabor a humo,
- e. Producto de la pesca deshidratado, al que después de la pesca o captura se le ha eliminado el agua,
- f. Producto de la pesca prensado, al que después de la pesca o captura, previa evisceración, es curado con sal y prensado,
- g. Producto de la pesca desecado, al que después de la pesca o captura es sometido a un proceso para la eliminación de agua, previa escamación y evisceración, salado o no y
- h. Producto de la pesca salado, al que después de la pesca o captura se mezcla con sal comestible en forma masiva o salmuera para conservarlo, y

VI.1.4. Procesos de salado:

- a. Salado en húmedo, al procedimiento por el cual se mezcla el producto con sal comestible sin eliminar los exudados que se forman al disolverse la sal en el tejido muscular;
- b. Salado seco, al procedimiento por el cual se mezcla el producto con sal comestible de manera que la exudación resultante se drene constantemente y;
- c. Salmuerado, a la inmersión del producto en una solución de agua y sal.

VI.2. La extracción y manejo de los moluscos bivalvos deberá sujetarse a lo siguiente:

- VI.2.1.** Se extraerán de áreas aprobadas, aprobadas condicionalmente, o áreas restringidas bajo vigilancia sanitaria;
- VI.2.2.** Estarán sanos y limpios, de lo contrario, deberán someterse a un proceso de depuración, y serán estabulados en depósitos o flotadores para este efecto;
- VI.2.3.** Se lavarán con agua de mar limpia procedente de área aprobada o con agua potable con suficiente presión;
- VI.2.4.** Se almacenarán en balsas o flotadores cuando así se considere conveniente, siempre y cuando la calidad del agua sea aceptable y tenga la salinidad suficiente;
- VI.2.5.** Se almacenarán con cuidado, para evitar abrasiones, en bodegas con suficiente ventilación y libres de fauna nociva o doméstica, y
- VI.2.6.** Se lavarán, en caso de separación térmica de la concha, con agua potable y se manipularán rápidamente, para su inmediata refrigeración o congelación.

VI.3. Para la depuración de los moluscos bivalvos, se deberá observar lo siguiente:

- VI.3.1.** La cantidad de agua que reciban deberá ser de mar, limpia, continua y suficiente para el volumen de organismos por depurar, el cual no deberá ser superior a la capacidad del centro o área de depuración;
- VI.3.2.** El funcionamiento del sistema de depuración deberá permitir que los moluscos bivalvos vivos vuelvan a alimentarse por filtración, eliminen los residuos contaminantes y se mantengan con vida en condiciones adecuadas después de la depuración previa al envasado, almacenamiento y transporte anteriores a la puesta en el mercado, y
- VI.3.3.** Los lotes de organismos no se deberán mezclar; de ser así, deberán ser de la misma especie y proceder de una misma zona de producción o de diferentes zonas que tengan la misma clasificación sanitaria.

VI.4. Los pescados frescos deberán cumplir con las siguientes características:

- VI.4.1.** Las escamas estarán bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel;
- VI.4.2.** La piel estará húmeda, bien adherida a los tejidos subyacentes;
- VI.4.3.** La mucosidad, en las especies que la posean, será acuosa y transparente;
- VI.4.4.** Los ojos ocuparán toda la cavidad orbital, serán transparentes, brillantes y salientes. El iris no deberá estar manchado de rojo (sufusión);
- VI.4.5.** Los opérculos estarán rígidos y ofrecerán resistencia a su apertura;
- VI.4.6.** Las branquias estarán coloreadas del rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor característico y suave;
- VI.4.7.** El abdomen será terso, sin diferencia externa con la línea ventral; al corte, los tejidos deberán ofrecer resistencia; con el poro anal cerrado; las viscera de colores vivos y bien diferenciados; las paredes interiores brillantes; los vasos sanguíneos llenos y resistentes a la presión digital; y con olor característico y suave. y
- VI.4.8.** Los músculos presentarán elasticidad marcada, firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión digital; con el color natural característico, al primer corte; y con el color propio con superficie de corte brillante.

VI.5. El flujo de productos deberá ser continuo, sin demoras, ni almacenes intermedios, ni descongelamiento y congelamiento durante una linea de proceso con el fin de mantener la calidad sanitaria, de acuerdo con las características propias del producto y del proceso, así como con su riesgo sanitario.

VI.6. Los crustáceos muertos, frescos deberán presentar las siguientes características:

- VI.6.1. El exoesqueleto estará ligeramente húmedo, brillante y consistente;
- VI.6.2. El cuerpo estará rígido;
- VI.6.3. Los apéndices serán resistentes y firmes, y
- VI.6.4. El olor será el propio de cada especie.

VI.7. Los crustáceos vivos deberán presentar las siguientes características:

- VI.7.1. El caparazón estará húmedo y brillante, y
- VI.7.2. La movilidad se deberá presentar a la menor excitación.

VI.8. Los moluscos cepalópodos frescos deberán presentar las siguientes características:

- VI.8.1. La piel estará lisa y húmeda, sin manchas sanguinolentas o extrañas a la especie;
- VI.8.2. Los músculos deberán presentar consistencia y elasticidad;
- VI.8.3. El color deberá ser el característico de cada especie, y
- VI.8.4. El olor será el característico.

VI.9. Los moluscos bivalvos y gasterópodos vivos deberán provenir de zonas de captura que tengan certificación o aprobación sanitaria y cumplir con las siguientes características:

- VI.9.1. Tener valvas cerradas. Cuando presenten valvas abiertas, éstas deberán cerrarse al ser golpeadas suavemente. En el interior de las valvas deberá haber agua cristalina. Los moluscos bivalvos, sumergidos en agua tibia, deberán abandonar su concha;
- VI.9.2. Presentar el olor característico;
- VI.9.3. Contar con músculos húmedos, bien adheridos a las valvas y tener aspecto esponjoso, de color ceniciento claro en las ostras y amarillo en los mejillones, y
- VI.9.4. Presentar reacciones a estímulos y latido cardiaco.

VI.10. Las embarcaciones deberán estar equipadas, conforme a la distancia de las zonas de captura y características de la especie, con medios de conservación tales como: hielo, refrigeración mecánica o congelación en condiciones sanitarias.

VI.11. Las embarcaciones pesqueras, con capacidad superior a cinco toneladas, que estén provistas de un sistema de refrigeración, deberán someter el producto a una temperatura de 4°C como máximo y no podrán estar en operación más de veinticinco días.

Cuando cuenten con sistema de congelación, éste deberá proporcionar al producto una temperatura máxima de -18°C.

VI.12. Las embarcaciones pesqueras con capacidad superior a cinco toneladas, deberán contar con bodega que reúna los siguientes requisitos:

- VI.12.1. Estar aislada térmicamente;
- VI.12.2. Estar revestida interiormente con fibra de vidrio, plástico u otro material higiénico de superficie lisa y resistente a la corrosión;
- VI.12.3. Estar dividida en compartimientos para almacenar el producto en condiciones sanitarias;
- VI.12.4. Contar con capas de hielo de un espesor tal, que garanticen la conservación del producto y la altura máxima deberá ser la que impida el deterioro del producto que se encuentre en la capa inferior;
- VI.12.5. Tener un sistema de drenaje que permita el escurrimiento de deshielo y ser drenada regularmente, y
- VI.12.6. Presentar condiciones de ventilación, limpieza, desinfección y demás requisitos tendientes a evitar el daño físico y la contaminación del producto.

VI.13. En las embarcaciones pesqueras con capacidad hasta de cinco toneladas que no cuenten con bodega, el producto deberá estibarse, para su conservación, en recipientes con suficiente hielo. Este tipo de embarcaciones no podrá realizar operaciones de pesca por períodos mayores de veinticuatro horas.

VI.14. Las embarcaciones pesqueras con capacidad superior a cinco toneladas, deberán disponer de un sistema de abastecimiento de agua potable abundante o de agua de mar limpia.

Asimismo, deberán contar con un sistema completo y eficiente de desinfección en los lugares necesarios, con el fin de facilitar el lavado y saneamiento completo y efectivo de las áreas de confinación del producto y limpieza general del barco, antes de salir del puerto y después de la descarga.

VI.15. Las embarcaciones, partes y equipo empleados en la extracción, antes y después de cada operación de pesca, deberán lavarse con agua corriente y quedar libres de pescados, mariscos o fragmentos de éstos, así como de otras materias orgánicas susceptibles de descomposición que puedan contaminar el producto.

VI.16. Todo el equipo empleado para lavar, manipular, transportar, enfriar y almacenar los productos de la pesca a bordo de las embarcaciones, deberá ser construido con material inalterable y no tóxico que permita su fácil limpieza y desinfección.

VI.17. El equipo para el lavado y transporte de los productos de la pesca deberá construirse con material inoxidable y proyectarse de modo que se evite que el producto sufra magulladuras y otros daños.

VI.18. La cubierta y todo su equipo, inmediatamente después de descargar la captura, deberá lavarse con manguera, cepillarse, limpiarse a fondo con productos de limpieza adecuados, desinfectarse y enjuagarse.

VI.19. Cuando se emplee agua de mar o de pozo, como elemento auxiliar de limpieza, se deberá suministrar por vía distinta a las del agua potable y sus ductos deberán pintarse con colores diferentes para su identificación.

VI.20. Los recipientes de múltiple servicio, equipo y utensilios que se empleen en la manipulación, almacenamiento o transporte de los productos pesqueros deberán lavarse, desinfectarse y, finalmente, enjuagarse con agua potable después de cada jornada de trabajo.

VI.21. Los detergentes y desinfectantes utilizados para la limpieza del equipo, deberán permanecer debidamente etiquetados y resguardados.

Asimismo, se deberán emplear exclusivamente para el uso a que estén destinados y manejarse con la suficiente precaución a fin de evitar contaminación o alteración de los productos de la pesca.

VI.22. El producto capturado, al ser descargado en cubierta, deberá manipularse de tal manera que no se golpee, dañe o contamine.

VI.23. En el momento que sea factible, luego de la captura, se deberá lavar el producto y, en su caso, se le podrán extraer las vísceras, descabezar o desconchar, evitando que los desperdicios estén en contacto con los productos destinados al consumo humano.

El producto se deberá colocar con suficiente hielo hasta que sea entregado para su procesamiento.

VI.24. El producto, una vez libre de vísceras, cabeza o concha, deberá lavarse con agua corriente limpia; en el caso de los pescados, esto deberá hacerse hasta que cese el sangrado.

VI.25. La cavidad abdominal del pescado, libre de vísceras, deberá llenarse con hielo y cubrirse con el mismo al estibarlo.

El hielo que haya sido previamente utilizado con algún otro propósito, no deberá ser usado para enfriar el producto.

VI.26. Las vísceras, así como los desechos destinados al consumo animal o al uso industrial no alimentario, deberán conservarse para evitar su descomposición y separarlos de los de consumo humano.

VI.27. Los productos que no hayan sufrido tratamiento previo a bordo, deberán someterse, según la especie, a su clasificación y lavado; en su caso, también se podrá efectuar la remoción de vísceras, descabezado o desconchado y se colocarán en recipientes limpios y se almacenarán en cámaras de refrigeración o congelación.

VI.28. Para que el producto no se dañe, contamine o sufra calentamiento por acción de la radiación solar, la descarga manual deberá realizarse en recipientes limpios, y no podrá ser lanzado desde la bodega a la cubierta, a la plataforma del muelle o al medio de transporte.

VI.29. Se deberán tomar todas las precauciones debidas para que las embarcaciones pesqueras evacuen los desechos humanos y de otro tipo, de manera que no constituyan un peligro para la higiene y salud pública, de acuerdo con las disposiciones aplicables.

VI.30. Los muelles y otros lugares de desembarque deberán mantenerse limpios y contar con drenaje para los escurrimientos.

VI.31. No se podrán usar contrachapados o uniones y otras estructuras laminadas en las mesas y superficies destinadas al corte y fileteado de los productos de la pesca.

VI.32. La industrialización de los subproductos de la pesca deberá realizarse en áreas acondicionadas y separadas de aquéllas en las que se elaboren productos para el consumo humano.

VI.33. Los establecimientos industriales pesqueros, deberán cumplir con los requisitos sanitarios siguientes:

- VI.33.1. Estar dotados de servicio de agua potable y desagüe;
- VI.33.2. Tener pisos de material impermeable y resistente al ataque de sales, ácidos y desperdicios orgánicos, con declive hacia el drenaje;
- VI.33.3. Contar con sistemas de saneamiento adecuado o, como mínimo, con una toma de agua para efectuar el aseo de cada ciento cincuenta metros cuadrados de superficie, en las áreas de recepción de materia prima y de proceso;
- VI.33.4. Contar con un área específica para la limpieza y desinfección de equipo;
- VI.33.5. Tener paredes perfectamente aplanadas y pintadas, con pintura de aceite o material similar, las cuales podrán estar cubiertas total o parcialmente de material sanitario;
- VI.33.6. Contar con ventanas protegidas con tela de alambre y puertas con cierre automático y cortinas de aire o polivinilo;
- VI.33.7. Tener techos construidos de material sanitario;
- VI.33.8. Disponer de iluminación con suficiente luz natural y artificial, y
- VI.33.9. Contar con ventilación de manera que se eviten el calor excesivo, la condensación del vapor, olores desagradables, polvo, humo y contaminación.

VI.34. Los mandiles, botas y cofias que deberán utilizar los empleados de los establecimientos de recibo, envase, empaque y comercialización de los productos de la pesca, deberán lavarse y secarse después de cada cambio de turno.

VI.35. Los establecimientos industriales destinados al proceso de los productos de la pesca para el consumo humano, deberán contar, según corresponda, con las siguientes secciones:

- VI.35.1. De recepción, clasificación, preparación y almacenamiento de materia prima, por separado;
- VI.35.2. De almacenamiento de ingredientes y aditivos para alimentos;
- VI.35.3. De elaboración del producto;
- VI.35.4. De envasado, etiquetado y empacado;
- VI.35.5. De almacenamiento de productos terminados;
- VI.35.6. De lavado de equipo y utensilios;
- VI.35.7. De desechos sólidos;
- VI.35.8. Cuarto de máquinas;
- VI.35.9. De almacenamiento de materiales, y
- VI.35.10. De tratamiento de aguas.

VI.36. Los recipientes destinados a almacenar salmuera para el salado del producto, deberán ser de material resistente a la corrosión y de una forma que les permita vaciarse y limpiarse por completo.

VI.37. Los equipos que se utilicen para el tratamiento térmico, refrigeración, congelación y almacenamiento deberán estar dotados con dispositivos para el control y registro de parámetros de operación y cumplir con lo siguiente:

- VI.37.1. La ubicación deberá garantizar la limpieza, mantenimiento e inspección de los mismos;
- VI.37.2. Los equipos de refrigeración deberán estar provistos de control térmico y de humedad relativa, los cuales serán leídos, registrados y fechados por lo menos 3 veces al día;
- VI.37.3. El horno para ahumados deberá estar construido con materiales aislantes, con superficie interior lisa y revestido de material que facilite la limpieza de las paredes con vapor y agua caliente;
- VI.37.4. El equipo utilizado para la cocción deberá estar construido de tal forma que proporcione un suministro constante y suficiente de calor, a fin de que todos los productos reciban el mismo tratamiento en cuanto a tiempo y temperatura;
- VI.37.5. Las instalaciones de congelación y de almacenamiento frigorífico, deberán ser de volumen suficiente para la producción prevista y estar dotadas de dispositivos automáticos de control y registro de temperatura, misma que será de -18°C por lo menos, y
- VI.37.6. Los registros de los parámetros de operación se conservarán por un año.

VI.38. Cuando la materia prima para la elaboración de los productos de la pesca vaya a ser almacenada por varios días, se deberá mantener en refrigeración o congelación, y se anotarán en el libro de registro correspondiente del establecimiento, entre otros, los siguientes datos:

- VI.38.1. Fecha de recepción;
- VI.38.2. Especie;
- VI.38.3. Tonelaje;
- VI.38.4. Temperatura promedio al momento de la recepción, y
- VI.38.5. Temperatura promedio diaria.

El libro de registro estará a disposición de las autoridades sanitarias competentes cuando éstas lo requieran.

VI.39. En la preparación de la materia prima, estarán comprendidas, en su caso, las siguientes acciones:

- VI.39.1. Inspección y clasificación;
- VI.39.2. Lavado;
- VI.39.3. Depuración de los productos;
- VI.39.4. Descongelado;
- VI.39.5. Escamado, desconchado, descabezado, eviscerado o desvenado;
- VI.39.6. Almacenamiento, y
- VI.39.7. Las necesarias para remover materias extrañas y partes no comestibles.

VI.40. Para la cocción de los crustáceos deberá utilizarse agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no deberá ser superior a 3%.

VI.41. Los crustáceos, después de su cocción, deberán ser envasados e inmediatamente refrigerados, congelados o adicionados con hielo.

VI.42. El hielo que se emplee para conservar la materia prima deberá ser elaborado con agua potable que cumpla con los requisitos sanitarios establecidos en las normas correspondientes.

VI.43. Los productos congelados no envasados, inmediatamente después de la congelación, deberán glasearse o empacarse para protegerlos contra la deshidratación y la oxidación, durante su permanencia en el almacén frigorífico.

VI.44. Cuando el glaseado sea necesario, la temperatura del agua que se emplee deberá ser inferior a 5°C.

VI.45. La salmuera deberá estar a una concentración mínima de 18% y en cantidad suficiente para cubrir totalmente el producto.

VI.46. Los productos de la pesca prensados, como producto terminado, no deberán exceder de 45% de humedad y 8% de grasa. Cuando sobrepase los límites indicados, el producto deberá ser ahumado o desecado, cuando se destine para el consumo humano.

VI.47. Los productos de la pesca deberán enlatarse con el vacío necesario para impedir que los recipientes se abomben a causa de altas temperaturas o bajas presiones durante su transporte, almacenamiento o comercialización.

VI.48. El tratamiento térmico o esterilización de los productos enlatados deberá iniciarse de inmediato o antes de que transcurra una hora después del cerrado.

VI.49. En la elaboración de la harina de pescado, además del pescado, podrán utilizarse partes aprovechables de moluscos, crustáceos u otras especies acuáticas, destinadas al consumo humano, las cuales deberán cumplir con los requisitos sanitarios establecidos para dichos productos.

VI.50. El área de empaque de los establecimientos que se dedican a la refrigeración y congelación de productos de la pesca, deberá mantenerse a una temperatura máxima de 15°C.

VI.51. Los embalajes diseñados para ser reutilizados, deberán sanearse antes de volverse a usar.

VI.52. La materia prima para pastas y embutidos deberá provenir de productos de la pesca que cumplan con los requisitos sanitarios aplicables.

VI.53. Las pastas y embutidos de productos de la pesca que después del envasado no hayan sido tratados térmicamente, deberán mantenerse en refrigeración a 4°C.

VI.54. Los vehículos destinados al transporte de los productos de la pesca deberán cumplir con lo siguiente:

- VI.54.1. Estar en buen estado de funcionamiento y limpieza;
- VI.54.2. Tener cámaras aisladas térmicamente y revestidas con material higiénico;
- VI.54.3. Disponer de un sistema de refrigeración o congelación, según el caso;
- VI.54.4. Tener indicadores de temperatura del interior de la caja en el exterior del vehículo;
- VI.54.5. Contar con un sistema para el drenaje del agua de deshielo;
- VI.54.6. Contar, en el caso de los vehículos con caja abierta, con una lona impermeable, la cual deberá mantenerse limpia y cubrir la totalidad de la carga;
- VI.54.7. Presentar la superficie interior de la caja del vehículo lisa y de material no poroso y resistente a la corrosión, para el caso de productos frescos o congelados;
- VI.54.8. Colocar, durante el transporte a granel, de producto de la pesca fresco, capas alternas de hielo triturado hasta una altura máxima de un metro; la primera y última capas deberán ser de hielo;
- VI.54.9. Realizar el transporte de moluscos bivalvos, lavados y refrigerados a una temperatura entre 1°C y 4°C, y
- VI.54.10. Evitar transportar algún producto que pueda generar contaminación cruzada, en caso de que transporten productos de la pesca frescos o congelados. Sólo se podrá transportar harina o aceite de pescado junto con otros productos cuando se encuentren envasados.

VI.55. En los vehículos, la cámara de conservación, los recipientes empleados para el estibado y demás superficies que estén en contacto con el producto, deberán lavarse con agua potable y desinfectarse antes y después de cada viaje.

VI.56. Para transportar productos de la pesca, como escabeche, pastas, embutidos, ahumados y los de tiempo de conservación limitada, se utilizarán vehículos con refrigeración.

Para transportar productos deshidratados, secos, salados y enlatados, deberán estibarse convenientemente y protegerse del calor y la humedad.

VI.57. El transporte de productos de la pesca frescos-enhielados, con duración máxima de cinco horas, podrá efectuarse en vehículos sin cámara de enfriamiento con caja cerrada y recubierta con material de calidad sanitaria.

VI.58. El transporte de los productos de la pesca, se deberá realizar en recipientes limpios y cubiertos.

VI.59. Los establecimientos comerciales deberán contar con áreas de:

VI.59.1. Recepción;

VI.59.2. Clasificación e inspección;

VI.59.3. Limpieza y fileteado;

VI.59.4. Depósito de hielo, cámaras frigoríficas o almacén para producto refrigerado o congelado, según el caso;

VI.59.5. Exhibición de ventas;

VI.59.6. Vertedero conectado al drenaje, y

VI.59.7. Depósito con tapa hermética para desperdicios del producto.

VI.60. Los muros deberán estar recubiertos con material impermeable de color claro y lavable, por lo menos a 1,8 m de altura; el resto deberá estar pintado con material lavable de color claro.

VI.61. Los productos de la pesca, frescos o congelados, que se destinan para consumo humano, deberán contar con el documento de compraventa que compruebe su origen y calidad sanitaria.

VI.62. Los productos de la pesca que se presenten para la exhibición y venta al público, deberán colocarse en mostradores de mampostería o de cualquier otro material inocuo, resistente, con superficie lisa, impermeable y de color claro, que permita su fácil aseo, con la inclinación necesaria para permitir el escurrimiento del agua de deshielo. Si la exhibición y venta se realiza en charolas, éstas deberán ser de material plástico inocuo u otro material anticorrosivo que sea de fácil limpieza y desinfección.

VII. Frutas, hortalizas y sus derivados.

VII.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:

VII.1.1. Frutas y hortalizas:

- a. Fruta, al producto carnoso de la fecundación de las plantas que puede contener semillas,
- b. Fruta fresca, al producto que se consume en estado natural, de madurez adecuada, sana, limpia y que conserva sus propiedades sensoriales y
- c. Hortalizas, a las flores, hojas, tallos, tubérculos, raíces, rizomas y algunos frutos de diversos vegetales comestibles, así como diferentes especies de hongos comestibles sanos y limpios;

VII.1.2. Producto de frutas y hortalizas:

- a. Dulces de frutas u hortalizas, a los productos tales como ates, jaleas o mermeladas, obtenidos por la cocción de pulpas o jugos de frutas u hortalizas con edulcorantes, adicionados o no de aditivos para alimentos,
- b. Fruta cristalizada, al producto entero o en partes que ha sido sumergido en jarabes azucarados, sometido o no a tratamiento térmico con posterior enfriamiento, hasta lograr una consistencia cristalina,
- c. Frutas y hortalizas congeladas, a los productos que pueden ser enteros, troceados, cortados, pelados y desinfectados, sometidos o no a tratamiento térmico y posterior congelación,
- d. Frutas y hortalizas deshidratadas, a los productos frescos, sanos y limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada, a los cuales se les ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales,

- e. Fruta seca, al producto que una vez maduro presenta un grado de deshidratación que permite su conservación, en el que la semilla es la parte comestible;
- f. Pasta de frutas u hortalizas, al producto obtenido por molienda o tamizado, sometido a concentración;
- g. Producto en conserva, al producto envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico, de forma tal que no se altere ni represente peligro alguno para la salud del consumidor, bajo condiciones apropiadas de almacenamiento durante un tiempo prolongado;
- h. Pulpas de frutas y hortalizas, a los productos que han sido deshuesados, molidos o tamizados, sometidos a tratamiento térmico hasta su concentración, adicionados o no de ingredientes opcionales y aditivos para alimentos;
- i. Puré, al producto obtenido por molienda o tamizado de fruta u hortaliza, sometido o no a tratamiento térmico y
- j. Salsa, al producto que contiene mezclas de hortalizas o leguminosas, condimentos y especias, diluidos o concentrados, adicionados o no de aditivos para alimentos;

VII.1.3. Jugos y néctares:

- a. Jugo concentrado de fruta o de hortaliza, al producto que por procesos físicos se le ha eliminado parte de su contenido de agua y que puede estar congelado o envasado asépticamente;
- b. Jugo de concentrado, al producto que se obtiene al agregar agua purificada a un jugo concentrado para obtener un producto similar en cuanto a concentración y características sensoriales del jugo de la fruta o de la hortaliza de que se trate;
- c. Jugo de fruta o de hortaliza, al producto obtenido por extracción del endocarpo sin diluir y de las materias de las frutas u hortalizas maduras, sanas y limpias, a las que por procesos adecuados se les puede remover la pulpa, parcial o totalmente;
- d. Jugo deshidratado de fruta o de hortaliza, al producto referido en el inciso anterior, al que se le ha eliminado el agua y
- e. Néctar, al producto elaborado con pulpa y jugo de frutas, adicionado de agua potable, azúcares, acidulantes, aromas naturales y antioxidantes, y

VII.1.4. Proceso:

- a. Esterilización comercial, al tratamiento térmico aplicado al producto para la destrucción de todos los microorganismos viables de importancia en la salud pública y aquéllos capaces de reproducirse en el alimento bajo condiciones normales de almacenamiento y distribución, sin la condición de refrigeración.

VII.2. En la fruta y productos de la fruta sólo se permite el empleo de los siguientes aditivos para alimentos:

- VII.2.1.** Esencias naturales de frutas, los ácidos: cítrico, málico, tartárico o láctico y no más de 10 mg/kg de dimetil-polisiloxano como antiespumante;
- VII.2.2.** Metabisulfito de sodio, no más de 100 mg/kg expresado como SO₂;
- VII.2.3.** Ácido sórbico o sorbato de sodio o de potasio para tratamiento superficial de frutas secas o deshidratadas, en una cantidad no mayor de 100 mg/kg de fruta, expresado como ácido sórbico, benzoato de sodio, no más de 1 000 mg/kg;
- VII.2.4.** Butil hidroxianisol (BHA), Butil hidroxitolueno (BHT) solos o combinados, como antioxidantes en las frutas secas libres de cáscara, en una cantidad no mayor de 200 mg/kg de grasa contenida en la fruta;
- VII.2.5.** Cera de abeja, cera carnauba y otras ceras permitidas, para la protección externa de frutos, y
- VII.2.6.** Los colorantes naturales y artificiales que se establezcan en las normas correspondientes, de acuerdo con el producto.

VII.3. Los jugos concentrados, deshidratados y elaborados de concentrados no deberán exceder los límites de contaminantes establecidos para los jugos.

VII.4. En los jugos concentrados, cuando sea necesario, se podrán emplear los mismos aditivos establecidos para los jugos tratados térmicamente en la norma correspondiente.

VII.5. Para los jugos clarificados, se podrán utilizar como coadyuvantes de la elaboración, clarificantes, filtrantes, carbón activado y nitrógeno en la cantidad mínima necesaria.

VII.6. El jugo de fruta o de hortaliza podrá ser concentrado y luego reconstituido con agua potable o purificada, según sea el caso, para conservar los factores esenciales de composición y calidad del mismo.

VII.7. El jugo de hortalizas podrá condimentarse.

VII.8. El jugo de fruta podrá carbonatarse con anhídrido carbónico en una cantidad mínima necesaria.

VII.9. Para los jugos se podrá emplear sacarosa, glucosa, fructosa o jarabe de maíz para ajustar la relación brix/acididad, de acuerdo con lo que se establezca en las normas correspondientes.

VII.10. Se podrá emplear sacarosa, glucosa, fructosa o jarabe de almidón en los néctares de frutas en una cantidad no mayor del 20%.

VIII. Bebidas no alcohólicas, agua envasada, productos para prepararlas y congelados de las mismas.

VIII.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:

VIII.1.1. Agua envasada, al agua de cualquier origen que para su comercialización se presenta al consumidor en envases cerrados y que debe ser apta para consumo humano directo o indirecto:

- a. Agua mineral natural, al agua de manantial o pozo de origen natural, cuya composición, estabilidad de flujo o temperatura son constantes, teniendo en cuenta los ciclos de las fluctuaciones naturales, que se caracteriza por el contenido de determinadas sales minerales, así como por la presencia de oligoelementos y otras características como temperatura y radiactividad (en la fuente de origen), envasada tal como surge de la fuente, sin ningún tratamiento químico, y que puede estar o no carbonatada,
- b. Agua mineralizada, al agua purificada que ha sido adicionada de sales, y que puede estar o no carbonatada,
- c. Agua potable, al agua cuyo uso y consumo no causa efectos nocivos al ser humano y
- d. Agua purificada, al agua que se ha sometido a tratamiento fisicoquímico, para hacerla apta para el consumo humano;

VIII.1.2. Bebidas saborizadas no alcohólicas:

- a. Bebidas saborizadas, a los productos elaborados por la disolución en agua potable tratada, agua mineral o leche, de edulcorantes y saboreadores, entre otros, adicionadas o no de jugos o pulpa de fruta, de sus concentrados o extractos y otros aditivos para alimentos, y que puede estar o no carbonatada,
- b. Bebida para deportistas, al producto elaborado por la disolución de sales minerales, edulcorantes u otros ingredientes con el fin de reponer el agua, energía y electrolitos perdidos por el cuerpo humano durante el ejercicio y
- c. Polvo para preparar bebidas no alcohólicas, al producto con o sin azúcares o edulcorantes sintéticos, adicionados o no de jugo, leche y aditivos para alimentos, y

VIII.1.3. Productos congelados:

- a. Congelado de bebidas no alcohólicas, al producto elaborado con agua potable al que se le agregan jugo o pulpa de frutas, edulcorantes y otros aditivos para alimentos con o sin incorporación de aire y que puede ser moldeado o empalillado,
- b. Hielo potable, al producto obtenido por congelación o cristalización del agua potable y
- c. Nieve, al producto congelado de bebidas no alcohólicas, con jugo o pulpa de fruta, con incorporación de aire.

VIII.2. Los establecimientos que se destinan a la fabricación del hielo potable, además de cumplir con los requisitos que se establecen en este Reglamento, deberán contar con:

VIII.2.1. Área de llenado y congelación, en la cual deberá observarse lo siguiente:

- a. Los moldes para la congelación del agua deberán ser de material no oxidable y de diseño sanitario que permita su fácil lavado y desinfección. Los moldes deberán estar provistos de tapas del mismo material no oxidable, y deberán lavarse y desinfectarse.
- b. El llenado de los moldes deberá hacerse a través de tubería fija.
- c. Los depósitos de salmuera deberán mantener un nivel que impida la contaminación del agua potable contenida en los moldes.
- d. Los equipos para el tratamiento de agua, clorinadores, filtros de arena, de grava y carbón activado u otros que se requieran para casos específicos, deberán mantenerse en buen estado de funcionamiento para asegurar la potabilidad del agua.
- e. Los tanques de congelación que contengan salmuera, mantendrán un nivel que impida la contaminación del agua potable contenida en los moldes y
- f. Los andenes de acceso a los tanques de congelación deberán ser lisos y de material impermeable, con una pendiente hacia el drenaje y un borde a cada lado;

VIII.2.2. Área de corte y envasado, en la cual deberá observarse lo siguiente:

- a. La parte del equipo de corte y envasado que se ponga en contacto con el hielo, deberá ser de material no oxidable, y se deberá lavar y desinfectar al inicio de las operaciones y
- b. El envasado podrá ser manual y deberá evitar el contacto del hielo con el personal encargado de esta operación, y

VIII.2.3. Cámaras frías de almacenamiento de hielo, las cuales deberán:

- a. Contar con sistema de refrigeración que mantenga la temperatura de congelación del hielo,
- b. Estar provistas de los dispositivos de registro y control de la temperatura, para efectos del inciso anterior y
- c. Contar con aislante en buen estado y topes para proteger las paredes de los golpes que puedan producir las barras de hielo.

Las áreas de llenado y congelación, de corte y envasado, así como las cámaras frías de almacenamiento de hielo, deberán ser independientes, en su caso, de los almacenes de productos químicos y de envases para el hielo, de las máquinas, de los lubricantes de mantenimiento, del área de carga, del laboratorio, de las oficinas administrativas, de los sanitarios y de los vestidores.

VIII.3. En el acceso a las áreas de llenado y congelación, de corte y envasado, así como en las cámaras frías de conservación de hielo deberán existir tapetes que contendrán una solución desinfectante. El personal que labore en dichas áreas, antes de penetrar a las mismas, deberá desinfectar sus botas en esos tapetes.

No se permitirá el acceso de personas ajenas a la actividad que en dichas áreas se realice.

VIII.4. Las bebidas no alcohólicas, como producto final, podrán ser pasteurizadas antes o después del envasado y contener hasta 0,5% en volumen a 20°C de alcohol etílico procedente de los saboreadores.

Las bebidas no alcohólicas para su venta o suministro al público deberán estar protegidas con envases provistos de cierre hermético para prevenir su contaminación.

VIII.5. El agua mineral natural deberá ser incolora, con olor y sabor característicos de la fuente natural, y no deberá exceder los siguientes límites:

MÁXIMO (mg/l)		
VIII.5.1.	Cobre	1;
VIII.5.2.	Manganoso	2;
VIII.5.3.	Zinc	5;
VIII.5.4.	Borato	30 calculado como H_3BO_3 ;
VIII.5.5.	Materia orgánica	3 calculado como O_2 consumido;
VIII.5.6.	Arsénico	0,05;
VIII.5.7.	Bario	1;
VIII.5.8.	Cadmio	0,01;
VIII.5.9.	Cromo	0,05;
VIII.5.10.	Plomo	0,05;
VIII.5.11.	Plata	0,05;
VIII.5.12.	Mercurio	0,001;
VIII.5.13.	Selenio	0,01;
VIII.5.14.	Fluoruro	2,0 calculado como F;
VIII.5.15.	Nitrato	45 calculado como NO_3 ;
VIII.5.16.	Sulfuro	0,05 calculado como H_2S , y
VIII.5.17.	Sulfato	400.

VIII.6. El agua mineral natural no deberá contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, antibióticos, hormonas, medicamentos y sustancias tóxicas que signifiquen un riesgo para la salud del consumidor o provoquen alteración o descomposición del producto; asimismo, no deberá exceder los siguientes límites microbianos:

VIII.6.1.	Mesofílicos aerobios	100 UFC/ml;
VIII.6.2.	Mohos y levaduras	25 UFC/ml, y
VIII.6.3.	<i>Escherichia coli</i>	Negativo.

VIII.7. La carbonatación del agua envasada deberá efectuarse con anhídrido carbónico grado alimentario (pureza mínima 99,8%), exento de ácido nítrico, ácido sulfídrico, anhídrido sulfuroso y otras impurezas, su contenido de monóxido de carbono no deberá ser superior al 0,2% en volumen y la presión del gas no deberá ser mayor de 5 atmósferas a 15,5°C.

VIII.8. Las bebidas saborizadas no alcohólicas, de acuerdo con su contenido de jugo, se clasifican como sigue:

VIII.8.1.	Bebidas de sabor, y
VIII.8.2.	Bebidas de, seguidas del nombre de la fruta.

VIII.9. Las bebidas saborizadas no alcohólicas, no deberán exceder el límite de contaminantes para el agua potable. En el caso de las bebidas que contengan fruta, además, no deberán rebasar los límites de contaminantes que correspondan a la proporción de jugo empleado.

VIII.10. Las bebidas saborizadas no alcohólicas no deberán contener microorganismos patógenos, ni sobrepasar los siguientes límites:

	Microorganismos	Bebidas	Bebidas no
		carbonatadas	carbonatadas
		MÁXIMO	MÁXIMO
VIII.10.1.	Mesofílicos aerobios	25 UFC/ml	50 UFC/ml;
VIII.10.2.	Coliformes totales	Negativo	Negativo;
VIII.10.3.	Mohos	10 UFC/ml	25 UFC/ml, y
VIII.10.4.	Levaduras	10 UFC/ml	25 UFC/ml.

VIII.11. En las bebidas saborizadas no alcohólicas, se podrán emplear como acidulantes, ácido cítrico, málico, láctico, fumárico y tartárico, en la cantidad mínima necesaria, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, así como ácido fosfórico con un límite máximo de 0,60%.

VIII.12. En las bebidas saborizadas no alcohólicas se podrán utilizar como conservadores únicamente los siguientes:

		MÁXIMO %
VIII.12.1.	Tetracetato de calcio y sodio del ácido Etilendiamino tetracético (sólo en enlatados)	0,0033;
VIII.12.2.	Metil paraben	0,1;
VIII.12.3.	Propil paraben	0,1;
VIII.12.4.	Ácido benzoico y su sal de sodio o de potasio (expresado como ácido benzoico)	0,1, y
VIII.12.5.	Ácido sóblico y su sal de sodio o de potasio (expresado como ácido sóblico)	0,1.

La mezcla no deberá exceder de 0,1 g/100 ml tomando en cuenta el límite máximo de cada conservador.

VIII.13. En las bebidas saborizadas no alcohólicas, se podrán utilizar como antioxidantes únicamente los siguientes:

	MÁXIMO	g/100 ml
VIII.13.1.	Etilendiamino tetracético (sólo en enlatados)	0,0033;
VIII.13.2.	Ácido ascórbico y sus sales (expresado como ácido ascórbico)	0,03;
VIII.13.3.	Ácido eritórbico y sus sales (expresado como ácido eritórbico)	0,03;
VIII.13.4.	Resina de guayaco	0,1;
VIII.13.5.	Galato de propilo	0,01;
VIII.13.6.	Citrato de monoisopropilo	0,01;
VIII.13.7.	Tocoferoles mezclados	0,1;
VIII.13.8.	Butilhidroxianisol (BHA)	0,1*, y
VIII.13.9.	Butilhidroxitolueno (BHT)	0,1*.

* Cantidad máxima referida al peso total de los aceites esenciales.

VIII.14. En las bebidas saborizadas no alcohólicas se podrán emplear únicamente como emulsificantes y estabilizadores los siguientes:

	MÁXIMO %
VIII.14.1.	Dioctil sulfosuccinato de sodio
VIII.14.2.	Aceite vegetal bromado
VIII.14.3.	Éster de glicérido
VIII.14.4.	Diacetato hexa-isobutirato de sacarosa
VIII.14.5.	Carboximétal celulosa y su sal de sodio
VIII.14.6.	Alginatos y sus derivados
VIII.14.7.	Almidones modificados
VIII.14.8.	Carragenina
VIII.14.9.	Gomas naturales: Acacia, Tragacanto, Ghatti, Guar, Damar, BPF; Algarrobo y Xantano
VIII.14.10.	Lecitina y lecitina hidroxilada
VIII.14.11.	Metafosfato de sodio
VIII.14.12.	Mono y diglicéridos de ácidos grasos
VIII.14.13.	Pectina o sus derivados

BPF equivale a buenas prácticas de fabricación.

VIII.15. En las bebidas saborizadas no alcohólicas se podrán utilizar únicamente como colorantes artificiales los siguientes:

	MÁXIMO %
VIII.15.1. Rojo	
a. Rojo allura (Rojo 40)	0,0100,
b. Rojo carmoisina (Rojo 5)	0,0050 y
c. Rojoponceau o punzo 4R (Rojo 6)	0,0050;
VIII.15.2. Amarillo	
a. Tartrazina (Amarillo 5)	0,0050 y
b. Amarillo Sunset FCF (Amarillo 6)	0,0100;
VIII.15.3. Verde	
a. Verde rápido FCF (verde)	0,0100, y
VIII.15.4. Azul	
a. Azul brillante (Azul 1)	0,0100 y
b. Indigotina (Azul 2)	0,0100.

La mezcla en el producto terminado listo para consumo no deberá exceder de 100 mg/kg tomando en cuenta el límite máximo de cada colorante.

VIII.16. En las bebidas saborizadas no alcohólicas se podrá usar como antiespumante el dimetilpolisiloxano hasta 0,001 g/ml.

VIII.17. Las bebidas saborizadas no alcohólicas no deberán contener más de 0,02% de cafeína.

VIII.18. Las bebidas sabor ginger ale no deberán contener más de 0,0065% de extracto de jengibre o 0,0017% de aceite de jengibre.

VIII.19. Las bebidas de quina no deberán contener más de 0,001% de quinina o 0,01% de bisulfato de quinina o de clorhidrato de quinina.

VIII.20. Las bebidas de sabores de frutas cítricas deberán contener aceite esencial de la fruta correspondiente.

VIII.21. Las bebidas para deportistas deberán contener los ingredientes y aditivos para alimentos establecidos para las bebidas no alcohólicas, excepto por lo que se refiere a los edulcorantes sintéticos, que podrán utilizarse únicamente con el fin de complementar el dulzor del producto.

VIII.22. Las especificaciones microbiológicas de las bebidas adicionadas de nutrientes deberán corresponder a las establecidas en el artículo VIII.10. de este Apéndice.

VIII.23. Las bebidas reducidas en calorías, bebidas bajas en calorías y bebidas sin calorías deberán cumplir con las especificaciones microbiológicas establecidas para las bebidas saborizadas no alcohólicas.

VIII.24. Los productos para preparar bebidas no alcohólicas no deberán contener microorganismos patógenos. La tolerancia máxima de mesofílicos aerobios deberá ser de 5000 UFC/g y de levaduras y mohos de 100 UFC/g.

VIII.25. En los productos para preparar bebidas no alcohólicas sólo se podrán emplear los siguientes aditivos para alimentos: edulcorantes y edulcorantes no nutritivos; como acidulantes, el ácido cítrico, málico, tartárico, fumárico, y fosfórico; como conservadores, el benzoato de sodio y sorbato de potasio o sus sales; como antioxidantes, el ácido L-ascórbico, eritórbico y sus sales; como antiaglomerantes, el dióxido de silicio y fosfato tricálcico; como reguladores de pH, el citrato de sodio o de potasio.

VIII.26. Los polvos para preparar bebidas, no deberán exceder de 4% de humedad.

VIII.27. En las congeladas de bebidas no alcohólicas no se podrán emplear conservadores.

VIII.28. Las congeladas de bebidas no alcohólicas no deberán contener microorganismos patógenos. La tolerancia máxima de mesofílicos aerobios deberá ser de 1000 UFC/g, y de levaduras y mohos 25 UFC/g.

VIII.29. El hielo potable deberá elaborarse con agua sobreclorada (cloro libre residual máximo 1,0 mg/l).

VIII.30. Los exámenes bacteriológicos del hielo potable se deberán realizar semanalmente y las determinaciones de cloro libre residual una vez al día, por lo menos.

VIII.31. La desinfección de los moldes para la congelación del agua deberá realizarse con una solución de cloro libre a una concentración de 50 mg/l.

VIII.32. Los tapetes que se tengan en el acceso de las áreas de llenado y congelación deberán contener una solución de cloro libre en una concentración de 500 mg/l.

VIII.33. El manejo del hielo en barra durante todas las etapas del proceso se deberá hacer en forma higiénica.

VIII.34. Los vehículos que se destinan al transporte del hielo potable, se deberán utilizar únicamente para este fin y, en su caso, deberán contar con una caja tipo hielera; asimismo, deberán mantenerse siempre limpios y en buen estado de mantenimiento.

VIII.35. El etiquetado de los productos deberá ostentar, según corresponda, lo siguiente:

VIII.35.1. Para las congeladas* de bebidas no alcohólicas la leyenda: "Para protección de su salud, deberán lavarse las manos y el envase de este producto antes de consumirlo", y

VIII.35.2. Para las bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición, lo establecido en este Reglamento y las normas correspondientes.

IX. Cereales, leguminosas, sus productos y botanas.

IX.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:

IX.1.1. Cereales, leguminosas y tubérculos:

- a. Arroz, al grano maduro, entero, sano y limpio del género *Oriza sativa*, L.,
- b. Avena, al grano entero, maduro, sano y limpio del género *Avena sativa*, L.,
- c. Cereal, a los granos comestibles de ciertas plantas pertenecientes a la familia de las gramíneas de un solo cotiledón, tales como trigo, maíz, arroz, avena, centeno y cebada,
- d. Leguminosa, a la planta de la familia del mismo nombre, cuyo fruto se presenta en vaina, y de la cual se separan las semillas,
- e. Maíz, al grano maduro, entero, sano y seco del género *Zea*, L.; especies *mays* y otras,
- f. Maíz nixtamalizado o nixtamal, al maíz sano y limpio que ha sido sometido a cocimiento con agua, en presencia de hidróxido de calcio, en proporción adecuada de acuerdo con las características del maíz empleado,
- g. Trigo, al grano maduro, entero, sano y seco del género *Triticum*, L.; de las especies *vulgare*, *compactum* y *durum* y
- h. Tubérculo, al producto vegetal proveniente de las raíces de algunas plantas;

IX.1.2. Harinas y sus productos:

- a. Germen, al residuo de la molienda de los cereales formado por el embrión y escutelo,
- b. Harina o harina de trigo, al producto obtenido de la molienda del grano de trigo maduro, entero o quebrado, limpio, sano y seco del género *Triticum* L. de las especies *vulgare*, *compactum* y *durum* o mezclas de éstas, en el que se elimina gran parte del salvado y germen y el resto se tritura hasta obtener un grano de finura adecuada,
- c. Harina de arroz, al producto resultante de la molienda del grano de arroz; maduro, limpio, entero o quebrado, sano y seco del género *Oriza sativa*, L.; blanco o ligeramente amarillento, el cual puede presentarse con o sin pericarpio, sin glumas y pulido,

- d. Harina de avena, al producto resultante de la molienda del grano de avena; maduro, limpio, entero, sano y seco del género *Avena sativa*, L; y que además está libre de sus envolturas celulósicas,
- e. Harina de centeno, al producto resultante de la molienda del grano de centeno; maduro, limpio, entero, sano y seco, del género *Secale cereale*; sin envolturas celulósicas,
- f. Harina de frijol, al producto precocido, machacado, deshidratado y molido, obtenido de las semillas de la planta perteneciente al género y especie *Phaseolus vulgaris* L.
- g. Harina de maíz, al producto resultante de la molienda húmeda o seca de los granos de maíz, maduros, limpios, sanos y secos del género *Zea*, L; especies *mays* y otras,
- h. Harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz nixtamalizado,
- i. Harina de soya, al producto que se obtiene de la molienda de las semillas de la planta perteneciente al género y especie *Glycine max*,
- j. Harina de soya desgrasada, al producto obtenido de la molienda o el quebrado de las semillas de frijol de soya, descascaradas y sometidas a la extracción del aceite, mediante el empleo de solventes y con la eliminación de los mismos,
- k. Harina integral, al producto obtenido de la molienda del grano que conserva su cáscara y demás componentes,
- l. Harina integral de soya, al producto que se obtiene de la molienda de las semillas de frijol de soya con cáscara y conservando su grasa,
- m. Harina preparada, al producto elaborado a partir de cereales y leguminosas, adicionado de otros ingredientes y aditivos para alimentos, para preparar donas, hot cakes, churros, tamales, tortillas y pasteles, entre otros,
- n. Salvado, salvadillo, cerna o acemite, al residuo de la molienda del trigo integrado por la cáscara del grano, mezclado con una pequeña porción de harina,
- o. Sémola, al producto de gránulo grueso obtenido de la molienda del trigo libre de tegumentos y germen y
- p. Semolina, al producto de gránulo pequeño obtenido de la molienda del trigo;

IX.1.3. Concentrados proteicos:

- a. Concentrado de proteína de soya, al producto obtenido de las semillas de soya, de las que se ha eliminado la mayor parte de aceite y componentes no proteicos solubles en agua y que debe contener no menos de 70% de proteínas,
- b. Gluten, a las proteínas que se encuentran en el trigo, triticales, centeno, cebada y avena y
- c. Proteína aislada de soya, al producto obtenido de la fracción de la semilla de soya, exenta de los contenidos no proteicos; y que debe contener por lo menos 90% de proteína;

IX.1.4. Productos de panificación:

- a. Galleta, al producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina, grasas o aceites comestibles y agua, adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento térmico, que da lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua,
- b. Pan blanco, al producto que resulta de hornear una masa obtenida de harina fermentada por acción de leudante, agua y sal comestible, acondicionadores y mejoradores de masa, adicionado o no de aceites y grasas comestibles, leche, otros ingredientes y aditivos para alimentos,

- c. Pan de harina integral, al producto que resulta de la panificación de la masa fermentada por la acción de levaduras, preparada con harina de trigo, harinas de cereales integrales o de leguminosas, agua potable, sal comestible, azúcares, grasas comestibles, otros ingredientes y aditivos para alimentos;
- d. Pan dulce, al producto de panificación constituido por harina, agua, huevo, azúcares, grasas o aceites comestibles o aceites hidrogenados, levaduras, adicionada o no de aditivos para alimentos, frutas en cualquiera de sus presentaciones, sal y leche, amasado, fermentado, moldeado y cocido al horno o por fritura en grasas o aceites comestibles;
- e. Pan negro, al producto de panificación obtenido de la mezcla de harina de trigo y centeno, que puede ser acidulado y adicionado de especias y aditivos para alimentos;
- f. Pastel o panqué, al producto que se somete a batido y horneado, preparado con harinas de cereales o leguminosas, azúcares, grasas o aceites, leudante y sal; adicionado o no de huevo y leche, crema batida, frutas u otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos;
- g. Pay, al producto elaborado con harina de cereales o galleta molida, azúcares, agua y sal, con o sin leudante, grasas o aceites comestibles, fruta, crema pastelera, ingredientes opcionales y aditivos para alimentos; moldeado en forma de corteza para contener un relleno dulce o salado, que puede ser cubierto, horneado, frito o congelado y
- h. Productos de panificación, a los obtenidos de las mezclas de harinas de cereales o harinas integrales o leguminosas, agua potable, fermentados o no que pueden contener sal comestible, mantequilla, margarina, aceites comestibles hidrogenados o no, leudante, polvo de hornear, especias y otros ingredientes opcionales tales como, azúcares, mieles, frutas, jugos u otros productos comestibles similares, se pueden emplear o no aditivos para alimentos; sometidos a proceso de horneado, cocción o fritura; con o sin relleno o con cobertura, pueden ser mantenidos a temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación, según el caso;

IX.1.5. Tortillas:

- a. Tortilla de harina de trigo, al producto sometido a cocción elaborado con harina de trigo, grasas o aceites comestibles, leudante, sal comestible y aditivos para alimentos y
- b. Tortilla de maíz, al producto sometido a cocción, elaborado con la masa o harina de maíz nixtamalizado y agua;

IX.1.6. Almidones:

- a. Fécula, al almidón extraído de los granos, semillas o tubérculos de las plantas; que puede ser adicionada de colorantes o saborizantes y
- b. Producto para preparar atole, al elaborado con fécula o harina de cereales, adicionado o no de saboreadores y colorantes;

IX.1.7. Pastas:

- a. Pasta de harina para botanas, al producto que se obtiene del amasado mecánico de una mezcla de harinas de cereales, leguminosas o tubérculos, agua potable y otros ingredientes, adicionado o no de aditivos para alimentos y
- b. Pasta para sopa, al producto que se obtiene por amasado mecánico de harina de trigo o sémola o semolina o mezclas de éstas y agua potable, adicionada o no de gluten y huevo y, en su caso, colorantes y otros ingredientes;

IX.1.8. Alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas o sus mezclas, a los productos elaborados a base de granos de cereales u otros granos y semillas comestibles sanos, limpios y de buena calidad, enteros o sus partes, molidos (harinas), preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente o previa cocción, adicionados o no de aditivos para alimentos y de otros ingredientes opcionales; se pueden preparar por procesos tales como: inflado, laminado, recubrimiento, tostado, extruido u otros y

IX.1.9. Botanas:

- a. Botanas, a los productos elaborados a base de harinas, semillas, tubérculos, cereales, granos y frutas sanos y limpios que pueden estar fritos, horneados y explotados o tostados y adicionados de sal, otros ingredientes y aditivos para alimentos y
- b. Semilla para botanas, a la parte del fruto comestible de las plantas o árboles, limpia, sana, con o sin cáscara o cutícula, frita, tostada u horneada, adicionada o no de otros ingredientes o aditivos para alimentos.

IX.2. La harina de soya desgrasada cocida deberá cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| IX.2.1. Mesofílicos aerobios | 50 000 UFC/g máximo, y |
| IX.2.2. Mohos | 100 UFC/g máximo. |

IX.3. Las pastas deberán cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

- | | |
|---------------------------------|-------------------|
| IX.3.1. Mohos | 100 UFC/g máximo; |
| IX.3.2. Levaduras | 20 UFC/g máximo; |
| IX.3.3. <i>Escherichia coli</i> | < 3 NMP/g, y |
| IX.3.4. <i>Salmonella</i> | negativa en 25g. |

IX.4. Las pastas rellenas para su conservación deberán protegerse con un envase adecuado y aquéllas que no hayan sido sometidas a ningún proceso de desecación deberán mantenerse en congelación o refrigeración hasta antes de la cocción para su consumo.

IX.5. En el etiquetado de las pastas rellenas, deberá indicarse la fecha de caducidad. En el caso de las pastas rellenas no deshidratadas se deberá incluir la leyenda: "Manténgase en refrigeración" o "Manténgase en congelación", según sea el caso.

IX.6. Los tubérculos empleados en la elaboración de botanas deberán estar sanos, lavados, pelados o no, limpios y, en su caso, rebanados y fritos con aceite vegetal comestible.

IX.7. Los productos elaborados con pasta de harina, deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

IX.7.1. Fisicoquímicas:

- | | MÁXIMO |
|---|-----------|
| a. Acidez como ácido cítrico, en su caso, y | 1% y |
| b. Índice de peróxido, únicamente para pastas de harina fritas. | 70 meq/kg |

IX.7.2. Contaminantes:

- | | |
|----------------|-------------|
| a. Aflatoxinas | 15 µg/kg, y |
|----------------|-------------|

IX.7.3. Microbiológicas:

- a. No deberán contener microorganismos patógenos.

IX.8. Las botanas elaboradas con semillas deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

IX.8.1. Fisicoquímicas:

- | | MÁXIMO |
|--|------------|
| a. Humedad en semillas secas | 7,0 %, |
| b. Humedad en castañas secas | 8,5 %, |
| c. Humedad en garbanzos secos | 11,0 %, |
| d. Humedad en habas secas | 12,0 %, |
| e. Acidez como ácido cítrico, en su caso | 1,0% y |
| f. Índice de peróxido | 70 meq/kg; |

IX.8.2. Contaminantes:

- a. Aflatoxinas 15 µg/kg.
- b. Arsénico (As) 0,2 mg/kg.
- c. Plomo (Pb) 0,5 mg/kg y
- d. Mercurio (Hg) 0,01 mg/kg. y

IX.8.3. Microbiológicas:

- a. No deberán contener microorganismos patógenos.

IX.9. Las botanas fritas elaboradas con tubérculos, deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

IX.9.1. Índice de peróxido 70 meq/kg máximo, y

IX.9.2. No deberán contener microorganismos patógenos.

X. Aceites y grasas comestibles.

X.1. Para efectos de este apartado, se entiende por aceites y grasas:

- X.1.1. Aceite comestible, al producto obtenido a partir de productos agrícolas o de especies animales, aptos para consumo humano, que haya sido sometido a extracción y, en su caso, refinación, lavado, deodorizado, blanqueo, hibernación o desencerado y winterización, cuando lo determine la Secretaría;
- X.1.2. Grasa o manteca mixta o compuesta, al producto elaborado por mezcla de grasas o aceites vegetales comestibles con grasas animales o con sebos comestibles;
- X.1.3. Manteca de cerdo, a la grasa separada de los tejidos grasos, frescos, limpios y sanos del cerdo (*Suis scrofa*) sometidos a tratamiento térmico;
- X.1.4. Manteca vegetal, al producto obtenido por hidrogenación parcial de aceites vegetales comestibles, o bien por mezcla de aceites vegetales comestibles no hidrogenados y aceites vegetales comestibles hidrogenados o por interesterificación de aceites vegetales comestibles o aceites vegetales comestibles hidrogenados;
- X.1.5. Primeros jugos u óleo stock, al producto que se obtiene de fundir mediante calentamiento suave la grasa fresca del corazón, membranas, riñones y mesenterio de animales bovinos;
- X.1.6. Sebo comestible, a la grasa animal proveniente de los tejidos grasos frescos, limpios y sanos de los bovinos, ovinos y equinos, y
- X.1.7. Margarina u óleomargarina, al producto elaborado por la emulsión estabilizada de grasas y aceites vegetales o animales comestibles, parcialmente hidrogenados o no, incorporados de agua o leche, suero de leche o sólidos de leche, así como de ingredientes opcionales y aditivos para alimentos.

X.2. Los aceites vegetales comestibles podrán ser extraídos por expresión o con uno o más de los siguientes solventes:

- X.2.1. Hidrocarburos acíclicos saturados, en los que predominen cadenas de 5 a 8 átomos de carbono;
- X.2.2. Hidrocarburos cíclicos, en los que predomine el ciclohexano, y
- X.2.3. Alcohol etílico e isopropílico.

X.3. Los aceites comestibles deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

- X.3.1. Presentar humedad máxima de 0,05%;
- X.3.2. Presentar acidez libre expresada en ácido oleico, máximo 0,05%;
- X.3.3. Presentar un índice de peróxido, no mayor de 2 meq de oxígeno/kg;
- X.3.4. Estar exentos de olores o sabores extraños o rancios;

- X.3.5. No contener más de 1,5 mg/kg de hierro;
- X.3.6. No contener más de 0,1 mg/kg de cobre;
- X.3.7. No contener más de 0,1 mg/kg de plomo, y
- X.3.8. No contener más de 0,1 mg/kg de arsénico.

X.4. Las grasas y aceites comestibles se podrán adicionar con los siguientes aditivos o mezclas de ellos, como antioxidantes y sinérgicos:

	MÁXIMO
X.4.1. Tocoferoles	0,03%;
X.4.2. Galato de propilo	0,01%;
X.4.3. Galato de octilo y galato de dodecilo solos o mezclados	0,01%
X.4.4. Ácido tiadipropiónico y sus ésteres	0,01%;
X.4.5. Butil hidroxianisol (BHA)	0,01%;
X.4.6. Butil hidroxitolueno (BHT)	0,02%;
X.4.7. Ácido cítrico o ácido fosfórico	0,005%;
X.4.8. Terbutil Hidroquinona (TBHQ)	0,02%;
X.4.9. Palmitato y estearato de ascorbilo 0,02% solos o mezclados, y	
X.4.10. Mezcla de los galatos a que se refiere este artículo con BHA y BHT, en una proporción no mayor de 0,02% siempre y cuando los galatos no sobrepasen el 0,01% establecido, y	

X.5. Los límites del contenido de ácido erúcico y glucosinolatos de las semillas de las especies *Brassica napus*, L.O; *Brassica campestris*, L.O; y *Brassica tournefortii*, se establecerán en la norma correspondiente.

X.6. El sebo comestible que se utilice como materia prima para la elaboración de mantecas mixtas o compuestas deberá ajustarse a las siguientes especificaciones:

- X.6.1. El índice de peróxido no deberá ser mayor de 16 meq de oxígeno/kg de grasa, y
- X.6.2. El índice de ácido no deberá ser mayor de 2,5 mg de KOH/g de grasa.

X.7. En los primeros jugos u óleo stock que se utilicen como materia prima para la elaboración de mantecas mixtas el índice de peróxido no deberá exceder de 10 meq de oxígeno/kg de grasa.

X.8. El etiquetado de los aceites comestibles de origen natural deberá contener la siguiente información:

- X.8.1. La denominación del producto que se indicará, según se trate, en alguna de las siguientes formas:
 - a. Cuando se trate de una mezcla de dos o más aceites: "aceite vegetal comestible",
 - b. Cuando el aceite provenga de una sola fuente, se especificará el nombre común de la semilla o fruto oleaginoso de que procede, que irá precedido de la frase: "Aceite comestible puro", y
- X.8.2. El porcentaje del o los antioxidantes que se emplean.
- X.9. La manteca de cerdo y el sebo deberán cumplir con las siguientes disposiciones sanitarias:
 - X.9.1. Proceder de animales que no padeczan enfermedades que los inhabiliten para su consumo como alimento;
 - X.9.2. Provenir de animales sacrificados en establecimientos que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos, y
 - X.9.3. No contener, en el caso del sebo comestible, grasa proveniente de regiones anatómicas que presenten heridas abiertas, ni abscesos o tumores.

X.10. Las grasas compuestas deberán elaborarse a partir de:

- X.10.1.** Aceites comestibles de origen vegetal, hidrogenados o no, y
- X.10.2.** Grasas y aceites comestibles animales que cumplan con las disposiciones y especificaciones sanitarias que establezca la Secretaría.

X.11. En la fabricación de manteca vegetal y grasas comestibles se podrán adicionar emulsificantes del tipo mono o diglicéridos.

X.12. La manteca vegetal, deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

- X.12.1.** Tener punto de fusión menor de 50°C;
- X.12.2.** Presentar humedad de 0,05% como máximo;
- X.12.3.** Tener acidez libre menor de 0,5%, expresada como ácido oleico;
- X.12.4.** No contener más de 1,5 mg/kg de hierro;
- X.12.5.** No contener más de 0,1 mg/kg de cobre;
- X.12.6.** No contener más de 0,1 mg/kg de plomo;
- X.12.7.** No contener más de 0,1 mg/kg de arsénico, y
- X.12.8.** No contener más de 0,1 mg/kg de níquel.

X.13. Las grasas o mantecas mixtas o compuestas deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

- X.13.1.** Presentar una acidez libre menor del 1%, expresada como ácido oleico;
- X.13.2.** No rebasar los límites de metales pesados, establecidos para las mantecas vegetales, y
- X.13.3.** Presentar un índice de peróxido de 1,5 meq de oxígeno/kg de grasa, máximo.

X.14. Las etiquetas de las grasas y mantecas comestibles deberán incluir el porcentaje y función de los aditivos que se empleen en su elaboración.

X.15. A las margarinas u oleomargarinas de mesa y margarinas modificadas en su composición, se deberá adicionar 6 670 µg de retinol (20 000 UI de Vitamina A) por kilogramo.

X.16. La margarina u oleomargarina, podrá adiconarse únicamente con los siguientes aditivos para alimentos:

- X.16.1.** Emulsificantes:
 - a. Mono y diglicéridos de ácidos grasos 0,5%,
 - b. Mono y diglicéridos de ácidos grasos esterificados con los siguientes ácidos: acético, acetil tartárico, cítrico, láctico, tartárico y sus sales de sodio y calcio 0,5%,
 - c. Los mono-diglicéridos citados en el punto anterior en combinación con derivados del sulfoacetato de sodio 0,5%,
 - d. Ésteres de poliglicerol y ácidos grasos 0,5%,
 - e. Ésteres de 1,2 propilenglicol y ácidos grasos 2,0% y
 - f. Lecitina de soya 0,5%;
- X.16.2.** Conservadores:
 - a. Ácido sórbico, ácido benzoico y sus sales de sodio, potasio y calcio en forma individual 0,1%, en forma combinada 0,2% y EDTA 0,0075%, y
- X.16.3.** Antioxidantes:
 - a. BHA, BHT, TBHQ, galatos de propilo, octilo, dodecilo, palmitato de ascorbilo, citrato de estearilo, solos o en combinación 0,02%.

X.17. Las margarinas u oleomargarinas deberán cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

- X.17.1. No contener microorganismos patógenos;
- X.17.2. Mesofilicos aerobios 500 UFC/g máximo;
- X.17.3. Coliformes totales 10 UFC/g;
- X.17.4. *Escherichia coli* negativo en 1 g;
- X.17.5. Mohos y levaduras 10 UFC/g, y
- X.17.6. *Listeria monocytogenes* negativa en 20 g.

X.18. La margarina u oleomargarina deberá venderse en envoltura de papel parafinado u otro material impermeable, en el que, además de las leyendas obligatorias, se deberá hacer constar en sus etiquetas lo siguiente:

- X.18.1. El contenido de Vitamina A expresado en µg equivalentes de retinol por 100 g de producto terminado, y
- X.18.2. La leyenda: "Consérvese en refrigeración".

X.19. Los aceites y grasas comestibles que se reutilicen en la industria de frituras, deberán sujetarse a lo siguiente:

- X.19.1. No presentar sabor y olor desagradable, color oscuro, espuma ni sedimento;
- X.19.2. Presentar una acidez libre menor de 2,5% en grasas y menor de 2,0% en aceite, expresado como ácido oleico;
- X.19.3. Tener compuestos polares no mayores de 25%;
- X.19.4. Tener ácidos grasos oxidados insolubles en éter de petróleo menores de 1%, y
- X.19.5. Tener triglicéridos diméricos y poliméricos menores de 16%.

XI. Cacao, café, té y sus derivados.

XI.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:

- XI.1.1. Cacao y sus derivados:
 - a. Cacao, al grano entero, sano y limpio, extraído de las mazorcas maduras de los árboles de la especie *Theobroma cacao*, de la familia de las esterculáceas.
 - b. Cacao tostado descascarillado, al grano procedente de cacaos secos, limpios, sanos y tostados, a los que se les ha desprovisto de la cáscara, tegumentos, embriones y demás impurezas.
 - c. Cocoa, al producto que se obtiene por la pulverización de la torta de cacao, a la que se le ha extraído parte de la manteca de cacao.
 - d. Chocolate, al producto obtenido por la mezcla homogénea de cantidades variables de pasta de cacao, o manteca de cacao, o cocoa con azúcares u otros edulcorantes, ingredientes opcionales y aditivos para alimentos.
 - e. Manteca de cacao, al producto que se obtiene por presión de la pasta de cacao.
 - f. Pasta o licor de cacao, al producto que se obtiene del molido del cacao tostado descascarillado, prácticamente sin germen y sin eliminar o agregar ninguno de sus constituyentes y
 - g. Torta de cacao, al producto que se obtiene por presión de la pasta de cacao, después de la extracción parcial de la manteca de cacao;

- XI.1.2. Café y sus derivados:
- Café, al producto obtenido de las semillas de diferentes especies del género *Coffea*, de la familia de Rubiáceas,
 - Café crudo o verde, al grano de café sano y limpio que ha sido desecado y descascarado para retirarle los tegumentos exteriores y que puede ser descafeinado,
 - Café soluble, al producto obtenido por la deshidratación de la infusión de café tostado y
 - Café tostado, al grano de café crudo o verde, sano y limpio que ha sido sometido a un tratamiento térmico, pudiendo ser descafeinado;
- XI.1.3. Té o infusión, al producto obtenido de partes de plantas inocuas, limpias, sanas, molidas o no, en buen estado de conservación, convenientemente tratadas por infusión o por decocción en agua, cuya infusión se destina para el consumo humano, y
- XI.1.4. Dulce de grasa vegetal con sabor a chocolate, al producto que contiene los componentes propios del chocolate y que se le ha sustituido la manteca de cacao por otra grasa vegetal comestible.
- XI.2. Los granos de cacao, según el tratamiento a que se someten, podrán ser:
- XI.2.1. Cacao en grano lavado, secado y no fermentado, y
- XI.2.2. Cacao en grano fermentado.
- XI.3. La cocoa, de conformidad con su contenido de manteca de cacao, deberá cumplir con lo siguiente:
- XI.3.1. Cocoa de contenido bajo de grasa, con un mínimo de 8% y un máximo de 13,9% de manteca de cacao;
- XI.3.2. Cocoa de contenido medio de grasa, con un mínimo de 14% y un máximo de 19,9% de manteca de cacao, y
- XI.3.3. Cocoa de contenido alto de grasa, con un mínimo de 20% de manteca de cacao.
- XI.4. Los productos de chocolate, podrán ser adicionados con:
- XI.4.1. Leche entera, parcialmente descremada, semidescremada o descremada en polvo;
- XI.4.2. Vainilla, canela u otros saboreadores naturales;
- XI.4.3. Vainillina y etilvainillina u otros saboreadores sintéticos artificiales;
- XI.4.4. Cloruro de sodio;
- XI.4.5. Café;
- XI.4.6. Miel;
- XI.4.7. Extracto de Malta;
- XI.4.8. Cereales;
- XI.4.9. Especias, y
- XI.4.10. Mantequilla.
- XI.5. El chocolate y el chocolate con leche podrán ser adicionados con frutas en conserva como cerezas u otras; con semillas oleaginosas como almendras, avellanas, piñones; con pasitas y otras, las cuales deberán estar limpias y sanas, en cantidad no menor de 8% para que dichas características puedan ostentarse en la etiqueta.
- XI.6. Los dulces de grasa vegetal con sabor a chocolate deberán ostentar dicha denominación, seguida del nombre de la variedad de chocolate de que se trate.
- XI.7. El cacao, el café y sus derivados no deberán contener *Salmonella* en 25 g ni otros microorganismos patógenos y parásitos.

XI.8. La manteca de cacao, cocoa y chocolates no deberán sobrepasar los límites máximo de los siguientes contaminantes:

Contaminante	Manteca de cacao	Cocoas	Chocolate
	Máximo	Máximo	Máximo
Arsénico (As)	0.5 mg/kg	1.0 mg/kg	0.5 mg/kg
Cobre (Cu)	15,0 mg/kg	30,0 mg/kg	15,0 mg/kg
Plomo (Pb)	1,0 mg/kg	2,0 mg/kg	1,0 mg/kg

XI.9. El cacao, el chocolate, el café y sus variedades no deberán contener más de 20 µg/kg de aflatoxinas.

XI.10. En la elaboración de chocolates rellenos se permite el empleo de alcohol etílico.

XI.11. En caso de que los productos y derivados del cacao contengan alcohol etílico o bebidas alcohólicas en cantidades menores al 2% en volumen en el producto terminado, la denominación específica deberá incluir el ingrediente alcohólico que se utiliza y las leyendas de advertencia correspondientes.

XI.12. En el etiquetado del café mezclado con azúcar se deberá indicar el porcentaje de azúcar en el producto terminado.

XI.13. El té o infusión deberá cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

XI.13.1.	Mesofilicos	1 X 10 ⁶ UFC/g;
XI.13.2.	<i>Bacillus cereus</i>	1 X 10 ² UFC/g;
XI.13.3.	<i>Escherichia coli</i>	Máximo 1 X 10 ⁴ NMP/g;
XI.13.4.	<i>Salmonella</i> y <i>Shigella</i>	ausente/25 g. y
XI.13.5.	Mohos y levaduras	Máximo 1 X 10 ⁴ UFC/g.

XI.14. Los productos no deberán contener contaminantes químicos y biológicos que puedan poner en riesgo la salud del consumidor.

XI.15. El etiquetado del té o infusión deberá cumplir con lo siguiente:

XI.15.1. Se indicará el nombre común y botánico, con el señalamiento del género y especie. Cuando se trate de mezclas, se indicarán cada una de las especies botánicas, y

XI.15.2. No deberán figurar textos que hagan alusión a efectos terapéuticos, preventivos o rehabilitatorios.

XII. Alimentos preparados o semipreparados.

XII.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:

XII.1.1. Alimentos preparados:

- Alimento preparado o semipreparado, al producto compuesto de diversos ingredientes y condimentos, que puede o no contener aditivos para alimentos, sometido o no a tratamiento térmico, cuya identidad corresponde a una especialidad culinaria específica, y que se presenta semipreparado o totalmente preparado para su consumo y
- Alimento preparado listo para su consumo, al que se somete a un procedimiento mecánico como picado o mezclado, fisicoquímico como calor húmedo o seco, de fritura, enfriamiento o congelación para su consumo;

XII.1.2. Caldos o consomés:

- Caldo o consomé de camarón, al alimento preparado a base de camarones frescos o secos o su extracto, sometido a cocción en agua potable y sazonado con especias, condimentos, con o sin aditivos para alimento y que puede presentarse deshidratado o en pasta,

b. Caldo o consomé de pollo, al alimento preparado a base de carne de pollo o gallina o sus extractos, sometido a cocción en agua potable y sazonado con especias y condimentos, con o sin aditivos para alimentos, y que puede presentarse deshidratado o en pasta y

c. Caldo o consomé de res, al alimento preparado a base de carne fresca o deshidratada de res o su extracto, sometido a cocción en agua potable y sazonado con especias y condimentos con o sin aditivos para alimentos, y que puede presentarse deshidratado o en pasta;

XII.1.3. Sopas:

a. Sopa condensada o concentrada, al producto al que por proceso térmico se le ha eliminado parte del agua y que por composición deberá ser diluida para su consumo.

b. Sopa crema, al producto obtenido a partir de la mezcla de verduras o tubérculos, adicionado de agua potable, leche y otros ingredientes, especias y aditivos para alimentos y

c. Sopa preparada con mezcla de ingredientes deshidratados, al producto elaborado con ingredientes deshidratados o secos de origen animal o vegetal, con o sin la adición de materias farináceas, cloruro de sodio, especias o condimentos, con o sin aditivos para alimentos;

XII.1.4. Mole, a las variedades de productos alimenticios de color y aspecto variable, según su composición, que contienen como ingredientes básicos chiles secos o frescos, agua, aceites o grasas comestibles, harinas, féculas, almidones, sal y otras especias y condimentos perfectamente homogeneizados y molidos, que se presentan en forma líquida, pasta o polvo, y

XII.1.5. Pasta rellena, al producto que resulta de llenar la pasta fresca, con algún alimento preparado.

XII.2. La refrigeración de los alimentos preparados o semipreparados deberá efectuarse hasta alcanzar y mantener una temperatura máxima de 7°C.

XII.3. La congelación de los alimentos preparados o semipreparados deberá efectuarse por el proceso rápido o lento, hasta alcanzar una temperatura de -18°C. Una vez congelados los productos deberán almacenarse a una temperatura máxima de -18°C.

XII.4. En los alimentos preparados o semipreparados conservados por congelación se deberá asegurar que mantengan sus características sensoriales, aporte nutrimental y calidad sanitaria, hasta el momento de su venta.

XII.5. Los caldos o consomés, sopas, guisos y moles son alimentos preparados o semipreparados.

XII.6. Las sopas, de acuerdo con su composición y elaboración, se clasifican en:

XII.6.1. Sopa crema;

XII.6.2. Sopa condensada o concentrada, y

XII.6.3. Mezcla de ingredientes deshidratados para preparar sopa.

XII.7. Los alimentos preparados o semipreparados se clasifican en:

XII.7.1. Condensados;

XII.7.2. Concentrados;

XII.7.3. Deshidratados;

XII.7.4. Refrigerados, y

XII.7.5. Congelados.

XII.8. Los caldos o consomés deshidratados no deberán exceder los límites microbiológicos siguientes:

	MÁXIMO
XII.8.1. Mesofílicos aerobios	500 000 UFC/g;
XII.8.2. Coliformes totales	100 UFC/g
XII.8.3. <i>Staphylococcus aureus</i>	100 UFC/g, y
XII.8.4. <i>Salmonella</i> spp	Negativa en 25g.

XII.9. En las sopas que contengan ingredientes que hayan sido tratados con dióxido de azufre (SO₂) u otras sustancias sulfurantes, la cantidad residual en el producto listo para su consumo no deberá exceder de 20mg/l como SO₂.

XII.10. La mezcla de ingredientes deshidratados para preparar sopa deshidratada no deberá contener más de 1000 UFC/g de *Staphylococcus aureus*.

XII.11. En los moles y sus variedades se podrán emplear los siguientes aditivos para alimentos y condimentos: ácido cítrico y tartárico, aceites esenciales, esencias, extracto de especias y condimentos en la cantidad mínima necesaria; como antioxidante: butil hidroxitolueno (BHT), butil hidroxianisol (BHA), terbutilhidroquinona (TBHQ), galato de propilo en la cantidad de 0,02% en relación con el porcentaje de grasa contenida en el producto y palmitato de ascorbilo al 0,05% y los demás que establezca la Secretaría en las normas correspondientes. La cantidad de antioxidante que tenga el producto final deberá corresponder al porcentaje de grasa utilizada.

XII.12. Los moles y sus variedades no deberán exceder los límites microbiológicos siguientes:

	PRODUCTO	PRODUCTO
	CRUDO	COCINADO
	UFC/g	UFC/g
XII.12.1. Mesofílicos aerobios	1 000 000	100 000;
XII.12.2. Mohos	2 500	1 000;
XII.12.3. Levaduras	5 000	2 500, y
XII.12.4. <i>Salmonella</i> spp	Negativa en 25g	Negativa bacterias enteropatógenas.

XII.13. El etiquetado de los alimentos preparados o semipreparados deberá ostentar:

- XII.13.1. En el caso de productos refrigerados, la leyenda: "Consérvese o manténgase en refrigeración", y la fecha de caducidad, y
- XII.13.2. En el caso de productos congelados, las leyendas: "Manténgase en congelación a -18°C" y "Una vez descongelado prepárese para su consumo, no deberá volver a congelarse".

XIII. Alimentos para lactantes y niños de corta edad.

XIII.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:

- XIII.1.1. Lactantes y niños de corta edad:
- Lactantes, a los niños no mayores de doce meses y
 - Niños de corta edad, a los mayores de doce meses y hasta los cuarenta y ocho meses de edad; se incluye al lactante mayor de un año a un año once meses, y al preescolar, de dos a cuatro años;
- XIII.1.2. Alimentos para lactantes y niños de corta edad:
- Alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad, al producto elaborado con cereales adicionados o no de otros ingredientes, destinados a complementar el régimen nutrimental de lactantes y niños de corta edad, tales como cereales adicionados de leche, harinas de cereal cocido y galletas, entre otros y

- b. Alimentos envasados para lactantes y niños de corta edad, a los productos que se utilizan desde el periodo normal de la ablactación de los lactantes o niños de corta edad hasta la alimentación completa y equilibrada; están preparados para ser administrados directamente, o bien, deshidratados para ser reconstituidos mediante dilución en agua, leche o jugo;

XIII.1.3. Fórmulas:

- a. Fórmulas de continuación, a los productos elaborados con leche de vaca o de otros animales o con otros constituyentes de origen animal o vegetal, destinados a ser utilizados para complementar o suplir la leche materna en la dieta de ablactación para lactantes a partir del sexto mes, cuando son alimentados con leche materna o a partir de los cuatro meses cuando son alimentados con fórmulas para lactantes, o bien, cuando el peso del lactante sea mayor de 6 kg, así como para niños de corta edad y
- b. Fórmulas para lactantes, a los productos a base de leche de vaca o de otros mamíferos u otros componentes comestibles de origen vegetal o animal, incluido el pescado, que se consideren adecuados para la alimentación de los lactantes, y

XIII.1.4. Cereales lacteados, a los alimentos procedentes de cereales sanos, limpios y libres de tegumentos, agregados de no menos de 20% de sólidos de la leche, sometidos a tratamiento térmico, adicionados o no de nutrientes y que no requieren de coccimiento posterior para su consumo.

XIII.2. Los ingredientes que podrán añadirse a los alimentos elaborados a base de cereales, para lactantes y niños de corta edad, son los siguientes:

- XIII.2.1. Concentrados proteínicos u otros ingredientes de alto contenido proteínico apropiados para el consumo por lactantes y niños de corta edad. Pueden añadirse aminoácidos esenciales para mejorar la calidad de las proteínas, pero sólo en las cantidades necesarias para ese fin y en las formas naturales L de aminoácidos;
- XIII.2.2. Sal (cloruro de sodio);
- XIII.2.3. Leche y productos lácteos;
- XIII.2.4. Huevos;
- XIII.2.5. Carne;
- XIII.2.6. Grasas y aceites;
- XIII.2.7. Frutas y hortalizas;
- XIII.2.8. Azúcares;
- XIII.2.9. Malta;
- XIII.2.10. Miel;
- XIII.2.11. Miel de maíz;
- XIII.2.12. Cacao y sus productos, sólo en productos que hayan de consumirse después de los nueve meses de edad y a la dosis máxima de 5% m/m en seco;
- XIII.2.13. Papas;
- XIII.2.14. Almidones, incluso aquéllos modificados con enzimas y los tratados por medios físicos, y
- XIII.2.15. Vitaminas, minerales y otros nutrientes, que únicamente se podrán añadir en las cantidades que se establezcan en las normas correspondientes.

XIV. Condimentos y aderezos.

XIV.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:

XIV.1.1. Aderezos:

- a. Aderezo, al producto preparado para sazonar alimentos, elaborado con aceite vegetal comestible, huevo, acidificantes como el vinagre o limón, azúcares, especias, condimentos y otros ingredientes, que puede ser líquido, homogeneizado o en fases múltiples,
- b. Aderezo de mayonesa, a la mezcla de mayonesa con almidón cocido, sal, aceite vegetal comestible, huevo y sus derivados, edulcorantes, mostaza, paprika y cualquier otra especia, extracto o aceite esencial de las mismas, con excepción de la cúrcuma y el azafrán,
- c. Mayonesa, al producto emulsificado, de aspecto cremoso, elaborado de aceite vegetal comestible, yema de huevo y vinagre, adicionado o no de jugo de limón, sal, edulcorantes, especias, condimentos y aditivos para alimentos, excepto azafrán, cúrcuma y espesantes y
- d. Mostaza preparada o mostaza preparada amarilla, al producto alimenticio de consistencia pastosa más o menos fluida de color amarillo, elaborado con la harina de semillas de mostaza limpias, sanas, secas y maduras, vinagre o mosto de vino blanco o vino tinto, sal comestible, azúcar, cúrcuma y especias;

XIV.1.2. Condimentos y especias:

- a. Condimento, al producto de origen natural que sirve para impartir mejor sabor a los alimentos,
- b. Especia, a la planta o partes de ella que contiene sustancias aromáticas, sápidas o excitantes que se emplean para aderezar o mejorar el aroma o el sabor de los alimentos y bebidas y
- c. Sazonador, al condimento o mezcla de éstos, acompañados o no de otros ingredientes que complementa, da o intensifica el sabor de los alimentos;

XIV.1.3. Sal, al producto constituido básicamente por cloruro de sodio, que proviene exclusivamente de fuentes naturales; se presenta en forma de cristales incoloros, solubles en agua y de sabor característico, que puede ser refinada o no y

XIV.1.4. Vinagre, al producto obtenido por fermentación acética del vino, cerveza, jugo de frutas sanas y maduras, cereales, alcohol potable, de jarabe o azúcares.

XIV.2. El vinagre únicamente podrá aromatizarse con especias y colorearse con caramelo.

XIV.3. El vinagre podrá clarificarse con bentonita, tierra de infusorios, tierra de lebrija, albúmina o gelatina, que no ceden sustancias extrañas.

XIV.4. En la molienda de las especias no se podrá:

- XIV.4.1. Emplear especias alteradas o adulteradas;
- XIV.4.2. Adicionar cualquier otro ingrediente o sustancia diferente a los permitidos para prevenir la aglomeración de la sal, en términos de las normas correspondientes, o
- XIV.4.3. Extraer de las especias, enteras o molidas, sus principios activos, cuando se destinen para el consumo humano directo.

XIV.5. En las etiquetas de los envases de las especias, se deberá señalar la parte de la planta de donde provienen.

XIV.6. La mayonesa deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

XIV.6.1. Fisicoquímicas:

- | | |
|---|-----------------|
| a. Extracto etéreo | 65% mínimo, |
| b. Proteínas | 1% mínimo, |
| c. Pentóxido de fósforo por 100g del producto | 60 a 80mg, |
| d. Acidez total como ácido acético | 0,25% a 0,55% y |
| e. PH | 4,0 máximo, y |

XIV.6.2. Microbiológicas:

- a. Mesofílicos aerobios 3 000 UFC/g,
- b. Coliformes totales 10 UFC/g,
- c. Mohos 20 UFC/g,
- d. Levaduras 50 UFC/g,
- e. *Escherichia coli* Negativa/g,
- f. *Staphylococcus aureus* Negativa/g y
- g. *Salmonella* spp Negativa en 25g.

XIV.7. En la mayonesa se podrán utilizar los siguientes aditivos para alimentos, en las cantidades señaladas:

XIV.7.1. Sal de sodio o calcio del ácido etilendiamino tetracético (EDTA) 75mg/kg máximo, y

XIV.7.2. Oxiestearina 0,125% máximo.

XIV.8. Las especificaciones microbiológicas para los aderezos de mayonesa, deberán corresponder a las señaladas para las mayonesas.

XIV.9. En la elaboración de los aderezos de mayonesa se podrán utilizar los mismos aditivos para alimentos establecidos para la mayonesa y como estabilizadores la goma arábiga, goma guar, goma de karaya, goma de traganto, goma de xantano, ya sean solos o combinados en una cantidad no mayor de 0,75% y otros que se establezcan en las normas correspondientes.

XIV.10. La mostaza preparada o mostaza preparada amarilla, deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

XIV.10.1. Fisicoquímicas:

- a. Sólidos totales 16,5% mínimo y
- b. Acidez en ácido acético 4,0% máximo, y

XIV.10.2. Microbiológicas:

- a. Mesofílicos aerobios 3000 UFC/g,
- b. Mohos y levaduras 20 UFC/g y
- c. *Salmonella* spp Negativa en 25g.

XIV.11. En la elaboración de la mostaza preparada o mostaza preparada amarilla, no se podrán emplear colorantes artificiales, ácido acético o ácido piroleñoso.

XIV.12. Los aditivos para alimentos que podrán emplearse en la mostaza preparada o mostaza preparada amarilla, son el ácido láctico, ácido cítrico, ácido tartárico o su mezcla.

XV. Edulcorantes, sus derivados y productos de confitería.

XV.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:

XV.1.1. Azúcares:

- a. Azúcar o sacarosa, al producto extraído de la caña de azúcar *Saccharum officinarum*, L. O de la remolacha azucarera *Beta vulgaris*, L. Variedad rapa,
- b. Azúcar cristalizada o cande, al producto obtenido de la cristalización del azúcar, presentándose en forma de cristales prismáticos grandes y transparentes,
- c. Azúcar estándar blanca, al azúcar cruda purificada y cristalizada,
- d. Azúcar glass, al azúcar refinada o estándar que ha sido finamente molida, con o sin adición de antiaglomerantes,
- e. Azúcar invertida, al producto obtenido por la hidrólisis de la sacarosa; constituido por mezcla de glucosa, fructosa, sacarosa, que puede presentarse en solución, anhidra o con una molécula de agua de cristalización,

- f. Azúcar mascabado, al producto cristalizado, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido por centrifugación de una mezcla de miel y cristales de azúcar, sin eliminar después de la centrifugación la película que los cubre;
- g. Azúcar refinada, al producto constituido esencialmente por cristales de sacarosa de color blanco brillante, con una pureza de 99,5% y que ha sido sometido a un proceso de refinación y
- h. Lactosa, al azúcar proveniente del suero de la leche que se presenta en cristales o en polvo, inodoro y completamente soluble en agua;

XV.1.2. Edulcorantes:

- a. Edulcorante, al producto cuya composición predominante está constituida por azúcares naturales,
- b. Jarabe, al producto elaborado con agua potable, con una concentración de azúcares en cantidad suficiente para lograr la consistencia deseada y que haya sido sometido a tratamiento térmico que asegure su conservación,
- c. Miel de abeja, al edulcorante natural, obtenido a partir del néctar de las flores o de exudaciones de las plantas que las abejas *Apis mellifera* y otras especies recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, almacenándola en el panal y
- d. Miel de maguey, al producto que se presenta como líquido denso, de color ligeramente ambarino, de sabor dulce, obtenido por evaporación parcial del aguamiel concentrado, no fermentado, y

XV.1.3. Productos de confitería:

- a. Caramelo, al producto elaborado por cocción de una mezcla de azúcar, glucosa, u otros edulcorantes y agua, adicionado de otros ingredientes y aditivos para alimentos, con o sin relleno,
- b. Dulce imitación de mazapán, al producto elaborado con una mezcla de azúcar u otros edulcorantes, cacahuate u otros frutos secos tostados y molidos, excepto almendras e ingredientes y aditivos para alimentos,
- c. Gelatina o grenetina sin sabor de grado comestible, al producto obtenido por hidrólisis ácida o alcalina del material colágeno de huesos, pieles o cartílagos,
- d. Gelatina preparada o jaletina, al producto elaborado con agua potable o leche pasteurizada, gelatina o grenetina de grado comestible adicionado de azúcares u otros edulcorantes; y que pueden agregársele aditivos para alimentos,
- e. Goma de mascar, al producto elaborado a base de gomas naturales o gomas sintéticas, polímeros y copolímeros, adicionados de otros ingredientes y aditivos para alimentos,
- f. Ingrediente para base de goma de mascar, a la sustancia o mezcla de sustancias, de origen natural o sintético, coaguladas o concentradas, adicionadas de un ablandador o plastificante, antioxidante y, en su caso, de un controlador de la polimerización,
- g. Malvavisco, al producto aereado elaborado por la cocción de azúcar, glucosa u otros edulcorantes y agua, adicionada de agentes de aereado, gelificantes e ingredientes y aditivos para alimentos,
- h. Mazapán, al producto elaborado por cocción y moldeado de una mezcla de almendras dulces y glucosa u otros edulcorantes,
- i. Peladilla, al producto elaborado con almendras cubiertas por una o varias capas uniformes de azúcar u otros edulcorantes, que puede ser adicionado de otros ingredientes y aditivos para alimentos,
- j. Polvo para preparar gelatina de sabor, al producto elaborado con mezcla de azúcar, gelatina o grenetina sin sabor grado comestible, adicionado de saboreadores y colorantes naturales o artificiales,

- k. Polvo para preparar imitación de gelatina de sabor, al producto elaborado con mezcla de azúcar, alginato de sodio, carrageninas, goma gelana o combinación de gomas permitidas, saboreadores y colorantes naturales y otros aditivos para alimentos,
- l. Polvo para preparar postre estilo o imitación flan, al producto obtenido a partir de la mezcla de azúcar, gomas vegetales, con o sin fécula, saboreadores y colorantes naturales y artificiales,
- m. Productos de confitería, a los productos de sabor dulce, textura variada, que dentro de sus componentes principales se encuentra el azúcar u otros edulcorantes, y pueden contener ingredientes adicionales y aditivos para alimentos y
- n. Turrón, al producto preparado, cuya masa contiene agua, azúcares, miel, clara de huevo o gelatina, se elabora con almendras y se adiciona o no de frutas frescas o confitadas.

XV.2. En la elaboración de productos de confitería se permite el empleo de alcohol etílico anhídrico en una cantidad que no exceda del 1,99% m/m en el producto terminado.

XV.3. No se podrá emplear el mononitrobenceno u otras sustancias tóxicas durante la extracción de la miel de abeja.

XV.4. En el envasado de la miel de abeja no se podrán utilizar envases que hayan sido empleados para otros productos.

XV.5. Las mieles de abeja y de maguey no deberán contener microorganismos patógenos.

XV.6. Los jarabes deberán someterse a tratamiento térmico para su conservación.

XV.7. En los jarabes se podrán emplear colorantes naturales o sintéticos, saboreadores o aromatizantes naturales o sintéticos artificiales, acidulantes y conservadores como benzoato de sodio y sorbato de sodio, o potasio, hasta 0,10% y otros aditivos para alimentos que se establezcan en las normas correspondientes.

XV.8. Los jarabes no deberán contener mohos, microorganismos patógenos, ni parásitos.

XV.9. El polvo para preparar gelatina de sabor deberá cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

	MÁXIMO
XV.9.1. Coliformes totales	10 000 UFC/g;
XV.9.2. Mohos y levaduras	100 UFC/g;
XV.9.3. <i>Staphylococcus aureus</i>	Negativo, y
XV.9.4. <i>Salmonella</i> spp	Negativa en 25g.

XV.10. En los polvos para preparar gelatina de sabor, imitación de gelatina de sabor o postre imitación flan se podrán emplear benzoato o sorbato de sodio o potasio, en una cantidad no mayor de 0,1%.

XVI. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición.

XVI.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:

- XVI.1.1. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición, aquellos a los que se les disminuyen, eliminan o adicionan uno o más de sus nutrientes, tales como hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales o fibras dietéticas,
- XVI.1.2. Producto adicionado, al que se le han añadido nutrientes, tanto si están o no contenidos normalmente en el producto,
- XVI.1.3. Producto con menor contenido o eliminación de nutrientes, a los productos a los que se les ha disminuido o eliminado el contenido de uno o más nutrientes en relación con su concentración original, y
- XVI.1.4. Productos restaurados, aquellos que han sido adicionados de uno o más nutrientes de los que se han perdido durante la elaboración, en una concentración igual a aquella contenida en el alimento original.

XVII. Suplementos alimenticios.

XVII.1. La cantidad de vitaminas y minerales en estos productos no deberá exceder, al día, los límites que a continuación se indican:

XVII.1.1. Vitaminas:

	DOSIS
Vitamina A/Retinol	1000 µg
Ac. Fólico	400 µg
Beta Caroteno	15 mg
Biotina	300 µg
Vit. B1/Tiamina	15 mg
Vit. B2/Riboflavina	18 mg
Vit. B3/Niacina	25 mg
Vit. B5/Ac. Pantoténico	20 mg
Vit. B6/Piridoxina	10 mg
Vit. B12/Cianocobalamina	12 µg
Vit. C/Ac. Ascórbico	300 mg
Vit. D	10 µg
Vit. E/d- α -tocofero	200 mg
Vit. K	30 µg

XVII.1.2. Minerales:

	DOSIS
Calcio	1200 mg
Cobre	3 mg
Cromo	200 µg
Flúor	1 mg
Fósforo	1200 mg
Hierro	20 mg
Magnesio	500 mg
Manganoso	7,5 mg
Molibdeno	250 µg
Selenio	100 µg
Yodo	200 µg
Zinc	20 mg

XVII.2. Los suplementos alimenticios no deberán contener contaminantes químicos y biológicos que puedan poner en riesgo la salud del consumidor.

XVII.3. En la etiqueta de los productos a que se refiere este apartado deberá figurar:

XVII.3.1. La denominación genérica y específica del producto;

- XVII.3.2. La lista de ingredientes completa y en orden de predominio cuantitativo; en los productos que incluyan en su formulación hierbas, se trate o no de mezclas, deberán incluirse tanto el nombre usual o común, como el nombre botánico correspondiente, señalando género y especie;
- XVII.3.3. El o los componentes que pudieran representar un riesgo mediato o inmediato para la salud de los consumidores;
- XVII.3.4. La declaración nutrimental;
- XVII.3.5. El nombre y dirección del fabricante o importador, envasador, maquilador y distribuidor nacional o extranjero, según el caso;
- XVII.3.6. Las instrucciones para su conservación, uso, preparación y consumo;
- XVII.3.7. La identificación del lote;
- XVII.3.8. La leyenda de advertencia que establece el artículo 216 de la Ley, así como la leyenda: "El consumo de este producto es responsabilidad de quien lo recomienda y de quien lo usa", las cuales deberán figurar en mayúsculas, con el mismo tipo de letra que la información contenida en la superficie de información, en caracteres claros, fácilmente legibles, en negritas remarcadas y colores contrastantes con el fondo, de conformidad con lo siguiente:
- a. Área de la superficie de información en cm² Altura mínima del tipo de letra en mm
- | | |
|-------------|-----|
| Hasta 20,9 | 0,5 |
| 21 a 40,9 | 0,8 |
| 41 a 160,9 | 2 |
| Mayor a 161 | 3 |
- b. Alrededor de las leyendas deberá existir un espacio libre de información de cuando menos una vez el tamaño de la letra y
- c. Cuando las leyendas se presenten una a continuación de la otra, el espacio libre alrededor de ambas deberá ser de cuando menos una vez el tamaño de la letra, y
- XVII.3.9. La fecha de caducidad.

XVII.4. La declaración nutrimental a que se refiere el punto anterior deberá incluir como mínimo lo siguiente:

a. Producto	Por 100g o ml. por porción	
Contenido energético	_____	kcal
Proteínas	_____	g
Grasas (lipidos)	_____	g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	_____	g
Sodio	_____	g
Contenido específico de cada una de las vitaminas y minerales que contenga*	_____	mg o µg

* Las vitaminas y minerales podrán declararse en unidades internacionales, siempre y cuando se indique, entre paréntesis, la cantidad en unidades del Sistema General de Unidades de Medidas.

- b. Cualquier otro nutriente o componente que se incluya o destaque en la información de la etiqueta, anexos o publicidad y
- c. En el caso de las grasas, todos o ninguno de los siguientes, de acuerdo con el tipo de producto:

grasa poliinsaturada _____ g; grasa monoinsaturada _____ g; grasa saturada _____ g; colesterol _____ mg.

XVIII. Bebidas alcohólicas.

XVIII.1. El etiquetado de los productos a que se refiere este apartado deberá ostentar la leyenda precautoria conforme a lo establecido en la Ley, en color contrastante con el fondo, en letra mayúscula helvética condensada, en caracteres claros y fácilmente legibles, de conformidad con la siguiente tabla:

VOLUMEN	ALTURA MÍNIMA DEL TIPO DE LETRA
De 0 hasta 50 ml	1,5mm
De 50,1 hasta 190 ml	2,0mm
De 190,1 hasta 500 ml	2,5mm
De 500,1 hasta 1000 ml	3,0mm
De 1000,1 hasta 4000 ml	5,0mm
Mayores de 4000 ml	7,0mm

Alrededor de la leyenda deberá existir un espacio libre de cuando menos 3 mm.

La leyenda precautoria podrá aparecer, además, en el tapón o en el faldón de la corcholata, siempre y cuando sea visible y no esté cubierta por ningún tipo de sello, timbre o envoltura que impida al consumidor leer la leyenda completa, con las mismas características señaladas para el etiquetado en las fracciones anteriores.

En las canastillas y cartones de empaque, con excepción de las presentaciones a que se refiere el segundo párrafo del artículo 179 de este Reglamento la leyenda deberá, adicionalmente, ostentarse en la parte superior y caras laterales, en caracteres no menores de 4 mm.

Las etiquetas podrán contener la clasificación señalada en el artículo 176 del presente Reglamento, la cual, cuando se utilice, deberá aparecer como lo señala dicho artículo y no deberá ser utilizada con fines promocionales, ni de publicidad de los productos. Los textos de las leyendas precautorias no podrán modificarse ni usar superlativos relativos a la clasificación.

XIX. Tabaco.

XIX.1. En los envases o cajetillas de los cigarros o cigarrillos, tabaco para pipa y tabaco para mascar deberán figurar en forma legible y clara, con colores contrastantes, en letra mayúscula tipo helvética condensada y en caracteres de 2mm de altura como mínimo, las leyendas de advertencia, conforme a lo establecido en la Ley.

Tratándose de puros, el tamaño de los caracteres de las leyendas de advertencia no deberá ser menor de 1,5mm, en presentaciones individuales y, en el caso de envases colectivos o múltiples, deberá ser de 6mm como mínimo cuando se trate de envases con medidas de hasta 27,5cm de ancho, 21,5cm de fondo y 10,5cm de altura. El tamaño de las leyendas será proporcionalmente menor o mayor en los envases con medidas inferiores o superiores a las anteriormente señaladas.

Las leyendas de advertencia a que se refiere este punto podrán figurar en dimensiones mayores a las establecidas en el presente apartado, cuando los productores de tabaco lo consideren conveniente.

XIX.2. En los envases o cajetillas de los productos señalados en este apartado deberá figurar en forma legible y clara, con colores contrastantes, con letra mayúscula tipo helvética regular y en caracteres de 1mm de altura como mínimo, la siguiente leyenda: "Venta prohibida a menores".

La leyenda a que se refiere el párrafo anterior deberá mantener a su alrededor espacios libres de 2mm en presentaciones de 20 cigarros o cigarrillos y, en presentaciones de menor contenido, de 1mm hacia arriba y hacia abajo y de 2mm a los lados.

Las leyendas de advertencia a que se refiere este punto podrán figurar en dimensiones mayores a las establecidas en el presente apartado, cuando los productores de tabaco lo consideren conveniente.

XX. Productos de perfumería, belleza y aseo.

XX.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:

XX.1.1. Productos de perfumería y belleza para uso facial o corporal:

- a. Aceite, al producto cuya finalidad es mantener la superficie de la piel limpia, hidratada y flexible, constituido por uno o más aceites de origen animal, vegetal o mineral,
- b. Adhesivo para pestañas y uñas postizas, al producto constituido básicamente por látex o compuestos derivados de éste en un disolvente orgánico,
- c. Antitranspirante, al producto que contiene sustancias con acción levemente astringente, que tiende a reducir el tamaño de los poros cutáneos y a limitar el paso de humedad en áreas locales del cuerpo,
- d. Baño de burbujas, al producto de limpieza corporal que proporciona abundante espuma a bajas concentraciones de detergentes,
- e. Corrector, al producto similar al maquillaje de aplicación facial o corporal, que se emplea para cubrir o disimular las ojeras, pequeñas manchas e imperfecciones de la piel,
- f. Crema facial o corporal, a la preparación untuosa de aplicación cutánea, que se utiliza como vehículo de sustancias inocuas con acción diversa que benefician a la piel,
- g. Cosméticos, a los productos de perfumería y belleza que a través de medios técnicos adecuados pueden modificar el olor natural del cuerpo y mantener y perfeccionar su estética,
- h. Depilatorio, al producto con sustancias que al aplicarse sobre la piel elimina el vello superficial sin lesionarla,
- i. Dermolimpiador, al producto constituido por sustancias tensoactivas sintéticas, que pueden estar adicionadas de jabón, aromatizantes u otros aditivos,
- j. Desodorante, al producto que contiene uno o más ingredientes que suprimen o disminuyen el mal olor de la transpiración, previenen su desarrollo o efectúa ambas acciones,
- k. Epilatorio, a la mezcla de ceras y resinas que, previamente fundidas, se aplican sobre la piel y, una vez enfriada, se retira para extraer el vello junto con su bulbo y papila pilosa para retardar su aparición,
- l. Jabón de tocador, al producto que independientemente de su estado físico, se obtiene, ya sea, por la saponificación de grasas y aceites de origen natural, por la neutralización de ácidos grasos o por la mezcla de sustancias, y que puede contener perfume y otros aditivos de origen natural o sintético, que le confieran alguna propiedad cosmética, cuya acción física, química o fisicoquímica, faciliten la limpieza e higiene de la piel,
- m. Loción facial o corporal, al producto líquido que puede contener alcohol y otros ingredientes que determinan su acción específica, tales como humectante, suavizante, astringente, refrescante, limpiadora o desmaquillante, entre otras,
- n. Maquillaje, al producto de aplicación cutánea, que se utiliza para cubrir pequeñas imperfecciones, dar un tono específico a la piel o evitar su brillo excesivo, y que está constituido por una mezcla de colorantes y un vehículo,

- ñ. Maquillaje para ojos, al producto, cualquiera que sea su presentación, que se aplica en el área alrededor de los ojos para mejorar su apariencia.
- o. Mascarilla, al producto de aplicación facial por tiempo determinado, de presentación y composición diversa que se utiliza para limpiar, suavizar, humectar, astringir, acondicionar la piel o para otras acciones benéficas sobre la misma.
- p. Perfume, colonia y extractos, a la mezcla de productos aromáticos de origen natural o sintético, diluidos generalmente en alcohol y otros vehículos inertes para ser aplicado en la piel.
- q. Producto de tratamiento cosmético, al producto de perfumería y belleza que intenta mitigar o prevenir deficiencias o alteraciones en el funcionamiento de la piel o que modifica la estructura de ésta.
- r. Preparaciones para antes y después del afeitado, al compuesto de sustancias tensoactivas y refrescantes, en un vehículo que determina su presentación y que se emplea para reblandecer el vello y acondicionar la piel.
- s. Producto para el cuidado de las uñas, a la mezcla de resinas en disolventes orgánicos, que puede contener pigmentos y otros aditivos o sustancias endurecedoras que se aplican sobre la uña con el fin de formar una película para prevenir su agrietamiento, impartir color, dar brillo, repararla, mejorar su apariencia, engrosarla o eliminar su fragilidad o engrosarla.
- t. Producto para la limpieza de las manos, al constituido por disolventes alifáticos, queroseno y aceites, entre otros, que puede ir adicionado de emolientes para mejorar las propiedades de aplicación y evitar la pérdida de grasa de la piel y que se utiliza sin necesidad de lavarlas con agua y jabón.
- u. Producto para labios, al constituido básicamente por un vehículo como ceras, aceites, grasas u otros inocuos, que puede adicionarse de colorantes y que de acuerdo con su composición puede impartir color, brillo o protección a los labios.
- v. Productos de perfumería y belleza, a los destinados para su aplicación directamente a la piel, sus anexos y faneras, cuya finalidad es la de embellecer, mejorar la apariencia y conservar la limpieza y pulcritud de las personas.
- w. Productos de perfumería y belleza hipoalergénicos, a los que no causan reacción adversa a la piel de individuos sensibles.
- x. Removedor de cutícula, al producto que se emplea para reblandecer la cutícula, facilitando su remoción.
- y. Removedor o quitaesmalte, al producto constituido por disolventes orgánicos que pueden contener pequeñas cantidades de lípidos para contrarrestar la acción secante de dichos disolventes.
- z. Rubor, al producto constituido por una mezcla de colorantes y un vehículo que se aplica a las mejillas para impartirles color de una tonalidad determinada.
- aa. Sales para el baño, a las mezclas de sales solubles, perfume y colorantes formuladas, en la mayor parte de los casos, para ablandar el agua y
- bb. Talco, a la mezcla de polvos, que tiene una finalidad higiénica, que absorbe la humedad, grasa o sudoración de la piel, con o sin aditivos e ingredientes opcionales;

XX.1.2. Productos de aseo:

- a. Almidón o apresto, a la sustancia o mezcla de sustancias que sirve para aumentar la rigidez de las telas o facilitar el planchado.
- b. Aromatizante del ambiente, a la sustancia o mezcla de sustancias que enmascara olores e imparte aroma al ambiente,

- c. Blanqueador, a la sustancia o mezcla de sustancias que por acción física, química o fisicoquímica imparten mayor blancura y pueden abrillantar las telas,
- d. Desinfectante, a la sustancia o mezcla de sustancias que eliminan o disminuyen el desarrollo de microorganismos de las superficies donde se aplican,
- e. Desmanchador, a la sustancia o mezcla de sustancias que limpian o remueven manchas de la superficie en donde se aplican,
- f. Desodorante del ambiente, a la sustancia o mezcla de sustancias que previene o enmascara los olores del ambiente,
- g. Detergente, a la mezcla de sustancias cuya función es abatir la tensión superficial del agua, que ejerce una acción humectante, emulsificante y dispersante, y facilita la eliminación de suciedad, manchas y grasas, la cual puede ser adicionada de otros ingredientes y aditivos,
- h. Jabón, al producto que independientemente de su estado físico se obtiene, ya sea, por la saponificación de grasas y aceites, por la neutralización de ácidos grasos o por la mezcla de sustancias, y que puede contener perfume y otros aditivos de origen natural o sintético, y cuya acción física, química o fisicoquímica, facilita la limpieza e higiene,
- i. Limpiador, a la sustancia o mezcla de sustancias que mediante su acción física, química o una combinación de ambas, facilita el desprendimiento de las partículas de suciedad y
- j. Removedor, a la mezcla de sustancias con propiedades disolventes que, por medio de su acción física o fisicoquímica, facilita el desprendimiento de suciedades;

XX.1.3. Repelente de insectos para uso humano, al producto inocuo que al entrar en contacto con los insectos, ya sea en forma directa o bien por medio de fase gaseosa, los ahuyenta evitando así la picadura, y que puede aplicarse directamente en la piel o en la ropa;

XX.1.4. Protectores y bronceadores solares:

- a. Autobronceador, al producto que produce una pigmentación temporal similar al bronceado por efectos de los rayos ultravioleta provenientes del sol, pero sin que para ello intervenga la acción de rayos ultravioleta,
- b. Bloqueador solar, al producto que se aplica a la piel produciendo una capa continua cuya finalidad es impedir el paso de las radiaciones solares,
- c. Bronceador, al producto que acelera la pigmentación de la piel, por efecto de los rayos solares, mezclados o no, adicionados o no de filtros solares y
- d. Protector o filtro solar, al producto que contiene uno o más filtros solares en un vehículo que determina su presentación y que se aplica a la piel, y produce una película para prevenir o disminuir los efectos perjudiciales de la radiación solar o coadyuvar con el bronceado de la piel, sin ningún efecto adverso sobre ésta;

XX.1.5. Productos de perfumería y belleza para el cabello:

- a. Acondicionador, al producto que se emplea para proteger el cabello, restaurar la vaina del pelo, llenar grietas, alisar o unir escamas de cutícula y lo deja brillante, de apariencia natural y fácilmente manejable,
- b. Alaciador, al producto que se emplea para disminuir parcial o totalmente el ondulado del cabello rizado,
- c. Champú o shampoo, al producto que se utiliza para eliminar de la piel cabelluda, cabello y cuerpo, el exceso de grasa y partículas acumuladas,
- d. Decolorante, al producto constituido por sustancias que tienen la función de producir degradación del pigmento capilar,

- e. Enjuague, al producto que se emplea después del champú o shampoo, para neutralizar las cargas eléctricas de las sustancias tensoactivas contenidas en éste, a fin de dejar el cabello fácilmente manejable,
- f. Fijador, al producto que se utiliza para conservar el cabello en su lugar o modelarlo evitando que la cabellera en general tome una posición distinta a la deseada,
- g. Gel, al coloide en el que la fase dispersa está combinada con la fase continua, formando una masa de consistencia gelatinosa que se usa como vehículo en productos de belleza,
- h. Producto para permanente, a la mezcla de sustancias que ondulan el cabello, modificándolo químicamente en su estructura queratinica,
- i. Tinte, al producto, cualquiera que sea su presentación, que imparte color al cabello o restablece su color original, con una finalidad estética; según su fórmula, puede depositar el color en la superficie del cabello sin penetrar en éste y desaparecer al lavarlo, o bien, el que se elabora con colorantes directos de bajo peso molecular que desaparece gradualmente y aquél en el que se utilizan sustancias incoloras que se transforman en coloreadas sobre el cabello como resultado de reacciones químicas diversas que penetran en el mismo para impartirle color de una manera más permanente y
- j. Tratamiento o loción capilar, al producto que en tanto permanece en la piel cabelluda, ayuda al embellecimiento y mejoramiento del cabello, modificando sus características grasosas o secas, y

XX.1.6. Otros:

- a. Aceites esenciales naturales y sus mezclas, a los productos volátiles, concentrados o no, de consistencia oleosa, extraídos de los vegetales, de los cuales constituyen el principio oloroso o sárido, que pueden mezclarse y adicionarse de aromatizantes naturales y
- b. Toallitas limpiadoras, a los pequeños lienzos de tela de algodón, de celulosa o de cualquier otro material inerte impregnados de preparaciones líquidas con propiedades limpiadoras.

XX.2. Los límites microbiológicos para los productos de perfumería y belleza, no deberán exceder los siguientes:

XX.2.1. Microorganismos aerobios:

- a. No más de 500 UFC/g o ml en los productos para niños y para aplicación en el área de los ojos, y
- b. No más de 1 000 UFC/g o ml para los demás productos, y

XX.2.2. Mohos y levaduras no más de 100 UFC/g o ml,

XX.2.3. *Escherichia coli* negativa/g o ml,

XX.2.4. *Salmonella* spp negativa en 25 g o ml,

XX.2.5. *Pseudomonas* spp negativa/g o ml y

XX.2.6. *Staphylococcus aureus* negativo/g o ml.

XX.3. En la elaboración de los productos de perfumería y belleza podrán incluirse uno o varios conservadores para inhibir el desarrollo de microorganismos nocivos para la salud.

XX.4. La Secretaría podrá solicitar a los fabricantes de productos de tratamiento cosmético la siguiente información:

XX.4.1. Descripción del producto, en la que se señale:

- a. Nombre de cada ingrediente, nombre científico, en el caso de plantas, monografía para sustancias no comunes y la justificación tecnológica de su empleo y
- b. Fórmula cuantitativa;

XX.4.2. Modo de empleo, y

XX.4.3. Muestra de la etiqueta original y material publicitario.

XX.5. El etiquetado de los productos de perfumería y belleza que se vendan a granel deberá ostentar:

XX.5.1. La denominación genérica y específica;

XX.5.2. El nombre y domicilio del fabricante, y

XX.5.3. El número de lote de fabricación.

XX.6. El etiquetado de los repelentes de insectos utilizados sobre la piel o sobre la ropa, deberá contener:

XX.6.1. Las leyendas que se refieran a los siguientes aspectos:

- a. "No se deje al alcance de los niños",
- b. "No se aplique cerca de los ojos"
- c. "En caso de cualquier reacción al producto, interrumpa su uso" y
- d. "En caso de ingestión accidental, obtenga ayuda médica";

XX.6.2. El porcentaje de ingrediente activo en la declaración de ingredientes, y

XX.6.3. La distancia mínima de aplicación, así como la indicación de que para su uso facial deberá aplicarse con las manos, en el caso de los productos envasados en aerosol.

XXI. Aditivos.

XXI.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:

XXI.1.1. Aditivos:

- a. Acentuador de sabor, a la sustancia o mezcla de sustancias destinadas a realzar los aromas o los sabores de los alimentos,
- b. Acidulante, alcalinizante o regulador de pH, a la sustancia que modifica o mantiene la acidez o alcalinidad de los productos,
- c. Acondicionadores de masa, a la sustancia que se utiliza en panificación para mejorar diversas cualidades de la masa,
- d. Aditivo, a la sustancia que se adiciona directamente a los productos, durante su elaboración, para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor, para mejorar su estabilidad o para su conservación,
- e. Antiaglomerante, a la sustancia o mezcla de sustancias que se agrega a los productos o aditivos para evitar su cohesión,
- f. Antiespumante, a la sustancia o mezcla de sustancias que, adicionada durante la elaboración de los productos, disminuye la formación de espuma,
- g. Antihumectante, a la sustancia que disminuye las características higroscópicas de los productos,
- h. Antioxidante, a la sustancia o mezcla de sustancias destinada a retardar o impedir la oxidación y enranciamiento de los productos,
- i. Antisalpicante, a la sustancia o mezcla de sustancias que añadidas a las grasas emulsionadas con agua, evitan el esparcimiento de la misma al calentarse,
- j. Clarificador, a la sustancia que elimina la turbidez en un líquido, dejándolo claro,

- k. Colorante, a la sustancia que tiene la propiedad de impartir color al medio que lo contiene por la solubilidad que tenga en el mismo, ya sea un medio hidrofilico o lipofilico o a otro material o mezcla, elaborado por un proceso de síntesis o similar, por extracción o por separación, obtenido de una fuente animal, vegetal o mineral y que, posteriormente, ha sido sometido a pruebas fehacientes de seguridad que permiten su uso en alimentos y productos de perfumería, belleza y aseo o en alguna parte de ellos y que, directamente o a través de su reacción con otras sustancias, es capaz de impartir el color que le caracteriza;
- l. Conservador, a la sustancia o mezcla de sustancias que previene, retarda o detiene la fermentación, el enmohecimiento, la putrefacción, acidificación u otra alteración de los productos causados por algunos microorganismos y por algunas enzimas,
- m. Edulcorante no nutritivo, a la sustancia natural o sintética, que puede sustituir parcial o totalmente el dulzor del azúcar,
- n. Emulsivo o emulsificante y estabilizador, a la sustancia o mezcla de sustancias que mantiene homogéneos a los productos constituidos por dos o más fases inmiscibles, impidiendo la separación de las mismas,
- ñ. Enturbiadador, a la sustancia o mezcla de sustancias que al agregarse a un líquido le resta claridad o que sirve para equilibrar la baja densidad de los aceites esenciales en un producto determinado,
- o. Enzima o catalizador biológico, a la sustancia proteica producida por células vivas que catalizan reacciones específicas en diversos procesos de elaboración de productos,
- p. Espesante, a la sustancia que incrementa la viscosidad de los productos,
- q. Espumante, a la sustancia que, adicionada a un líquido, modifica su tensión superficial y estabiliza las burbujas formadas o favorece la formación de espuma,
- r. Gasificante para panificación o polvos para hornear, a la sustancia o mezcla de sustancias que adicionadas durante el proceso de elaboración de productos de panadería favorece el desprendimiento de dióxido de carbono,
- s. Gelificante, a la sustancia que confiere consistencia de gel a los productos,
- t. Humectante, a la sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir la pérdida de humedad de los productos,
- u. Laca, al producto preparado por la suspensión o precipitación de algún colorante artificial, sobre un compuesto insoluble,
- v. Leudante, a la levadura de cerveza prensada, húmeda o deshidratada, obtenida por proliferación del *Saccharomyces cereviceae*, empleada en productos de panadería para favorecer la formación de dióxido de carbono,
- w. Oxidante, a la sustancia o mezcla de sustancias que por proceso de oxidación condiciona o mantiene determinadas características en algunos ingredientes de los productos; que también puede ser empleado como blanqueador y
- x. Pigmento, a la sustancia que tiene la propiedad de ser insoluble en medios hidrofilicos y lipofilicos y que tiene la propiedad de impartir color al medio que lo contiene por la dispersión que tenga en éste, elaborado a partir de la fijación de un color natural o sintético sobre un sustrato permitido u obtenido de una fuente mineral y que, posteriormente, se ha sometido a pruebas fehacientes de seguridad que permiten su uso en alimentos y productos de perfumería, belleza y aseo o en alguna parte de ellos y que, directamente o a través de su reacción con otras sustancias es capaz de impartir el color que le caracteriza;

XXI.1.2. Concentrados:

- a. Concentrado artificial, al producto que contiene sustancias aromáticas artificiales, que puede estar adicionado de sustancias aromáticas naturales, jugos de frutas y aditivos,
- b. Concentrado artificial con jugos de fruta, al producto que corresponde por su composición a los concentrados artificiales, pero que contiene por lo menos 50% del jugo o pulpa del fruto o la cantidad equivalente de la fruta o jugo concentrado,
- c. Concentrado de aceite esencial con jugo de fruta, al aceite esencial que contiene no menos de 50% del jugo o pulpa de la fruta correspondiente o su equivalente del jugo concentrado, pudiendo estar adicionados de aditivos con excepción de sustancias aromáticas sintéticas artificiales,
- d. Concentrado de frutas, al producto que contiene 90% del jugo o pulpa de la fruta correspondiente o del equivalente de la pulpa o jugo concentrado, que puede estar adicionado de colorantes, emulsivos u otros aditivos, con excepción de sustancias aromáticas artificiales,
- e. Concentrado no natural de aceites esenciales, al producto obtenido de los aceites esenciales naturales, que puede estar adicionado de jugos de frutas y otros aditivos, con excepción de sustancias aromáticas artificiales y

XXI.1.3. Aceites, esencias y extractos:

- a. Aceite esencial natural y sus mezclas, al producto volátil, concentrado o no, de consistencia oleosa, extraido de los vegetales, de los cuales constituye el principio oloroso o sárido, que puede mezclarse y adicionarse de aromatizantes naturales,
- b. Base artificial, al producto obtenido por mezclas de sustancias aromáticas artificiales, puede contener aceites esenciales y hasta un 10% de alcohol etílico, propilenglicol y otros diluyentes,
- c. Esencia artificial, al producto obtenido por dilución de las bases artificiales en alcohol etílico, propilenglicol, lactosa u otro diluyente apropiado, o bien por preparación directa a partir de sus componentes,
- d. Esencia natural, al producto obtenido por dilución de los aceites esenciales naturales en alcohol etílico, propilenglicol u otro diluyente y
- e. Extracto y extracto destilado aromático o saboreador, al producto obtenido de los vegetales por maceración, percolación, destilación u otros procedimientos que permitan extraerles los principales saboreadores y aromatizantes;

XXI.1.4. Saboreadores, saborizantes o aromatizantes:

- a. Saboreador, saborizante o aromatizante, a la sustancia o mezcla de sustancias de origen natural, las idénticas a las naturales y las sintéticas artificiales, con o sin diluyentes, agregados o no de otros aditivos que se utilizan para proporcionar o intensificar el sabor o aroma de los productos,
- b. Saboreador, saborizante o aromatizante idéntico al natural, a la sustancia químicamente aislada a partir de materias primas aromáticas u obtenidas sintéticamente; químicamente idénticas a las sustancias presentes en productos naturales procesados o no y que son aptas para consumo humano,
- c. Saboreador, saborizante o aromatizante natural, a la preparación de sustancias o sus mezclas obtenidas exclusivamente por procesos físicos, a partir de vegetales o de materias primas de origen animal en su estado natural o procesadas o por fermentación de materias lácteas y que son aptas para consumo humano y
- d. Saboreador, saborizante o aromatizante sinteticoartificial, a las sustancias que no han sido aún identificadas en productos naturales procesados o no y que son aptas para consumo humano, y

XXI.1.5. Coadyuvantes:

- a. Coadyuvante de elaboración, a la sustancia o materia, excluidos aparatos, utensilios y los aditivos, que no se consume como ingrediente alimenticio por si misma, y se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, que puede dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados del producto final y
- b. Coadyuvante del color, a la sustancia que sirve para intensificar, retener o desarrollar el color.

XXI.2. Los aditivos en general, no deberán exceder los límites máximos de contaminantes señalados a continuación:

- XXI.2.1. Arsénico no más de 3mg/kg;
- XXI.2.2. Metales pesados, no más de 40mg/kg, y
- XXI.2.3. Plomo, no más de 10 mg/kg.

XXI.3. Se consideran como colorantes orgánicos naturales, a los productos que imparten color propio, ya sean solos o mezclados con otros.

XXI.4. Se podrán mezclar los colorantes entre si, para obtener determinadas tonalidades cromáticas, siempre y cuando no constituyan un riesgo para la salud.

XXI.5. Se podrán adicionar a la mezcla de colorantes, vehículos o excipientes inocuos, tales como cloruro de sodio, azúcares, dextrina, aceites y grasas comestibles, glicerina, propilenglicol, agua potable e hidróxido de sodio.

XXI.6. En la venta de los colorantes orgánico sintéticos, orgánico minerales, minerales y lacas, el fabricante suministrará al comprador, su análisis con pureza, especificaciones y límites de contaminantes.

XXI.7. El etiquetado de los aditivos deberá presentar la siguiente información:

- XXI.7.1. Los aditivos utilizados como materia prima, deberán indicar la denominación genérica, el nombre químico y el común, además de las especificaciones que se requieran;
- XXI.7.2. Los aditivos no colorantes deberán indicar:
 - a. La cantidad y el modo de empleo,
 - b. El nombre y la función tecnológica de cada uno de los aditivos, cuando se trate de varios de éstos,
 - c. El porcentaje y función de los conservadores, antioxidantes o cualquier otra sustancia limitante que contengan y
 - d. La declaración de potencia, en caso de que la tengan;
- XXI.7.3. Cuando se trate de aditivos saboreadores y aromatizantes, no es necesario que figure el nombre de cada saboreador o aromatizante, sino únicamente la denominación, de acuerdo con la clasificación correspondiente;
- XXI.7.4. En el caso de los colorantes orgánicos naturales permitidos deberán declarar el nombre tal y como se establece en la lista correspondiente;
- XXI.7.5. En los aditivos colorantes puros para productos, se deberá indicar el nombre del colorante orgánico sintético o colorante artificial y la concentración del colorante puro;
- XXI.7.6. Si se trata de una mezcla de los colorantes que se indican en el punto anterior, deberá figurar la tonalidad cromática, la suma de las concentraciones de los colorantes en tanto por ciento, así como los excipientes empleados;
- XXI.7.7. Cuando se trate de una laca colorante, deberá figurar la concentración de laca colorante y la concentración correspondiente del colorante puro, y

XXI.7.8. En el caso de productos que contienen una mezcla de lacas de colorantes orgánicos sintéticos o colorantes artificiales, en la lista de ingredientes se deberá indicar el nombre de las lacas del colorante, el porcentaje de la suma de las lacas colorantes y el porcentaje de la suma de colorantes puros de las lacas.

XXII. Envases y envasado de productos.

XXII.1. Para efectos de este apartado, se entiende por:

XXII.1.1. Envase primario, al que contiene al producto y que entra en contacto con él; que tiene como finalidad proteger y conservar su integridad física, química y microbiológica, y

XXII.1.2. Envase secundario, al que contiene al envase primario.

XXII.2. Los envases de los productos de consumo humano no deberán ceder sustancias perjudiciales a la salud.

XXII.3. No se podrá utilizar la madera como material de envase primario para alimentos.

XXII.4. Los envases de los productos que hayan sido irradiados, no deberán haber sufrido deterioro ni alteraciones que los hagan impropios para su empleo.

XXIII. Irradiación de productos.

XXIII.1. Para efectos de este apartado, se entiende por Gray (Gy), a la unidad de medida de la cantidad de energía absorbida por un producto y equivale a 1J de energía por kg de producto irradiado.

XXIII.2. La radiación ionizante aplicable a los productos, materias primas y aditivos, deberá provenir de las siguientes fuentes:

XXIII.2.1. De rayos gamma, provenientes de fuentes selladas conteniendo el isótopo Cobalto 60 (Co-60) o el isótopo Cesio 137 (Cs-137);

XXIII.2.2. De haz de electrones, generados por un acelerador de electrones a niveles de energía que no excedan de 10 millones de electrón-volts (10 Mev), y

XXIII.2.3. De rayos X, generados por máquinas que trabajen a energías de 5 millones de electrón-volts (5 Mev), o inferiores.

XXIII.3. Los registros a que se refiere la fracción V del artículo 222 del presente Reglamento, se deberán mantener durante un periodo de cinco años, los cuales se proporcionarán a la autoridad sanitaria, cuando así lo requiera de manera escrita.

Dichos registros deberán contener lo siguiente:

XXIII.3.1. El nombre de los productos tratados;

XXIII.3.2. La cantidad de producto irradiado;

XXIII.3.3. Los datos de la persona física o moral que entregó los productos para su proceso de irradiación;

XXIII.3.4. El lote de identificación;

XXIII.3.5. La bitácora de operación;

XXIII.3.6. La fuente de radiación;

XXIII.3.7. La calibración de la fuente;

XXIII.3.8. La dosimetría;

XXIII.3.9. La distribución de la dosis en el producto, y

XXIII.3.10. La fecha de irradiación.