

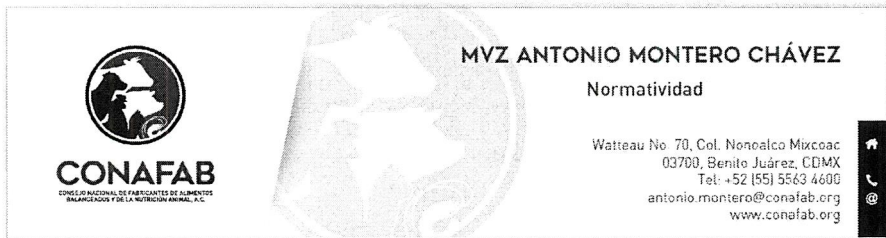
Contacto CONAMER

De: Antonio Montero <antonio.montero@conafab.org>
Enviado el: miércoles, 22 de marzo de 2023 11:55 a. m.
Para: Contacto CONAMER; 'Irma Vargas Rivera'
CC: javier.leon@conafab.org; 'Armando García Olguín'
Asunto: comentarios al proyecto de modificación de la NOM-012-ZOO
Datos adjuntos: Revisión de la NOM 061.docx

A quien corresponda

Por medio del presente envió cuadro comparativo de la NOM-012-ZOO con la NOM-061-ZOO para que se le añada al proyecto de modificación los elementos que quedaron fuera de la NOM-061 y que creemos que son importantes que se contemplen

Saludos cordiales.



Revisión de la NOM 061-ZOO VS PROY-MOD-NOM-012-ZOO	
NOM-061-ZOO	PROY -MOD - NOM-012-ZOO
2. Referencias	
Para la correcta aplicación de esta Norma se deben consultar las siguientes normas oficiales mexicanas:	
NOM-004-ZOO-1994, Grasa, hígado, músculo y riñón en aves, bovinos, caprinos, cérvidos, equinos, ovinos porcinos. Residuos tóxicos. Límites máximos permisibles y procedimientos de muestreo.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
NOM-008-SCFI-1993, Sistema general de unidades de medida.	
NOM-012-ZOO-1993, Especificaciones para la regulación de productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.	
NOM-022-ZOO-1995, Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que comercializan productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
NOM-025-ZOO-1995, Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que fabrican productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
3. Definiciones	
Para efectos de esta Norma, se entiende por:	
3.1. Aditivos: Cualquier material de uso específico que se incluya en el alimento que favorezca su presentación, preservación, así como la ingestión, aprovechamiento, profilaxis o pigmentación en los animales y sus productos.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
3.2. Alimento balanceado: Corresponden a esta categoría aquellos alimentos que se encuentran listos para ser consumidos. Su diseño es tal que les permite ser la asignación única de alimento al día para el	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO

animal consumidor, ya que su balance cubrirá todas las necesidades de crecimiento, mantenimiento y/o reproducción.	
3.3. Alimento concentrado: En esta categoría se incluyen aquellos productos alimenticios que requieren mezclarse ya sea con granos de cereal molidos y/o con suplementos proteínicos, para poder ser un alimento terminado listo para su consumo.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
3.4. Alimento balanceado medicado: En esta categoría se incluyen aquellos productos alimenticios compuestos por una mezcla de alimentos y antimicrobianos, listos para su comercialización y destinados a la alimentación de animales.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
3.5. Alimento para autoconsumo: Producto alimenticio balanceado y/o concentrado, producido o consumido en la misma empresa o instalación pecuaria.	
3.6. Constatación: Procedimiento mediante el cual la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural verifica que el producto cumple con las especificaciones de calidad presentadas por el fabricante y/o las normas oficiales mexicanas.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
3.7. Moduladores o promotores de crecimiento: Productos de diversas características químicas, distinta acción biológica, con diversos grados de inocuidad y formas de uso. Estos compuestos no reemplazan los nutrientes ni los alimentos, únicamente dirigen más eficientemente los procesos metabólicos, facilitando el anabolismo y la mejor fijación de proteínas en el organismo.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
3.8. Dirección General: Dirección General de Salud Animal.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
3.9. Esterilidad comercial: Grado de esterilidad que permite al alimento estar libre de formas viables de microorganismos potencialmente dañinos, tanto para la salud animal o humana, como para la conservación del producto en condiciones normales de almacenamiento y distribución.	
3.10. Laboratorio aprobado: Establecimiento reconocido por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, para realizar	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO

servicios de control de calidad y/o constatación en materia zoonosanitaria.	
3.11. Materia prima: Ingrediente de cualquier origen utilizado en la elaboración de productos terminados.	
3.12. Producto alimenticio: Sustancia o conjunto de ellas que contengan elementos nutritivos aprovechables en la alimentación de los animales, quedando incluidos en esta clasificación aquellos que de alguna forma favorezcan su ingestión, aprovechamiento y puedan constituir un riesgo zoonosanitario.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
3.13. Producto a granel: Producto alimenticio terminado que se comercializa sin envase, sin etiquetar y en cantidades variables.	
3.14. Producto terminado: Producto alimenticio que está envasado, etiquetado, acondicionado y listo para su comercialización y/o consumo.	
3.15. Producto regulado: Aquel que es susceptible de control y/o registro por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y/o órganos administrativos desconcentrados.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
3.16. Secretaría: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.	
3.17. Premezclas minerales: Su composición mineral los ubica como fuentes de macro y microelementos compuestos por formas minerales tanto de origen natural o resultantes de procesos químico-industriales o biosintéticos, que pueden presentarse en forma pura o combinada.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
3.18. Premezclas vitamínicas: Productos diseñados para proporcionar una determinada concentración de vitaminas, están elaboradas a partir de ingredientes vitamínicos procedentes de procesos quimiosintéticos o biosintéticos, que pueden presentarse en forma pura o combinada.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
3.19. Sustituto de leche: Mezcla homogénea de ingredientes fundamentalmente lácteos, que pueden	

adicionarse con otros de origen animal o vegetal, indispensables para cubrir en su totalidad las necesidades nutricionales diarias de mantenimiento y crecimiento de los animales durante su periodo de lactancia.	
3.20. Suplemento lácteo: Producto elaborado en su mayoría con leche o sus derivados industriales, adicionados o no de otros ingredientes que completen la composición garantizada, y que son utilizados en la nutrición de los animales durante su periodo de lactancia.	
3.21. Subproductos frescos de origen avícola: Consiste en las partes limpias de la carcaza de aves de rastro, tales como cabezas, patas, vísceras limpias de contenido fecal y materia extraña.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
3.22. Subproductos frescos de origen porcino: Son las partes limpias no procesadas diferentes a carne derivadas de la matanza de los porcinos, incluye, pero no está limitado a pulmones, vasos, riñones, cerebro, hígado, sangre, hueso, tejido graso parcialmente desengrasado a baja temperatura y estómago e intestino libre de su contenido. No incluye pelo, dientes y pezuñas.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
3.23. Médico Veterinario aprobado como unidad de verificación: Profesionista autorizado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, para dictaminar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
3.24. Médico Veterinario Responsable aprobado: Profesionista en el ejercicio libre de su profesión, el cual ha sido aprobado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural para coadyuvar en las funciones de asistencia técnica y capacitación zoonosanitaria de los productores.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
4. Especificaciones	
Para que los fabricantes, maquiladores, importadores y comercializadores de productos alimenticios terminados puedan	

garantizar y responsabilizarse de la inocuidad y calidad de los mismos, deben cumplir con las siguientes especificaciones.	
4.1. Los productos alimenticios terminados que se fabriquen o importen y que pretendan ser comercializados en el país, y que por sus características sean sujetos de control zoosanitario, deben contar con el número de regulación SAGAR que otorga la Secretaría, una vez que el titular del producto cumpla con los requisitos establecidos para este fin.	
4.2. Previo a la regulación de los productos alimenticios terminados, el fabricante o importador debe efectuar la constatación del análisis garantizado que se especifique en los proyectos de etiqueta, en un Laboratorio Aprobado, conforme lo señalado en la Norma Oficial Mexicana NOM-012-ZOO-1993	
4.3. En el caso de productos enlatados y embutidos, además de lo señalado en el punto 4.2., debe efectuarse la constatación de la esterilidad comercial conforme se establece en la NOM-130-SSA1-1995.	7.1.5. Quedan exentos del cumplimiento del numeral 7.1.4., los productos alimenticios envasados en recipientes de cierre hermético o sometido a tratamiento térmico, siempre y cuando hayan efectuado pruebas de esterilidad comercial, en los que la vigencia ostente hasta 24 meses, con base en la “Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias”, en su apartado métodos de prueba.
4.4. La comercialización, en el territorio nacional, de alimentos que contengan subproductos frescos de origen avícola y que sean expendidos en envase cerrado, quedan sujetos a lo establecido en los puntos 4.1. y 4.2., así como lo señalado en la Norma Oficial Mexicana NOM-044-ZOO-1995.	7.2.5.7. La comercialización, en el territorio nacional, de alimentos que contengan productos o subproductos, vísceras o despojos frescos de origen animal, deberán cumplir con lo establecido en la presente norma, y su elaboración, almacenamiento, comercialización, distribución quedará sujeta a las disposiciones oficiales, sin menoscabo de otras disposiciones en la materia.
4.5. La comercialización, en el territorio nacional, de alimentos que contengan subproductos frescos de origen porcino y que sean expendidos en envase cerrado, quedan sujetos a lo establecido en los puntos 4.1. y 4.2., así como lo señalado en la Norma Oficial Mexicana NOM-037-ZOO-1995.	7.2.5.7. La comercialización, en el territorio nacional, de alimentos que contengan productos o subproductos, vísceras o despojos frescos de origen animal, deberán cumplir con lo establecido en la presente norma, y su elaboración, almacenamiento, comercialización, distribución quedará sujeta a las disposiciones oficiales, sin menoscabo de otras disposiciones en la materia.

4.6. Todos los productos alimenticios terminados destinados para consumo por animales, que pretendan ser comercializados en el país y que presenten un contenido de humedad mayor al 12 por ciento (%), deben contar con pruebas de estabilidad de anaquel, basadas en métodos de preservación científicamente comprobables que aseguren la estabilidad comercial del producto, las cuales podrán ser verificadas por la Secretaría cuando así lo requiera.	7.1.4. Todos los productos químicos, farmacéuticos y biológicos deben contar con pruebas de estabilidad; así mismo también los productos alimenticios que presenten un contenido de humedad mayor al 12 por ciento (%) deberán contar con pruebas de estabilidad. Dichas pruebas deben estar basadas en métodos de preservación científicamente comprobables.
4.7. Los suplementos lácteos, incluyendo los sustitutos de leche utilizados en la alimentación animal, tanto nacionales como de importación, deben ser pigmentados con colorantes no tóxicos aprobados en el país de origen para su comercialización, de tal manera que permita identificarlos y diferenciarlos, evitando que sean sujetos de desvío de uso.	7.2.5.11. Queda prohibido el uso de suplementos lácteos y sustitutos de leche competencia de esta norma, en uso distintos al consumo animal.
4.8. La importación y comercialización de suplementos lácteos y sustitutos de leche no pigmentados estará sujeta a la presentación de una constancia expedida por la Delegación Estatal de la SAGAR en la entidad federativa correspondiente, en la que se indique que supervisará el empleo del producto en la alimentación animal, dicha constancia deberá indicar la cantidad a importar.	7.2.5.12. La importación con fines de comercialización de suplementos lácteos y sustitutos de leche no pigmentados estará sujeta a la presentación de una constancia expedida por el SENASICA a través de la Representación Estatal en la entidad federativa correspondiente, la cual será emitida a petición de parte, en la que se indique que supervisará el empleo del producto en la alimentación animal, dicha constancia deberá indicar la cantidad a importar.
4.9. El fabricante o importador de alimentos balanceados, debe señalar en la etiqueta los ingredientes utilizados en su formulación, los cuales deben ser enunciados genéricamente. En caso de que se utilicen materias primas de origen animal, se debe especificar la especie de procedencia.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
4.10. Para el caso de aditivos probióticos, elaborados con microorganismos productores de ácido láctico o similares, previo a su regulación, debe efectuarse su constatación para determinar el género y especie utilizada, así como especificar la concentración de microorganismos viables expresada en Unidades Formadoras de Colonias por mililitro (UFC/ml) o gramo de producto terminado.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO

4.11. Queda prohibido el uso de los siguientes ingredientes activos y/o aditivos alimenticios en la formulación de productos alimenticios destinados para consumo por animales:	5.1. Para el caso de productos alimenticios para consumo animal por ningún motivo deben utilizarse las siguientes materias primas:
4.11.1. Cloranfenicol en su modalidad de preventivo o terapéutico.	5.1.1. Cloranfenicol.
4.11.2. Cristal violeta como fungicida en materias primas y producto terminado.	5.1.2. Cristal violeta como fungicida en materias primas y producto terminado
4.11.3. Cumarina en saborizantes artificiales.	5.1.3. Cumarina en saborizantes artificiales
4.11.4. Pigmentantes sintéticos del grupo de los sudanes.	5.1.4. Pigmentantes sintéticos del grupo de los sudanes.
4.11.5. Clenbuterol.	5.1.5. Clenbuterol y sus precursores
	5.1.6. Salbutamol y sus precursores
	5.1.7. Melamina.
	5.1.8. Furazolidona,
	5.1.9. 3-Nitro o Roxarsona.
así como de todos aquellos ingredientes y/o aditivos alimenticios que comprobadamente puedan ser nocivos para la salud pública o representen riesgo zoonosario, y que no cuenten con el soporte técnico correspondiente para su empleo en la nutrición de los animales.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
4.12. Los alimentos balanceados medicados, que incluyan en su formulación moduladores del crecimiento de los grupos de antimicrobianos citados en la NOM-040-ZOO-1995, deben indicar en su etiqueta el nombre genérico del ingrediente activo utilizado, así como las concentraciones utilizadas expresadas en gramos/tonelada.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
4.13. Los productos alimenticios terminados, alimentos balanceados, sustitutos de leche, suplementos lácteos y todos aquellos alimentos que incluyan en su formulación antimicrobianos incluidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-040-ZOO-1995, cuya indicación sea como terapéutico o modulador del crecimiento en los animales, deben señalar en su etiqueta la leyenda "alimento medicado".	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
4.14. El fabricante o importador de alimentos terminados, alimentos balanceados, concentrados, sustitutos de leche, suplementos lácteos y todos aquellos que incluya en su formulación dos o más de los	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO

antimicrobianos citados en la Norma Oficial Mexicana NOM-040-ZOO-1995, debe contar con la información que respalde lo siguiente:	
4.14.1. Estudios de sensibilidad "in vitro" contra microorganismos de referencia, señalando las Concentraciones Inhibitorias Mínimas (CIM) correspondientes.	7.2.5.9.1. Estudios de sensibilidad contra microorganismos de referencia, señalando las concentraciones inhibitorias mínimas (CIM) correspondientes, cuando aplique.
4.14.2. Estudios de farmacocinética de los ingredientes activos, en cada una de las especies a las cuales se destina el producto.	7.2.5.9.2. Estudios de farmacocinética de los principios activos en combinación, para cada una de las especies a las cuales se destinará el producto, en concordancia con las condiciones bajo las cuales fueron registrados los productos farmacéuticos a utilizar en la formulación.
4.14.3. Pruebas donde se demuestre la sinergia o compatibilidad de los ingredientes activos	7.2.5.9.3. Pruebas de compatibilidad, sinergia o antagonismo, o las que justifiquen su combinación.
4.15. Para los productos que se incluyen en los puntos 4.12., 4.13. y 4.14. de la presente Norma, el titular de la regulación debe contar con los resultados de las pruebas, o la información técnica que respalde el tiempo de eliminación del ingrediente activo, así como los niveles de residuos o metabolitos en carne, leche, huevo y otros subproductos de origen animal destinados para consumo humano, conforme lo establece la Norma Oficial Mexicana NOM-004-ZOO-1994, y las reglamentaciones internacionales de referencia.	. No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
4.16. Los alimentos balanceados y concentrados elaborados por personas físicas o morales que sean destinados para "autoconsumo", así como las empresas integradas, constituidas por asociaciones o agrupaciones dedicadas a la producción animal, deben apegarse a lo establecido en esta Norma.	3.5. Alimento para autoconsumo: Esta categoría incluye productos alimenticios balanceados o concentrados, elaborados y consumidos en la misma instalación, predio o unidad de producción o en sus establecimientos integrados, quienes de acuerdo a la naturaleza de sus actividades han cumplido con la obligación, según corresponda, de avisar funcionamiento o certificarse en buenas prácticas de producción pecuaria y de manufactura de productos ante el SENASICA. Los alimentos para autoconsumo no deben comercializarse ni donarse.
4.17. En la formulación de alimentos para rumiantes se puede utilizar pollinaza o gallinaza, siempre y cuando provenga de una empresa regulada por la Secretaría, y que estas materias primas hayan sido sometidas a un tratamiento térmico o químico, conforme se establece en la Norma Oficial Mexicana NOM044-ZOO-1995, haciendo referencia en los empaques de los productos y/o los documentos que	7.2.5.10. En la formulación de alimentos para rumiantes que pretenda incluir pollinaza o gallinaza, en cada caso, la Secretaría evaluará el riesgo para determinar la procedencia de su registro o autorización.

los avalen, que se trata de "alimento para rumiantes", elaborados con pollinaza o gallinaza y autorizados por la Dirección General.	
4.18. Cuando el fabricante o importador de alimentos terminados tenga conocimiento de que en sus productos existe contaminación química, biológica, microbiológica o de otra índole, que pueda ser nociva para la salud pública o representar un riesgo zoonosario por su consumo, debe proceder a retirarlo del mercado y, en su caso, hacerlo del conocimiento del consumidor; asimismo, debe notificarlo inmediatamente a la Secretaría, la cual determinará el destino del producto.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
4.19. Queda prohibido el uso de harinas de carne y hueso de origen rumiante o cualquier mezcla que la contenga en la elaboración de alimentos balanceados para rumiantes.	6.3.4. En los convenios o contratos de maquila para la elaboración de productos alimenticios para consumo por rumiantes, que contengan proteínas de origen animal, además de lo señalado en el párrafo anterior, se establecerán los controles para asegurar que no se utilizan proteínas de origen rumiante conforme a lo dispuesto en la Norma Oficial Mexicana NOM-060-ZOO-1999, Especificaciones zoonosarias para la transformación de despojos animales y su empleo en la alimentación animal; y la responsabilidad de ambas partes, para conservar los registros de compraventa de las harinas utilizadas como materia prima en la elaboración de los productos alimenticios, por lo menos durante ocho años, sin menoscabo de otras disposiciones zoonosarias en la materia.
4.20. La Secretaría podrá efectuar la constatación de los productos alimenticios terminados en el momento que lo considere necesario.	
5. Excepciones	
5.1. Quedan exentas de número de registro las materias primas derivadas de la extracción de aceites a partir de oleaginosas y gramíneas, las harinas de pescado y otros subproductos de la industria pesquera.	
5.2. Quedan exentos de número de registro, todos aquellos alimentos balanceados y alimentos concentrados terminados, que estén formulados exclusivamente con ingredientes de origen vegetal adicionados con premezclas vitamínicas y minerales.	8.2.2.3. Número de regulación del producto ante la Secretaría, excepto aquellos que la normatividad vigente o la propia Secretaría establezca como exentos de regulación
5.3. Quedan exentas de número de registro, todas aquellas materias primas de origen sintético utilizadas en la formulación de alimentos	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO

terminados, cuya comercialización se realice en forma pura y/o a granel, exceptuando aquéllas señaladas en la Norma Oficial Mexicana NOM-040-ZOO-1995.	
6. Verificación	
6.1. El cumplimiento de las especificaciones y lineamientos establecidos en esta Norma, será verificado por personal oficial de la Secretaría o por las Unidades de Verificación aprobadas que ésta designe.	El cumplimiento de las disposiciones contenidas en esta norma será verificado por personal oficial de la Secretaría o por las unidades de verificación aprobadas, quienes podrán auxiliarse de terceros especialistas autorizados para el efecto, el resultado de la verificación se hará constar mediante la emisión de los dictámenes correspondientes.
Adicionalmente, las Unidades de Verificación aprobadas, verificarán a petición de las partes involucradas, que los establecimientos cumplen con las especificaciones zoosanitarias de los productos alimenticios terminados contenidas en esta Norma.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO
6.2. Establecimientos elaboradores y maquiladores de productos alimenticios terminados. Son motivo de verificación: - El Aviso de Funcionamiento ante la Secretaría - Contar con la documentación que respalde el registro de los productos alimenticios terminados ante la SAGAR. - Que los suplementos lácteos, incluyendo los sustitutos de leche estén pigmentados y, en su caso, que el elaborador, importador y/o comercializador de este tipo de productos presente la constancia de autorización que otorga la Secretaría para movilizar y emplear productos sin pigmentar. - Que cuente con los certificados de control de calidad que respalden los análisis efectuados para determinar los niveles de aflatoxinas en los productos terminados.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO

- Que no utilicen ni comercialicen ninguno de los ingredientes activos y/o aditivos alimenticios prohibidos, contenidos en esta Norma en la formulación de productos alimenticios terminados. - Que las etiquetas de los productos alimenticios terminados medicados señalen el nombre genérico y la concentración del (los) ingredientes activos empleados en su formulación. - Que las etiquetas de los productos alimenticios terminados y suplementos lácteos medicados, incluyan la leyenda “Alimento medicado”. - Que cuenten con la información y documentos que respalden el empleo de dos o más de los ingredientes activos antimicrobianos citados en la NOM-040-ZOO-1995, y que respalden lo señalado en los puntos 4.14.1., 4.14.2. y 4.14.3. - Que cuenten con la información y documentos que respalden los estudios efectuados por la empresa para determinar los tiempos de eliminación de residuos del producto alimenticio terminado medicado en las diferentes especies de destino. - Verificar que la pollinaza o gallinaza empleada en la formulación de alimentos para rumiantes, provenga de establecimientos regulados por la SAGAR y que haya sido tratada conforme lo establece la NOM-044- ZOO-1995. - Constatar que el establecimiento no utilice harinas de carne y hueso de origen rumiante en la formulación de productos alimenticios terminados destinados a la alimentación de rumiantes.	
6.3. Establecimientos importadores de productos alimenticios terminados. Son motivo de verificación:	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO

- Contar con el Aviso de Funcionamiento ante la Secretaría.
- Contar con la documentación que respalde el registro de los productos alimenticios terminados ante la SAGAR.
- Que los suplementos lácteos, incluyendo los sustitutos de leche estén pigmentados y, en su caso, que el elaborador, importador y/o comercializador de este tipo de productos presente la constancia de autorización que otorga la Secretaría para movilizar y emplear productos sin pigmentar.
- Que cuente con los certificados de control de calidad que respalden los análisis efectuados para determinar los niveles de aflatoxinas en los productos terminados.
- Que no utilicen ni comercialicen ninguno de los ingredientes activos y/o aditivos alimenticios prohibidos, contenidos en esta Norma en la formulación de productos alimenticios terminados.
- Que las etiquetas de los productos alimenticios terminados medicados señalen el nombre genérico y la concentración del (los) ingredientes activos empleados en su formulación.
- Que las etiquetas de los productos alimenticios terminados y suplementos lácteos medicados, incluyan la leyenda "Alimento medicado".
- Que cuenten con la información y documentos que respalden el empleo de dos o más de los ingredientes activos antimicrobianos citados en la NOM-040-ZOO-1995, y que respalden lo señalado en los puntos 4.14.1., 4.14.2. y 4.14.3.

- Que cuenten con la información y documentos que respalden los estudios efectuados por la empresa para determinar los tiempos de eliminación de residuos del producto alimenticio terminado medicado en las diferentes especies de destino. - Verificar que la pollinaza o gallinaza empleada en la formulación de alimentos para rumiantes, haya sido tratada conforme lo establece la NOM-044-ZOO-1995. - Constatar que los productos que comercializa no contienen harinas de carne y hueso de origen rumiante, en los alimentos terminados destinados a la alimentación de rumiantes.	
6.4. Establecimientos elaboradores de productos alimenticios terminados destinados para “Autoconsumo”, empresas integradas constituidas por asociaciones o agrupaciones dedicadas a la producción animal. Son motivo de verificación: - El Aviso de Funcionamiento ante la Secretaría. - Que los suplementos lácteos, incluyendo los sustitutos de leche estén pigmentados y, en su caso, que el elaborador, importador y/o comercializador de este tipo de productos presente la constancia de autorización que otorga la Secretaría para movilizar y emplear productos sin pigmentar. - Que cuente con los certificados de control de calidad que respalden los análisis efectuados para determinar los niveles de aflatoxinas en los productos terminados.	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO

- Que no utilicen ni comercialicen ninguno de los ingredientes activos y/o aditivos alimenticios prohibidos, contenidos en esta Norma en la formulación de productos alimenticios terminados. - Que las etiquetas de los productos alimenticios terminados medicados señalen el nombre genérico y la concentración del (los) ingredientes activos empleados en su formulación. - Que las etiquetas de los productos alimenticios terminados y suplementos lácteos medicados, incluyan la leyenda “Alimento medicado”. - Que cuenten con la información y documentos que respalden el empleo de dos o más de los ingredientes activos antimicrobianos citados en la NOM-040-ZOO-1995, y que respalden lo señalado en los puntos 4.14.1., 4.14.2. y 4.14.3. - Que cuenten con la información y documentos que respalden los estudios efectuados por la empresa para determinar los tiempos de eliminación de residuos del producto alimenticio terminado medicado en las diferentes especies de destino. - Verificar que la pollinaza o gallinaza empleada en la formulación de alimentos para rumiantes, provenga de establecimientos regulados por la SAGAR y que haya sido tratada conforme lo establece la NOM-044- ZOO-1995. - Constatar que el establecimiento no utilice harinas de carne y hueso de origen rumiante en la formulación de productos alimenticios terminados destinados a la alimentación de rumiantes.	
7. Sanciones	
El incumplimiento a las disposiciones contenidas en esta Norma se sancionará conforme a lo establecido	No está incluida en el proyecto de Modificación a la NOM-012-ZOO

8. Concordancia con normas internacionales	12. Concordancia con normas internacionales.
Hasta el momento de su elaboración, esta Norma Oficial Mexicana no es equivalente con alguna norma	Esta Norma Oficial Mexicana no es equivalente con alguna norma internacional.