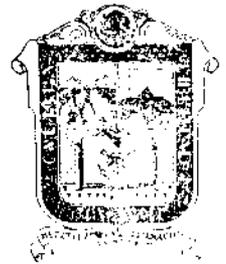




GACETA DEL GOBIERNO

PERIODICO OFICIAL DEL GOBIERNO CONSTITUCIONAL DEL ESTADO DE MEXICO

Registrado como Artículo de Segunda Clase con fecha 22 de octubre de 1921.



Tomo CXXIII

Toluca de Lerdo, Méx., jueves 20 de enero de 1977

Número 9

SECCION PRIMERA

PODER EJECUTIVO FEDERAL

SECRETARIA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA

REGLAMENTO para el control sanitario del pulque.

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

LUIS ECHEVERRIA ALVAREZ, Presidente Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos, en ejercicio de la facultad que confiere al Ejecutivo de mi cargo la fracción I del artículo 89 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, con fundamento en los artículos 3o., fracción IX, 212, 238, 239, 240, 404 del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos; artículo 14 fracciones XI y XX de la Ley de Secretarías y Departamentos de Estado, y

CONSIDERANDO

Que la industria pulquera es de las más antiguas en el país y constituye una de las pocas fuentes de ingreso para los sectores campesinos de la altiplanicie formada por los Estados de Hidalgo, Tlaxcala, México y Puebla.

Que esas zonas pulqueras son las regiones más erosionadas y el cultivo del maguey contribuye a detener ese fenómeno y a facilitar otros tipos de siembra;

Que es indispensable mejorar las técnicas de elaboración del pulque, para que llegue al público consumidor en condiciones sanitarias que no afecten la salud;

Que las técnicas de elaboración, mediante el cumplimiento de los requisitos que se señalan en el presente Reglamento, aseguran un producto de calidad uniforme dentro de las normas sanitarias;

Que para alcanzar los objetivos mencionados, es conveniente reunir en un ordenamiento legal las disposiciones que regulen la elaboración, transporte, almacenamiento, distribución y venta del pulque.

Por lo que he tenido a bien expedir el siguiente:

REGLAMENTO PARA EL CONTROL SANITARIO

DEL PULQUE

CAPITULO I

Disposiciones Generales

ARTICULO 1o.—Este Reglamento rige en todo el Territorio Nacional y tiene por objeto regular los aspectos sanitarios de la elaboración, almacenamiento, envase, transporte y venta de pulque.

ARTICULO 2o.—La aplicación de las disposiciones del presente Reglamento corresponde a la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

ARTICULO 3o.—Para los efectos del presente Reglamento se considera:

I.—Tinacal, el local destinado a la elaboración de pulque y acondicionado con el equipo adecuado para tal operación;

II.—Pulque, la bebida alcohólica, no clarificada, obtenida por fermentación mixta pero principalmente alcohólica, viscosa y de color blanco, elaborada mediante el empleo, como sustrato fermentable, del aguamiel obtenido del maguey pulquero;

III.—Pulque curado, el producto preparado por maza de pulque para consumo público, con el jugo o la pulpa molida de frutas o de algunos vegetales aptos para el consumo humano, adicionado o no con sacarosa, leche o especias;

IV.—Pulque envasado, es el destinado a la venta al público en recipientes cerrados;

V.—Aguamiel, el jugo obtenido mediante el cascado previo de la copa o cajete del maguey pulquero;

VI.—Maguey pulquero, la planta utilizada para la obtención del aguamiel, sustrato fermentable para la producción del pulque, que corresponde principalmente a las especies del género *Agave*: *A. atrovirens*; *A. americana*; *A. cochicharis*; *A. mapisaga* y *A. salmiana*;

Tomo CXXIII | Toluca de Lerdo, Méx., jueves 20 de enero de 1977 | No. 9

SUMARIO:

SECCION PRIMERA

PODER EJECUTIVO FEDERAL

SECRETARIA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA

REGLAMENTO para el control sanitario del pulque.

AVISOS JUDICIALES

(Viene de la página uno)

VII.—Capado, el corte de la base del vástago incipiente de la floración del maguey, para evitar que ésta se efectúe;

VIII.—Raspado, el corte cuidadoso y fino de los avidos del borde de la cavidad de la copa o cajete del maguey, para evitar la cicatrización y estimular la producción del aguamiel, formando a la vez un recipiente donde se acumule el mismo;

IX.—Añejado, el tiempo en el que la planta, después de ser capada, modificada su desarrollo biológico, en tal forma, que permite la obtención del aguamiel más adecuado para la producción del pulque;

X.—Establecimiento con venta de pulque envasado, el giro comercial dedicado a la venta de pulque envasado, para su consumo fuera del establecimiento, y

XI.—Pulquería, el giro comercial dedicado a la venta y consumo de pulque en el mismo establecimiento.

ARTICULO 4o.—Se considera adulterado el pulque cuando:

I.—Su naturaleza, composición o calidad no corresponda a los especificados en el presente reglamento;

II.—Algún constituyente natural que dé calidad a esta bebida, sea omitido en su totalidad o en parte, así como cuando se encuentre substituído por otro;

III.—Haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encuentran defectos en su proceso, en la calidad del producto o en las materias primas utilizadas;

IV.—Contenga algún aditivo que no haya sido previamente registrado y autorizada su adición por la Secretaría de Salubridad y Asistencia;

V.—Contenga algún aditivo en cantidades no autorizadas por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, y

VI.—Se empleen en su elaboración, procedimientos de balanceo, corrección o ampliación, que no hayan sido aprobados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

ARTICULO 5o.—Se considera alterado el pulque que durante su elaboración, almacenamiento, envase, transporte, manejo o venta, sufra cambio en el proceso normal de su fermentación, por acción de causas naturales, que dé como resultado la formación de sustancias impropias de la bebida o el incremento de otras, que siendo naturales, modifiquen sus características fisicoquímicas u organolépticas.

ARTICULO 6o.—Se considera contaminado el pulque que contenga agentes patógenos, cuerpos extraños, sustancias tóxicas, microorganismos no patógenos o cualquier sustancia, en cantidades que rebasen los límites de tolerancia establecidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

ARTICULO 7o.—Los establecimientos destinados a la elaboración, almacenamiento, envase o venta de pulque, así como los vehículos destinados al transporte de este producto requieren, para su funcionamiento, de licencia sanitaria, expedida por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

ARTICULO 8o.—El pulque para consumo público y durante su elaboración, almacenamiento, envase, transporte y venta, deberá manejarse higiénicamente, sin adulteración, contaminación o alteración de sus cualidades.

ARTICULO 9o.—El pulque como producto final para consumo público y durante su almacenamiento, envase, transporte y venta, sin perjuicio de lo que disponga la Norma Oficial Mexicana que expida la Secretaría de Industria y Comercio, deberá ser de color blanco, consistencia viscosa y, olor y sabor característicos, además de reunir los siguientes requisitos:

Valor pH	De 3.5 a 4.00
Grado alcohólico	De 4.0 a 6.0
Índice de Refracción a 20° C por el Método de Abbe	De 1.3365 a 1.3380
Índice de Refracción a 20° C. por el Método de Inmersión	De 25° a 30°
Acidez Total (en ácido Láctico)	De 400 a 700 mg/100 ml.
Acidez Fija (en ácido Láctico)	De 200 a 400 mg/100ml.
Valor Ra=Acidez Fija	

Acidez Volátil	De 1:1.3 a 1:2.3
Densidad a 20°C	De menos de 1.0000 a 9.9960
Reductores Totales (en glucosa)	De 200 a 500 mg/100ml.
Proteínas (N x 6.25)	De 300 a 500 mg/100ml.
Sólidos Totales	De 2.0 a 3.0 mg/ml.

Cenizas	De 200 a 500 mg/ml.
Esteres (en Acetato de Etilo)	De 20 a 30 mg/100ml.
Aldehídos (en Acetaldehído)	Hasta 2.5 mg/100ml.
Alcoholes Superiores	De 80.0 a 100.00mg/litro

CAPITULO II

De la Elaboración del Pulque

ARTICULO 10.—Sólo podrá usarse como materia prima para la elaboración del pulque, el aguamiel que proceda de magueyes que hayan alcanzado su madurez óptima y hayan sido sometidos a prácticas de capado y añejamiento, previas a su explotación.

ARTICULO 11.—La concentración de azúcar en el aguamiel empleado para la elaboración de pulque, no deberá ser menor de 6% de reductores totales expresados en glucosa, que correspondan a 4.5° Be, al 1.3499 en el refractómetro de Abbe, a 20°C y a 61° en el refractómetro de inmersión a 20°C. El ph no debe ser menor de 4.5 ni mayor de 7.5.

ARTICULO 12.—El aguamiel que se emplee para la elaboración del pulque, deberá someterse previamente a procesos de filtración o clarificación, que eliminen de él insectos, partículas o cuerpos extraños, que contaminen el sustrato durante su extracción o manejo.

ARTICULO 13.—Queda prohibido el uso de procedimientos de ampliación en el pulque como producto final y envasado.

ARTICULO 14.—Los procedimientos de corrección que deben efectuarse para alcanzar los valores normales, solamente podrán llevarse a cabo durante el proceso de fermentación, empleando aguamiel balanceado de acuerdo con procedimientos técnicos, que hayan sido previamente aprobados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

ARTICULO 15.—Los tinacales deberán contar con los siguientes departamentos:

- I.—Elaboración de pulque;
- II.—Lavado de utensilios, y
- III.—Servicios sanitarios.

ARTICULO 16.—Los departamentos a que se refiere el artículo anterior deberán contar con:

I.—Pisos de material impermeable, con declive adecuado para su fácil aseo, que no permita estancamientos de aguas o residuos de producto o materias primas.

II.—Muros revestidos de material impermeable, lisos y pintados con pintura de aceite;

III.—Techos de material que no permita acumulación de polvo, tierra o insectos, y de fácil limpieza;

IV.—Ventanas que proteja la entrada de polvo o insectos y de las dimensiones adecuadas para obtener una iluminación y ventilación natural y suficiente para el área del departamento en que estén instaladas;

V.—Puertas de cierre automático y protegidas con contrapuerta de tela mosquitera;

VI.—Provisión de agua potable;

VII.—Servicios sanitarios provistos de taza de excusado y lavabo, que descarguen al drenaje municipal o fosa séptica, y

VIII.—Dimensiones que permitan la libre circulación de las personas que intervienen en la elaboración del pulque.

ARTICULO 17.—Los utensilios o el equipo que se emplee para el raspado, la extracción y transporte del aguamiel, deberán estar contruidos en tal forma que facilite su lavado y limpieza. Los materiales empleados en su construcción deberán ser inatacables por el aguamiel.

ARTICULO 18.—Todo el equipo que se emplee para la preparación o tratamiento previos del aguamiel, para los procesos de fermentación, para las conducciones de líquidos y para el almacenamiento y envase del producto final, deberá estar contruido de material inatacable por los líquidos que conduzcan o almacenen y se instalará en tal forma que facilite su lavado y limpieza en general.

ARTICULO 19.—Los materiales que se usen en la construcción del equipo para la elaboración, almacenamiento, conducción y transporte de pulque, deberán ser previamente aprobados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

CAPITULO III

Del Pulque Envasado

ARTICULO 20.—Los establecimientos destinadas al proceso de pulque envasado, deberán contar como mínima con los departamentos necesarios para llevar a cabo las siguientes actividades:

- I.—Recepción de materias primas;
- II.—Almacén de materias primas;
- III.—Elaboración del pulque;
- IV.—Envasado del producto;
- V.—Lavado de equipo y utensilios;
- VI.—Almacén de productos terminados;
- VII.—Laboratorio de control de calidad, y
- VIII.—Servicios sanitarios.

Quedan exentos de contar con el departamento de elaboración de pulque, los establecimientos destinados exclusivamente a envasar este producto.

ARTICULO 21.—La construcción de edificios destinados al proceso de pulque envasado, se ajustará a las disposiciones del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos, a las del Reglamento de la materia y, en su caso, a las normas técnicas que dicte la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

ARTICULO 22.—El equipo destinado al proceso de pulque envasado, así como los materiales que se usen en su construcción y diseño, deberán sujetarse a lo establecido por los artículos 18 y 19 del presente Reglamento.

ARTICULO 23.—Los locales destinados al almacenamiento de materias primas y producto terminado, deberán estar independientes de los de elaboración y envasado.

ARTICULO 24.—El pulque envasado, así como el agua-miel empleado para la fermentación deberán reunir respectivamente, los requisitos establecidos en los artículos 9 y 11 del presente Reglamento.

ARTICULO 25.—Para su venta o suministro al público, el pulque envasado deberá contar con registro de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

ARTICULO 26.—Para obtener el registro a que se refiere el artículo anterior, deberán recabarse previamente de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, la autorización del procedimiento que se pretende emplear en la elaboración del producto.

CAPITULO IV

Del Transporte de Pulque

ARTICULO 27.—Las unidades destinadas al transporte de pulque, se mantendrán en condiciones higiénicas.

ARTICULO 28.—En toda unidad destinada al transporte de pulque deberán aparecer, en caracteres de forma y tamaño que resulten fácilmente legibles, los siguientes datos: Porteador de pulque y el número de la licencia otorgada por la Secretaría de Salubridad y Asistencia a la unidad.

ARTICULO 29.—Para llevar a cabo el transporte de pulque se requiere que éste:

I.—Proceda de tinacales o de establecimientos destinados al proceso de pulque envasado, que funcionen con licencia sanitaria otorgada por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, y

II.—Cumpla con las características establecidas en el artículo 9 del presente Reglamento.

ARTICULO 30.—El transporte de pulque deberá hacerse en recipientes que reúnan las condiciones sanitarias que fijan los artículos 1 y 19 del presente Reglamento, sin perjuicio de lo que establezcan las disposiciones sobre pesas y medidas.

ARTICULO 31.—Los recipientes destinados al transporte de pulque deberán conservarse en condiciones higiénicas.

ARTICULO 32.—Los recipientes a que se refiere el artículo anterior, deberán estar provistos de tapones adecuados que protejan al producto de cualquier contaminación o alteración.

ARTICULO 33.—Los recipientes que se empleen, para el transporte de pulque, llevarán leyendas en las que figuren los siguientes datos:

I.—Nombre del productor;

II.—Número de la licencia del tinacal, y

III.—Otros datos que de acuerdo con el artículo 224 del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos, determine la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

CAPITULO V

De la Venta de Pulque en Expendios, Pulquerías y Restaurantes

ARTICULO 34.—Los establecimientos destinados a la elaboración, almacenamiento, envase y venta de pulque, deberán mantenerse en condiciones higiénicas.

ARTICULO 35.—Los establecimientos con venta de pulque envasado, deberán contar con sistema de refrigeración, cuando lo requiera el producto.

ARTICULO 36.—Las pulquerías deberán contar como mínimo con:

I.—Departamento, independientes para hombres y mujeres, con venta y consumo de pulque en el propio establecimiento;

II.—Departamento de venta de pulque al exterior, y

III.—Servicios sanitarios.

ARTICULO 37.—Los departamentos destinados a la venta y consumo de pulque, deberán:

I.—Estar independiente de cualquier otra habitación;

II.—Tener comunicación directa con la vía pública, y

III.—Contar cada uno con servicios sanitarios.

ARTICULO 38.—El departamento destinado a la venta de pulque al exterior, deberá estar comunicado por medio de una ventanilla con la zona de despacho, a través de la cual se hará la venta del pulque.

ARTICULO 39.—Los servicios sanitarios, deberán:

I.—Contar con lavabo, mingitorio y excusado convenientemente instalados, provistos de jabón y papel, con suficiente agua corriente y en número tal que satisfagan correctamente las necesidades de los consumidores, y

II.—Estar ubicado en el interior del establecimiento.

ARTICULO 40.—Las puertas de acceso a la pulquería deberán estar construidas y colocadas de tal forma, que no sea visible el interior del local desde el exterior.

ARTICULO 41.—Queda prohibido, en las pulquerías:

I.—La venta o suministro al público de pulque procedente de tinacales que no cuenten con licencia sanitaria;

II.—La venta o suministro al público de pulque adulterado, alterado o contaminado;

III.—El consumo de pulque en el departamento de venta al exterior;

IV.—La venta de pulque a menores de edad y uniformados y su permanencia en cualquiera de los departamentos de venta y consumo del propio establecimiento, y

V.—La permanencia de hombres y mujeres en los departamentos que no estén destinados a ellos.

ARTICULO 42.—Las pulquerías con venta y consumo de alimentos deberán, además de reunir los requisitos señalados en el artículo 36 del presente Reglamento, contar con:

I.—Un departamento exclusivo para la preparación de los alimentos, el cual deberá comunicarse solamente con el departamento de venta y consumo a través de una ventanilla.

II.—Estufa, campana, refrigerador para la conservación de alimentos y lavadero correctamente instalado y dotado de agua corriente, utensilios adecuados para la preparación y suministro al público de los alimentos.

ARTICULO 43.—Los alimentos deberán ser conservados, preparados y suministrados al público en condiciones higiénicas.

ARTICULO 44.—En las pulquerías con venta y consumo de alimentos, queda prohibido:

I.—El uso de leña y petróleo, y

II.—La preparación de alimentos fuera del departamento a que se refiere la fracción I del artículo 42 del presente Reglamento.

ARTICULO 45.—No se otorgará licencia sanitaria a los establecimientos señalados en los artículos 36 y 42 del presente Reglamento, que pretendan funcionar en proximidad de escuelas, centros de trabajo, centros deportivos u otros centros de reunión para niños y jóvenes.

ARTICULO 46.—Los restaurantes con venta y consumo de pulque, deberán reunir los requisitos establecidos en el Reglamento sanitario de la materia y, en la conducente los requisitos señalados por el presente Ordenamiento.

ARTICULO 47.—El pulque que se expendá en los restaurantes deberá:

I.—Reunir los requisitos que establece el presente Reglamento;

II.—Conservarse en un lugar apartado de la zona donde se elaboran los alimentos y en recipientes que protejan debidamente el producto de cualquier alteración o contaminación.

CAPITULO VI

Del Personal

Artículo 48.—Todo el personal que intervenga directamente en la elaboración, almacenamiento, envase, transporte, venta y en general en la manipulación de pulque, deberá contar con tarjeta de control sanitario y desempeñar sus labores en condiciones higiénicas.

ARTICULO 49.—El personal de los siguientes establecimientos, deberá usar gorra y mandil o bata blancos en buenas con-

diciones de limpieza, lo mismo que los vestidos sobre los que se coloquen:

I.—Pulquerías, y

II.—Pulquerías con venta y consumo de alimentos.

CAPITULO VII

De la Responsabilidad

ARTICULO 50.—Son responsables de la calidad sanitaria del pulque.

I.—El productor, durante las etapas de la elaboración desde la extracción del aguamiel, hasta la entrega del producto al porteador o a los establecimientos a que se refiere el Capítulo V del presente Reglamento;

II.—El productor, en el caso del pulque envasado, durante las etapas de producción, distribución y venta, salvo en aquellos casos en que los envases hayan sido violados por personas que no estén bajo la responsabilidad del productor;

III.—El porteador, cuando haya recibido del productor, pulque que haya pasado correctamente la inspección y el control sanitario. Si el pulque que transporta no ha pasado por ningún tipo de inspección y control sanitario, el responsable de su calidad será el productor, y

IV.—El propietario del establecimiento en que se expendá el pulque, desde el momento en que lo recibe y durante la permanencia de la bebida en el establecimiento hasta su venta.

CAPITULO VIII

De las Autorizaciones Sanitarias

ARTICULO 51.—Las licencias sanitarias a que se refiere el artículo 7 del presente Reglamento, deberán refrendarse cada dos años.

ARTICULO 52.—Todo cambio de propietario en los establecimientos destinados a la elaboración, almacenamiento, envase, transporte o venta de pulque, deberá comunicarse por escrito a la Secretaría de Salubridad y Asistencia, en los quince días siguientes a la operación, tanto por el propietario como por el adquirente. Este último, deberá acompañar al citado escrito, el contrato de compra-venta debidamente legalizado, sin perjuicio de que solicite nueva licencia sanitaria del establecimiento expedida a su favor.

ARTICULO 53.—En los casos en que el establecimiento en que se realiza alguna de las actividades citadas, cambie de ubicación, deberá solicitarse la renovación de la licencia sanitaria.

ARTICULO 54.—La licencia sanitaria deberá colocarse en lugar visible del establecimiento.

ARTICULO 55.—Los propietarios de los establecimientos destinados a la elaboración, almacenamiento, envase, transporte o venta de pulque, que por cualquier motivo suspendan

las actividades en sus giros, deberán dar aviso a la Secretaría de Salubridad y Asistencia, dentro de los quince días siguientes a la suspensión.

ARTICULO 56.—Para reiniciar las actividades suspendidas conforme al artículo anterior, deberá solicitarse previamente de la Secretaría de Salubridad y Asistencia la revalidación de la licencia respectiva.

CAPITULO IX

De la Vigilancia e Inspección

ARTICULO 57.—Corresponde a la Secretaría de Salubridad y Asistencia la vigilancia e inspección del cumplimiento de las disposiciones del presente reglamento y de los instructivos que de él deriven, los que se sujetarán a lo establecido en el Capítulo I, del Título Decimoquinto del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos y a las disposiciones del presente Reglamento.

ARTICULO 58.—Los laboratorios de la Secretaría de Salubridad y Asistencia o los expresamente autorizados por ella, tendrán a su cargo determinar por medio de análisis, si los productos que regulan el presente Reglamento se ajustan a las disposiciones sanitarias.

ARTICULO 59.—Para la práctica de los análisis de laboratorio, se tomarán muestras en los lugares de elaboración, almacenamiento, envase, transporte, venta o suministro de los productos que regula el presente Reglamento.

ARTICULO 60.—Al recoger las muestras se formulará acta en la que, además de cumplir con los requisitos legales, se hará constar el hecho de que se deja una muestra testigo debidamente sellada y lacrada en poder del interesado, correspondiente a la que se envía a los laboratorios mencionados en el artículo 58 del presente Reglamento y tomadas de la misma existencia.

ARTICULO 61.—Las muestras a que se refiere el artículo anterior, serán analizadas en un plazo máximo de diez días a contar del momento en que se recogieron, notificándose el resultado al productor, porteador o propietario del establecimiento en que se tomaron las muestras citadas.

ARTICULO 62.—En el caso de que el interesado no esté de acuerdo con el resultado de los análisis de los laboratorios mencionados en el artículo 58 del presente Reglamento, podrá solicitar que la muestra testigo se analice por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, en presencia de una persona escogida de común acuerdo entre él y la mencionada Secretaría. El resultado de este último análisis será el que indique en definitiva, si el producto en cuestión reúne o no los requisitos exigidos por el presente Reglamento.

ARTICULO 63.—Se tendrá como satisfactorio el resultado del análisis de los laboratorios mencionados en el artículo 58 del presente Reglamento y por tanto podrá inutilizarse la muestra testigo, cuando habiendo transcurrido treinta días contados desde el momento en que se recogió la muestra, el interesado no hubiere recibido notificación de los resultados.

CAPITULO X

De las Medidas de Seguridad, Sanciones, Recursos y sus Procedimientos Administrativos

ARTICULO 64.—Las medidas de seguridad en materia sanitaria son de inmediata ejecución, tienen carácter preventivo y su aplicación se sujetará a lo establecido en el Capítulo II y en cuanto al procedimiento al Capítulo IV, ambos del Título Decimoquinto del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos.

ARTICULO 65.—La Secretaría de Salubridad y Asistencia podrá dictar una o más de las siguientes medidas de seguridad:

- I.—Suspensión de trabajo o de servicios;
- II.—Clausura temporal, que podrá ser total o parcial;
- III.—Retención o aseguramiento de objetos;
- IV.—Depósito en custodia de objetos;
- V.—Decomiso y destrucción de objetos.

ARTICULO 66.—En el término objeto, a que se refieren las fracciones III, IV y V del artículo anterior, quedan comprendidos el aguamiel y el pulque.

ARTICULO 67.—Las violaciones a los preceptos del presente Reglamento, serán sancionadas administrativamente aplicándose lo dispuesto por el Capítulo III y en cuanto al procedimiento, el Capítulo IV, ambos del Título Decimoquinto del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos.

ARTICULO 68.—La Secretaría de Salubridad y Asistencia podrá aplicar las siguientes sanciones administrativas:

- I.—Multa;
- II.—Cancelación de autorización o cancelación de registro;
- III.—Decomiso;
- IV.—Clausura temporal o definitiva, la que podrá ser total o parcial, y
- V.—Arresto hasta por treinta y seis horas.

Artículo 69.—La infracción a las disposiciones contenidas en los artículos 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 18, 19, 22, 24, 25, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 41, 43, 44, 47, 48, 49, 52, 54 y 55 del presente Reglamento, se sancionarán con multa de cien a cinco mil pesos.

ARTICULO 70.—Los casos de infracción a las disposiciones del presente Reglamento que no se encuentren previstas en el artículo anterior, se sancionarán con multa de cien a quince mil pesos.

ARTICULO 71.—La reincidencia podrá sancionarse con multa hasta de diez mil pesos, en el caso de violaciones a las disposiciones contenidas en el artículo 69 y, hasta de treinta mil pesos, en el caso de violaciones a las disposiciones contenidas en el artículo 70 del presente Reglamento.

ARTICULO 72.—La Secretaría de Salubridad y Asistencia podrá revocar las autorizaciones a que se refiere el presente Reglamento, por faltas graves o en caso de reincidencia. La cancelación de estos documentos tendrá como consecuencia la clausura de los establecimientos.

ARTICULO 73.—Se procederá al decomiso de pulque, cuando se viole lo dispuesto por los artículos 8, 24 y 25 del presente Reglamento.

ARTICULO 74.—La clausura de los establecimientos a que se refiere el presente Reglamento, procederá en los casos y en los términos de los artículos 457, 458, 459 y 462 del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos.

ARTICULO 75.—Se sancionará con arresto hasta de treinta y seis horas, a las personas que interfirieran o se opongan en cualquier forma al ejercicio de las funciones de la autoridad sanitaria.

ARTICULO 76.—Contra la aplicación de medidas de seguridad y sanciones que establece este Reglamento, procederán los recursos administrativos y su trámite, en los términos del Capítulo V del Título Décimoquinto del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos.

TRANSITORIOS

ARTICULO PRIMERO.—El presente Reglamento entrará en vigor a los treinta días de la fecha de su publicación en el "Diario Oficial" de la Federación.

ARTICULO SEGUNDO.—Se obrogan el Decreto que autoriza la venta al público de pulque envasado o embotellado con las características que señala, publicado en el "Diario Oficial" de la Federación de 22 de diciembre de 1949, y el Aviso a los expendedores de pulque en el Distrito Federal, fijándoles las condiciones de Ingeniería Sanitaria para sus establecimientos, publicado en el "Diario Oficial" de la Federación el 3 de julio de 1968.

ARTICULO TERCERO.—Se deroga el Subcapítulo IV del Capítulo II "Pulque y Pulques Compuestos" del Reglamento Sanitario de Bebidas Alcohólicas, publicado en el "Diario Oficial" de la Federación el 6 de junio de 1963, así como las disposiciones que se opongan al presente Reglamento.

Dado en la residencia del Poder Ejecutivo Federal, en la ciudad de México, Distrito Federal, a los veinticuatro días del mes de agosto de mil novecientos setenta y seis.—Luis Echeverría Álvarez.—Rúbrica.—El Secretario de Salubridad y Asistencia, Ginés Navarro Díaz de León.—Rúbrica.—El Secretario de Industria y Comercio, José Campillo Sáinz.—Rúbrica.

(Publicado en el "Diario Oficial", Órgano del Gobierno Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos, el día 4 de octubre de 1976).

AVISOS JUDICIALES

JUZGADO MIXTO DE PRIMERA INSTANCIA

DISTRITO DE TENANGO DEL VALLE

EDICTO

BERNADINO TELLEZ VASAN, promovió diligencias de información de dominio para justificar la posesión que dice tener sobre una casa ubicada en San Francisco Tepexoxuca, Méx., MIDE Y LINDA; Al Norte 33.10 Metros con Felipe Aguirre; al Sur 32.45 metros Agripin Hernández; al Oriente 11.40 metros Sefarino Benurria y al Poniente 10.90 Metros con Calle Morelos. Publíquese tres veces, de tres en tres días en la Gaceta del Gobierno y en el Noticiero de la Ciudad de Toluca, Méx., para que los que se crean con derecho los deduzcan, se expide en Tenango del Valle, Méx., el 5 de enero de 1977.—Doy fe.—El C. Secretario Civil, Lic. Perfecto Díaz Maldonado.—Rúbrica.

137.—13, 18 y 20 enero.

JUZGADO CUARTO DE LO CIVIL DE PRIMERA INSTANCIA

DISTRITO DE TLALNEPANTLA

EDICTO

GENARO GUERRERO FLORES, promueve por su propio derecho Diligencias de INFORMACION AD-PERPETUAM, respecto de una Fracción de terreno marcado con el número 2 de la Calle Cerra de Tenochtitlán, en San Juan Ixhuatpec, estado de México. Con las siguientes medidas y colindancias:

NORTE: 12.50 Mts., con Cerrado de Tenochtitlán.

SUR: 12.50 Mts., con propiedad Particular.

ORIENTE: 16.00 Mts., con Callejón.

PONIENTE: 18.00 Mts., con Propiedad Particular.

Para publicarse por tres veces de tres en tres días en los periódicos Gaceta de Gobierno y Avance, que se editan en la Ciudad de Toluca y en esta Ciudad respectivamente, para conocimiento de las personas que se crean con derecho al inmueble objeto de estas Diligencias, pasen a deducirlo a este Juzgado en términos de Ley.—Dado en el Juzgado Cuarto Civil de Primera Instancia en la Ciudad de Tlalnepanitla, México, a los diecisiete días de Diciembre de mil novecientos setenta y seis.—Doy fe.—C. Segundo Secretario de Acuerdos, C. Lic. Valentín Contreras Ramírez.—Rúbrica.

138.—13, 18 y 20 enero.

JUZGADO TERCERO DE LO CIVIL DE PRIMERA INSTANCIA

DISTRITO DE TLALNEPANTLA

EDICTO

En los autos del juicio EJECUTIVO MERCANTIL, promovido antes este Juzgado por MARIA DE LA LUZ CARRILLO CUEVAS, en contra de ROSA MARIA RODRIGUEZ HURTADO, el C. Juez Tercero Civil, señaló las DOCE HORAS DEL VEINTIDOS DE ENERO DE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE, para que en el local de este Juzgado tenga lugar la Primera Almoneda de remate de un Automóvil FORD MUSTANG, modelo 1972, tipo hard-top, dos puertas, con número de serie JF01LP 19507, registro federal de automóviles número 2208536, sin placas de circulación, en color blanco, con radio, con vestidura maltratada carrocería y motor en mal estado de uso, así como también las llantas, siendo el crédito del actor de CINCUENTA MIL PESOS, por el que respalda dicho automóvil, lo que se hace saber a dicho público en general para el objeto de convocar postores por medio de éste que se publicará por tres veces dentro de tres días en la Gaceta de Gobierno del Estado de la Ciudad de Toluca.—Tlalnepanitla, Méx., a cinco de enero de mil novecientos setenta y siete.—Doy fe.—El C. Tercer Secretario de Acuerdos, Lic. Alfredo Camacho Aguilar.—Rúbrica.

139.—13, 18 y 20 enero.

JUZGADO DE PRIMERA INSTANCIA

DISTRITO DE EL ORO

EDICTO

DIL. INFORMACION AD-PERPETUAM NUM. 1/977

RAYMUNDO FLORES VARAS, por su propio derecho, promueve este Juzgado, Diligencias Inf., AD-PERPETUAM, acreditar posesión diez años anteriores a la fecha, respecto de un inmueble ubicado en la calle de Hidalgo, esta ciudad, siguientes características: NORTE 19.90 mts., calle de Hidalgo; SUR.—14.50 mts., con calle de Hidalgo; ORIENTE 51.05 mts. de la siguiente forma: de Norte a Sur 36.60 mts., continua de Oriente a Poniente 7.20 mts., y de norte a Sur 7.25 mts., PONIENTE Rosa Becerra de Rivera y Tiburcio Martínez 55.40 mts., con diferentes quiebras; superficie total de 765.76 mts/2; C. Juez ordena publicidad cumplimiento artículo 2898 Código Civil, por tres veces consecutivas de tres en tres días, periódicos Gaceta del Gobierno y El Noticiero ambos toluca, Méx., persona crease derechos acuda a deducirlos. Dado El Oro, Méx., a 8 de enero de 1976.—DAMOS FE.—T. de A., C. Jorge Bernal Valencia.—Rúbrica. T. de A., C. Gabriel Monroy Sánchez.—Rúbrica.

144.—13, 18 y 20 enero.

JUZGADO CUARTO DE LO CIVIL DE PRIMERA INSTANCIA

DISTRITO DE TLAINEPANTLA

EDICTO

JOSE RAMON DE JESUS GONZALEZ y MERCEDES GONZALEZ LOPEZ, promueven en su carácter de Adjudicatarios de la Sucesión Intestamentaria a bienes de RAMON LOPEZ JIMENEZ y FORTUNATA LOPEZ JIMENEZ, Diligencias de INMATRICULACION, respecto del terreno denominado "HIGUERA o COLORIN", ubicado en Jajalpa Municipio de Ecatepec de Morelos Estado de México. Con las siguientes medidas y colindancias:

- NORTE: 30.00 Mts., con David Rodríguez.
- SUR: 30.00 Mts., con Camino Av. Morelos Oriente.
- ORIENTE: 66.00 Mts., con David Rodríguez y Juvenal Aldama.
- PONIENTE: 66.00 Mts., con Fracción restante.

El Predio tiene una superficie de: 1,980.00 metros cuadrados, para publicarse por tres veces consecutivas de diez en diez días en los periódicos Gaceta de Gobierno y Avance que se editan en la Ciudad de Toluca México y en esta Ciudad respectivamente, para conocimiento de las personas que se crean con derecho al mismo, pasen a deducirlo en términos de Ley.—Dado en el Juzgado Cuarto Civil en la Ciudad de Tlalnepantla Estado de México a diez de Diciembre de mil novecientos setenta y seis.—Doy fe.—C. Segundo Secretario de Acuerdos, C. Lic. Valentín Contreras Ramírez.—Rúbrica. 48.—8, 20 enero. y 1o. febrero

JUZGADO SEGUNDO DE LO CIVIL DE PRIMERA INSTANCIA

DISTRITO DE TEXCOCO

EDICTO

CENOBIO Y JESUS ORTIZ GONZALEZ.

ISMAEL SALAZAR SALAZAR, le demanda en la vía Ordinaria Civil la USUCAPION de la fracción de terreno de la manzana 119 de la Colonia VICENTE VILLADA de Ciudad Netzahualcoyotl de este Distrito, con las medidas y colindancias AL NORTE, 21.60 Mts., con Belarmina de la Fuente. AL SUR, 21.60 Mts. con Av. Texcoco. AL ORIENTE, 57.00 Mts. con Calle Anselmo Camacho. AL PONIENTE, 56.00 Mts., con Calle de las Torres. Se hace saber que deberá presentarse ante este Tribunal dentro de 30 días contados del siguiente al de la última publicación de ésta, esta citación surte efectos del Artículo 194 del Código de Procedimientos Civiles, quedando en la Secretaría a su disposición las copias del traslado.

Publíquese por tres veces de ocho en ocho días en la Gaceta del Gobierno, Texcoco, México, a siete de enero de mil novecientos setenta y siete.—Doy fe.—Segundo Secretario, C. Horacio Jaramillo Vences.—Rúbrica.

120.—11, 20 y 29 enero.

PODER EJECUTIVO DEL ESTADO

Gobernador Constitucional del Estado.

Dr. JORGE JIMENEZ CANTU.

Secretario General de Gobierno,

C. P. JUAN MONROY PEREZ.

Oficial Mayor de Gobierno,

Lic. JOSE ANTONIO MUÑOZ SAMAYOA.

GOBIERNO DEL ESTADO DE MEXICO

OFICIALIA MAYOR

DEPARTAMENTO DE PERSONAL

CALENDARIO OFICIAL DE DIAS FESTIVOS EN LOS

CUALES HAY SUSPENSION DE LABORES

1977

- | | |
|-----------------------|---|
| 1o. de enero | Año Nuevo |
| 20 de Enero | I Informe de Gobierno |
| 5 de Febrero | Aniversario de la Constitución Mexicana |
| 2 de Marzo | Commemoración de la Erección del Estado de México |
| 21 de Marzo | Aniversario del Natalicio de Don Benito Juárez |
| 4 al 16 de Abril | Primer Período de Vacaciones |
| 5 de Mayo | Aniversario de la Batalla de Puebla. |
| 1o. de Septiembre | I Informe Presidencial |
| 16 de Septiembre | Commemoración de la Independencia de México |
| 12 de Octubre | Aniversario del Descubrimiento de América |
| 2 de Noviembre | Día de Muertos |
| 21 al 31 de Diciembre | Segundo Período de Vacaciones |