

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

RESPUESTA a los comentarios y modificaciones efectuadas al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-004-SAGARPA-2017, Carne de bovino.- Clasificación de canales conforme a sus características de madurez fisiológica y marmoleo, publicado el 20 de octubre de 2017.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- AGRICULTURA.- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

VÍCTOR SUÁREZ CARRERA, Subsecretario de Alimentación y Competitividad de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, en cumplimiento de lo dispuesto en las fracciones II y III del Artículo 47 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publica la Respuesta a los Comentarios y Modificaciones efectuadas al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-004-SAGARPA-2017, Carne de Bovino. - Clasificación de canales conforme a sus características de madurez fisiológica y marmoleo, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 20 de octubre de 2017, el cual fue aprobado en la Segunda Sesión Ordinaria del Subcomité Especializado en Competitividad, celebrada el 25 de julio de 2018 y en la Cuarta Sesión Ordinaria del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria, efectuada el 10 de agosto de 2018, en los siguientes términos:

No.	PROMOVENTE	COMENTARIO	PROCEDE (SI O NO)	RESPUESTA Y FUNDAMENTO
1.	Asociación Mexicana de Engordadores de Ganado Bovino, A.C.	<p>El promovente propone realizar modificaciones al apartado 6 relativo a la clasificación de las canales de ganado, conforme a lo siguiente:</p> <p><i>“Se considera necesario eliminar la frase “también conocida como” ya que la misma es subjetiva y puede causar confusión entre los proveedores de carne de bovino y los consumidores del producto tanto en México como en el extranjero.”</i></p> <p>Para tales efectos, el promovente propone la siguiente redacción:</p> <p><i>“Para los efectos de la presente Norma Oficial Mexicana, las canales de ganado bovino serán clasificadas de acuerdo a los siguientes grados básicos de calidad:</i></p> <p><i>6.1 Premium.</i></p> <p><i>6.2 Suprema.</i></p> <p><i>6.3 Selecta.</i></p> <p><i>6.4 Estándar.”</i></p>	SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria, a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron aceptarlo en virtud de que la modificación propuesta da mayor claridad a las clasificaciones previstas, por lo tanto se modifica el Proyecto para quedar como sigue:</p> <p>“6. CLASIFICACIÓN.</p> <p><i>Para los efectos de la presente Norma Oficial Mexicana, las canales de ganado bovino serán clasificadas de acuerdo a los siguientes grados básicos de calidad:</i></p> <p><i>6.1 Premium.</i></p> <p><i>6.2 Suprema.</i></p> <p><i>6.3 Selecta.</i></p> <p><i>6.4 Estándar.</i></p> <p><i>(...)”</i></p>

2.	Federación de Exportadores de Carnes Rojas de los Estados Unidos. (US Meat Export Federation).	<p>El promovente expone el siguiente comentario específico:</p> <p><i>“El Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-004-SAGARPA-2017 propone un sistema de clasificación mexicano que se asemeja bastante al Sistema de clasificación de carnes de bovino del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) al punto de tomar prestados los nombres de clasificación “Prime”, “Choice”, “Select”, y “Standard” directamente del sistema de clasificación de canales del USDA. Al expresar que los nombres en español del Sistema mexicano son “también conocidos” “Prime”, “Choice”, “Select” y “Standard”, el PROY-NOM-004-SAGARPA-2017 parece indicar que estos nombres pueden ser usados de manera indistinta o intercambiable entre los dos sistemas de clasificación...</i></p> <p><i>Por esta razón, la USMEF solicita a la SAGARPA que no utilice los nombres en inglés propuestos por el PROY-NOM-004-SAGARPA-2017.”</i></p>	SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron aceptarlo eliminando los términos en inglés para evitar confusión.</p>																																						
3.	Asociación Mexicana de Engordadores de Ganado Bovino, A.C.	<p>El promovente solicita modificar la Tabla 1 relativa al “Grupo de Madurez Fisiológica” de la carne, argumentando lo siguiente:</p> <p><i>“Se solicita modificar la tabla 1 con el fin de detallar cuál es el aspecto a ser evaluado y la descripción del mismo.</i></p> <p><i>Asimismo, se busca describir el grupo de madurez de acuerdo a la clasificación del grado básico de calidad.”</i></p> <p>Por lo que el promovente propone la siguiente tabla:</p> <p>Cuadro 1: CRITERIOS PARA CALCULAR LA MADUREZ OSEA EN LA CANAL</p> <table border="1" data-bbox="554 980 1255 1365"> <thead> <tr> <th rowspan="3">DESCRIPCIÓN</th> <th colspan="4">Grupo de madurez</th> </tr> <tr> <th colspan="2">A (9-30 MESES EDAD)</th> <th colspan="2">B (30-42 MESES EDAD)</th> </tr> <tr> <th>PREMIUM</th> <th>SUPREMA</th> <th>SELECTA</th> <th>ESTANDAR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SACRAS</td> <td>Se distingue la separación entre vertebras </td> <td>Separación apenas visible por presencia de cartilago </td> <td>Vertebras completamente fusionadas </td> <td>Osificados cuerpos vertebrales completamente fusionados </td> </tr> <tr> <td>LUMBARES</td> <td>Cartilago del proceso vertebral sin osificación </td> <td>Casi completamente osificado </td> <td>Cartilago del proceso vertebral presenta osificación completa </td> <td>Cartilago del proceso vertebral presenta osificación completa </td> </tr> <tr> <td>TORACICAS</td> <td>Cartilago del proceso vertebral no presenta osificación </td> <td>Cartilago del proceso vertebral no presenta osificación </td> <td>Cartilago del proceso vertebral presenta osificación parcial o completa </td> <td>Cartilago del proceso vertebral con osificación completa </td> </tr> <tr> <td>APARIENCIA DE LAS COSTILLAS</td> <td>Estrechas y ovaladas </td> <td>Ligeramente anchas planas color crema </td> <td>Ligeramente planas y anchas color blanco </td> <td>Anchas planas color blanco </td> </tr> <tr> <td>CARACTERISTICAS DE LOS CUERPOS VERTEBRALES</td> <td>Porosos rojos y suaves</td> <td>Porosos rojos y suaves</td> <td>Ligeramente duros, de ligamento rojos a blancos</td> <td>Duros, de color rojo a blanco</td> </tr> </tbody> </table>	DESCRIPCIÓN	Grupo de madurez				A (9-30 MESES EDAD)		B (30-42 MESES EDAD)		PREMIUM	SUPREMA	SELECTA	ESTANDAR	SACRAS	Se distingue la separación entre vertebras 	Separación apenas visible por presencia de cartilago 	Vertebras completamente fusionadas 	Osificados cuerpos vertebrales completamente fusionados 	LUMBARES	Cartilago del proceso vertebral sin osificación 	Casi completamente osificado 	Cartilago del proceso vertebral presenta osificación completa 	Cartilago del proceso vertebral presenta osificación completa 	TORACICAS	Cartilago del proceso vertebral no presenta osificación 	Cartilago del proceso vertebral no presenta osificación 	Cartilago del proceso vertebral presenta osificación parcial o completa 	Cartilago del proceso vertebral con osificación completa 	APARIENCIA DE LAS COSTILLAS	Estrechas y ovaladas 	Ligeramente anchas planas color crema 	Ligeramente planas y anchas color blanco 	Anchas planas color blanco 	CARACTERISTICAS DE LOS CUERPOS VERTEBRALES	Porosos rojos y suaves	Porosos rojos y suaves	Ligeramente duros, de ligamento rojos a blancos	Duros, de color rojo a blanco	SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, analizaron el comentario y, por consenso, decidieron aceptarlo en virtud de que da mayor claridad a las clasificaciones previstas en el Proyecto de NOM.</p> <p>Por lo tanto, se procede a sustituir la Tabla 1 relativa a la madurez fisiológica, en los términos que propone la parte promovente.</p>
DESCRIPCIÓN	Grupo de madurez																																									
	A (9-30 MESES EDAD)			B (30-42 MESES EDAD)																																						
	PREMIUM	SUPREMA	SELECTA	ESTANDAR																																						
SACRAS	Se distingue la separación entre vertebras 	Separación apenas visible por presencia de cartilago 	Vertebras completamente fusionadas 	Osificados cuerpos vertebrales completamente fusionados 																																						
LUMBARES	Cartilago del proceso vertebral sin osificación 	Casi completamente osificado 	Cartilago del proceso vertebral presenta osificación completa 	Cartilago del proceso vertebral presenta osificación completa 																																						
TORACICAS	Cartilago del proceso vertebral no presenta osificación 	Cartilago del proceso vertebral no presenta osificación 	Cartilago del proceso vertebral presenta osificación parcial o completa 	Cartilago del proceso vertebral con osificación completa 																																						
APARIENCIA DE LAS COSTILLAS	Estrechas y ovaladas 	Ligeramente anchas planas color crema 	Ligeramente planas y anchas color blanco 	Anchas planas color blanco 																																						
CARACTERISTICAS DE LOS CUERPOS VERTEBRALES	Porosos rojos y suaves	Porosos rojos y suaves	Ligeramente duros, de ligamento rojos a blancos	Duros, de color rojo a blanco																																						

4.	Asociación Mexicana de Engordadores de Ganado Bovino, A.C.	<p>El promovente solicita modificar la tabla 2 del PROY-NOM-004-SAGARPA-2017, relativa a la “Clasificación Integral” de la carne, a través del siguiente comentario:</p> <p><i>“Se solicita modificar la tabla con el fin de relacionarla con las imágenes previstas en el anexo 1 para dar mayor claridad”.</i></p> <p>El promovente sugiere modificar la tabla como a continuación se señala:</p> <p style="text-align: center;"><small>Después de que la madurez fisiológica y el marmoleo han sido determinados, estos dos factores son combinados para dar el grado de calidad de acuerdo a la siguiente tabla</small></p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">GRADO DE MARMOLEO</th> <th colspan="2">MADUREZ</th> </tr> <tr> <th>GRUPO DE MADUREZ A (9 a 30 meses)</th> <th>GRUPO DE MADUREZ B (30-42 meses)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ligeramente Abundante IMAGEN 10</td> <td colspan="2">PREMIUM</td> </tr> <tr> <td>Modesto IMAGEN 11</td> <td colspan="2" rowspan="2">SUPREMA</td> </tr> <tr> <td>Modesto IMAGEN 12</td> </tr> <tr> <td>Poco IMAGEN 13</td> <td colspan="2" rowspan="2">SELECTA</td> </tr> <tr> <td>Ligero IMAGEN 14</td> </tr> <tr> <td>Traza IMAGEN 15</td> <td colspan="2" rowspan="2">ESTANDAR</td> </tr> <tr> <td>Prácticamente Desprevisto IMAGEN 16</td> </tr> </tbody> </table>	GRADO DE MARMOLEO	MADUREZ		GRUPO DE MADUREZ A (9 a 30 meses)	GRUPO DE MADUREZ B (30-42 meses)	Ligeramente Abundante IMAGEN 10	PREMIUM		Modesto IMAGEN 11	SUPREMA		Modesto IMAGEN 12	Poco IMAGEN 13	SELECTA		Ligero IMAGEN 14	Traza IMAGEN 15	ESTANDAR		Prácticamente Desprevisto IMAGEN 16	SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron aceptarlo en virtud de que da mayor claridad a las clasificaciones previstas en el Proyecto de NOM. Por lo tanto, se modifica la Tabla 2 relativa a la Clasificación Integral, de acuerdo a los términos propuestos por el promovente.</p>
GRADO DE MARMOLEO	MADUREZ																							
	GRUPO DE MADUREZ A (9 a 30 meses)	GRUPO DE MADUREZ B (30-42 meses)																						
Ligeramente Abundante IMAGEN 10	PREMIUM																							
Modesto IMAGEN 11	SUPREMA																							
Modesto IMAGEN 12																								
Poco IMAGEN 13	SELECTA																							
Ligero IMAGEN 14																								
Traza IMAGEN 15	ESTANDAR																							
Prácticamente Desprevisto IMAGEN 16																								
5.	Asociación Mexicana de Engordadores de Ganado Bovino, A.C.	<p>Respecto al numeral 6.6.1.2 el promovente opina lo siguiente:</p> <p><i>“Solicitamos agregar una tabla que señale los colores, claves y texturas de cada grado básico de calidad con el fin de dar claridad para los proveedores y consumidores”.</i></p> <p>Por lo cual, el promovente envía la siguiente propuesta para la determinación de madurez de la carne:</p> <p><i>“6.6.1.2 MADUREZ MUSCULAR En la madurez muscular se evalúa el color y textura de la carne del músculo largo del dorso. El color de la carne se intensifica a un tono más oscuro y la textura se vuelve más irregular con los avances correspondientes de edad, de acuerdo con la siguiente TABLA:</i></p>	SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, analizaron el comentario y, por consenso, decidieron aceptarlo y agregar la propuesta de tabla en el Proyecto de NOM, de acuerdo a la propuesta hecha por el promovente.</p>																				

		DETERMINACIÓN DE MADUREZ MUSCULAR					
		Madurez muscular	Clave de escala de color muscular ^{Imagen 5}	Textura muscular	Grado de Calidad		
		ROSADO	R1	Fina ²	ESTANDAR		
		ROJO MUY PALIDO	R2				
		ROJO CEREZA MUY CLARO	R3		SUPREMA, SELECTA		
		ROJO CEREZA	R4	Muy fina ¹	PREMIUM SUPREMA, SELECTA		
		ROJO LIGERAMENTE OSCURO	R5		SELECTA, ESTANDAR		
		ROJO OSCURO	R6	Fina ²	ESTANDAR		
		ROJO MUY OSCURO	R7				
		<p>1. Muy fina: Exhibe ligera separación de haces de fibras musculares, sin cambios en el relieve del músculo largo del dorso expuesto durante la evaluación.</p> <p>2. Fina: Exhibe moderada separación de haces de fibras musculares, con ligeras cambios en el relieve del músculo largo del dorso expuesto durante la evaluación.</p>					
6.	Asociación Mexicana de Engordadores de Ganado Bovino, A.C.	<p>En relación con el Apéndice “Anexo 1 fotografías” el promovente hace la siguiente propuesta:</p> <p><i>“Se proponen nuevas fotografías más claras y en las cuales se aprecian mejor los aspectos a evaluar.</i></p> <p><i>Asimismo, la información en pie de foto se completa incorporando flechas para puntualizar debidamente las diferencias entre la madurez A y B destacando a que grado de calidad puede calificar cada representante.</i></p> <p><i>Es también importante mencionar que el orden de las fotografías es el orden que se debe llevar para determinar de manera acertada la edad fisiología (SIC).”</i></p> <p>Asimismo, el promovente enfatiza que el orden de referencia de las fotografías que propone es el orden que se debe llevar para determinar de manera acertada la edad fisiológica.</p>				SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, analizaron el comentario y, por consenso, decidieron aceptarlo con el fin de dar mayor claridad al Proyecto de NOM.</p> <p>Por lo tanto, se incluyen en el Anexo 1, nuevas fotografías en el orden propuesto y se agregan los correspondientes pies de página.</p>
7.	Unión Ganadera Regional de Chihuahua (UGRCh), engordadores y empacadores de carne de bovino que desarrollan sus actividades empresariales en Chihuahua, así como también un grupo de profesionales agremiados al Colegio Nacional de Ingenieros Zootecnistas (CONAIZ, A.C) y personal académico de la Facultad de Zootecnia y Ecología de la Universidad Autónoma de Chihuahua.	<p>El promovente realiza los siguientes comentarios:</p> <p>“EL PROYECTO DE LEY AFECTA LA GANADERIA POR:</p> <p>6.- (SIC-no se incluyen en el oficio los numerales del 1 al 5) <i>Únicamente se reconoce o avala la clasificación a las canales de ganado joven que no rebasa la madurez fisiológica de los 42 m. El criterio de selección AFECTA el sistema de producción Chihuahuense ya que en el mercado se comercializan canales de buena calidad de ganado que supera los 42 meses, y al no otorgar la posibilidad de que se clasifique como Estándar ó Comercial (como se establecía en NMX-078-SCFI-2002; ANEXO 2) deja desprotegido el mercado de la carne que por muchos años se tiene establecido en Chihuahua, ya que AL NO CLASIFICAR la carne del ganado adulto, no da margen a que la carne de ganado con buena condición corporal tenga la oportunidad de clasificarse a un precio competitivo en el mercado.</i></p> <p><i>Luego entonces, al no existir oficialmente un sistema de clasificación de canales para este tipo de animales (vacas y toros), vulnera el mercado en el primer eslabón de la cadena productiva que es el productor primario lo que impide el cumplimiento de los objetivos de la Norma en relación al</i></p>				SE ACEPTA PARCIALMENTE	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, analizaron el comentario y, por consenso, decidieron aceptarlo parcialmente.</p> <p>Por lo que, en el proyecto de NOM se agregará en todas las tablas correspondientes una categoría “C” (comercial) que considere una madurez fisiológica de 42 hasta 70 meses de edad.</p> <p>Respecto a la supuesta confusión entre la carne de caballo y el ganado bovino, se aclara que no existe confusión respecto al tipo de carne, ya que por la forma de la canal se puede determinar si la carne es de hembra, de macho o de caballo.</p>

	<p><i>“crecimiento de la productividad, la estabilidad económica y la igualdad de oportunidades para los productores primarios que son el segmento más débil de la cadena productiva, al quitarle la posibilidad de vender el ganado con el valor agregado que se lograría al vender las canales en base a su calidad de canal”.</i></p> <p><i>Aunado a lo anterior, actualmente el sistema producto carne (carne de vaca) está siendo objeto de la competencia desleal en relación a la venta de carne de caballo adulterada con grasa de bovino, situación que se agravaría al aceptarse como tal el proyecto de Norma en cuestión, ya que LA NO DIFERENCIACIÓN DE LA CALIDAD O PEOR AÚN LA NO CLASIFICACIÓN DE LOS ANIMALES ADULTOS deja en un mismo plano de comercialización la carne de vaca y la de caballo. AFECTANDO AL PRODUCTOR DE CARNE BOVINA, AL INTRODUTOR, EMPACADOR Y FINALMENTE AL CONSUMIDOR que no tendría una manera objetiva de conocer si la carne que compra es de vaca, debido a la ausencia de una identificación oficial de la clasificación.</i></p> <p><i>Ahora bien, haciendo una revisión de los criterios de clasificación que se tiene en Estados Unidos de Norte América, se observa que hay un impulso para la comercialización de carne de bovinos maduros (vacas y toros), ya que estadísticamente ha incrementado la diversidad de productos cárnicos que se pueden obtener de este tipo de animales, para lo cual nos permitimos mencionar que en la Auditoría 2016 de Calidad de Carne reportada por (NBQA, 2016, ANEXO 3) que impulsa la producción, empaque y clasificación de carne de ganado maduro con el propósito de fortalecer el mercado, y así amortiguar los costos operativos del sistema producto Bovinos – Carne Estadounidense, razonamiento que es perfectamente válido si se considera que año con año por diferentes circunstancias se necesita renovar al menos el 20% de la población de los hatos ganaderos. Finalmente, si esa estrategia de mercado está siguiendo USDA para posicionar el precio de la carne de ganado adulto, ¿Por qué en el presente proyecto se pretende hacer lo contrario cuando ya existe un nicho de mercado establecido?.”</i></p> <p>Por lo anterior, el promovente expone la siguiente propuesta:</p> <p><i>“Proponemos que en el numeral 6 sea agregado el grado de calidad comercial y se considere ampliar la matriz de madurez establecido en el proyecto de norma para agregar las categorías de Estándar y Comercial para así lograr clasificar la carne de vacas y toros que se encuentren en una madurez fisiológica mayor a los 42 meses y menor a los 72 meses, que exhiba un marmoleo de moderado a poco. Mientras que para el ganado que rebase los 72 meses y su nivel de acumulación de grasa sea escasa, la conformidad de la canal pobre o bien que el ganado represente un riesgo para la inocuidad como puede ser ganado medicado o tuberculoso, entonces no serán sujetas a clasificación y en caso extremo tendrán que ser enviados a plantas de rendimiento por el riesgo de salud y la mala calidad de la carne.</i></p> <p><i>De igual modo AFECTA a los productores, empacadores y consumidores la nota aclaratoria que aparece al final del punto 6.4...”</i></p>	<p>Por lo que toca a las características relacionadas con la inocuidad del producto, se informa que dichas características son cuestiones sanitarias y no son materia del Proyecto de NOM.</p> <p>Sin embargo, es importante aclarar que para poder clasificar la carne se deberá cumplir con las normas sanitarias ya elaboradas para tal efecto y las cuales se encuentran referenciadas en el Proyecto de NOM.</p>
--	--	---

8.	<p>Unión Ganadera Regional de Chihuahua (UGRCh), engordadores y empacadores de carne de bovino que desarrollan sus actividades empresariales en Chihuahua, así como también un grupo de profesionales agremiados al Colegio Nacional de Ingenieros Zootecnistas (CONAIZ, A.C) y personal académico de la Facultad de Zootecnia y Ecología de la Universidad Autónoma de Chihuahua.</p>	<p>El promovente solicita que el numeral 6.5 relativo a las consideraciones previas a la clasificación sea modificado respecto al tiempo de refrigeración de las canales, así como el numeral 8.1.2, sustituyendo 24 horas por 48 horas, con base al siguiente comentario:</p> <p><i>“En el punto 6.5 del Proyecto de norma relativo a las consideraciones previas a la clasificación debe corregirse el tiempo de refrigeración de las canales debe ser de 24 horas, esta indicación debe corregirse a 48 horas, ya que en el caso de canales de ganado con mayor masa muscular como puede ser el caso de razas europeas y continentales el nivel de temperatura interno difícilmente se alcanza a las 24 h de refrigeración. Es importante recordar que el marmoleo es un atributo que se mide por la grasa que contrasta con los haces de las fibras musculares y al no estar suficientemente solidificada por la temperatura de la canal entonces se corre el riesgo de subestimar el marmoleo y por lo tanto el grado de calidad de la canal lo que trae por consecuencia un menor precio de la carne en relación a su calidad.”</i></p>	SE ACEPTA PARCIALMENTE.	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron aceptarlo parcialmente ya que lo importante no es el tiempo de refrigeración si no que se alcance la temperatura de 4°C por lo que el Proyecto de NOM quedará como sigue:</p> <p>“6.5 CONSIDERACIONES PREVIAS A LA CLASIFICACIÓN</p> <p><i>6.5.1 La clasificación solo deberá realizarse en canales que han sido refrigeradas durante, al menos 24 horas, debiendo alcanzar una temperatura de 4°C.”</i></p>
9.	<p>Unión Ganadera Regional de Chihuahua (UGRCh), engordadores y empacadores de carne de bovino que desarrollan sus actividades empresariales en Chihuahua, así como también un grupo de profesionales agremiados al Colegio Nacional de Ingenieros Zootecnistas (CONAIZ, A.C) y personal académico de la Facultad de Zootecnia y Ecología de la Universidad Autónoma de Chihuahua.</p>	<p>Respecto al numeral 6.6.3.2 relativo a la clasificación integral de la carne, en el cual se establece que la clasificación se deberá realizar en cada media canal, el promovente considera que dicha práctica afecta negativamente en el rendimiento de carne vendible, argumentando lo siguiente:</p> <p><i>“En el punto 6.3.2 que indica que la clasificación se deberá realizar en cada media canal, esta práctica AFECTA negativamente en el rendimiento de carne vendible ya que implica hacer el corte en las dos medias canales en la región lumbar de donde se obtienen cortes de alto valor comercial con y sin hueso, si el cuerpo del animal tiene su simetría, por lo tanto es simétrica su canal y sus características de calidad, entonces no hay justificación lógica para que la evaluación se realice en las dos medias canales.”</i></p> <p>Adicional a lo anterior, el promovente considera lo siguiente:</p> <p><i>“Se justifica evaluar el marmoleo en las dos medias canales sí solo sí estas hubieran sido refrigeradas en diferentes condiciones de tiempo y temperatura, lo cual es difícil que ocurra dado que las canales deben permanecer en pares para efectos de manejo y de control de las canales que se entregan a los introductores.”</i></p>	NO SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo en virtud de que el sistema de clasificación está enfocado a la calidad del producto y no al rendimiento ya que aun siendo simétrico el animal la variabilidad del marmoleo es alta por lo que en todos los países así se realiza la clasificación, ya que de lo contrario se corre el riesgo de que la canal se tenga que clasificar por la parte que tiene menor marmoleo perdiendo la oportunidad de que la otra media canal obtenga una mejor clasificación.</p>

10.	<p>Unión Ganadera Regional de Chihuahua (UGRCh), engordadores y empacadores de carne de bovino que desarrollan sus actividades empresariales en Chihuahua, así como también un grupo de profesionales agremiados al Colegio Nacional de Ingenieros Zootecnistas (CONAIZ, A.C) y personal académico de la Facultad de Zootecnia y Ecología de la Universidad Autónoma de Chihuahua.</p>	<p>El promovente considera que el numeral 9.1 relativo a la Evaluación de la Conformidad es confuso, en virtud de lo siguiente:</p> <p><i>“Es confuso este punto (9.1), en el sentido de que al final del proyecto de norma en el numeral 12, se establece la concordancia con normas internacionales y se aclara que esta “Norma Oficial Mexicana no es equivalente a ninguna norma internacional, por no existir referencia alguna al momento de su elaboración. “Luego entonces, si la norma no es equivalente, no hay justificación para que los organismos que se acrediten y se aprueben para la certificación lo hagan conforme a la normatividad internacional vigente.”</i></p> <p>Por lo que el promovente propone lo siguiente:</p> <p><i>“LA PROPUESTA ES que se forme un comité técnico que, con base a la información de investigación realizadas en canales y carne de ganado mexicano, que apoye en la generación de criterios de clasificación, parámetros a evaluar, materiales, procesos y metodología de trabajo, equipos de prueba y otras actividades que fortalezcan técnicamente la Norma y sean un apoyo objetivo para los clasificadores que para tal efecto se contraten...”</i></p>	NO SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo en virtud de lo siguiente:</p> <p>La Ley Federal sobre Metrología y Normalización en su artículo 3º fracción X-A define a las Normas o lineamientos internacionales como: <i>la norma, lineamiento o documento normativo que emite un organismo internacional de normalización u otro organismo internacional relacionado con la materia, reconocido por el gobierno mexicano en los términos del derecho internacional.</i></p> <p>Por lo tanto, las normas extranjeras (como es el caso de la norma del USDA) que no son emitidas por organismos internacionales de normalización no pueden ser consideradas normas internacionales, por lo que son consideraras normas extranjeras.</p> <p>En ese sentido, no es posible considerar a la norma de la USDA como equivalente con el PROY-NOM-004-SAGARPA-2017.</p> <p>Incluso, cabe hacer notar que las características entre el ganado de un país a otro son muy diferentes, como para adoptar en su totalidad las especificaciones establecidas por el USDA.</p> <p>Por ejemplo, la alimentación del ganado en EE.UU. es muy diferente a la del ganado mexicano, asimismo, el clima es distinto, inclusive las preferencias del consumidor son distintas pues la carne del ganado mexicano contiene menos grasa.</p> <p>Por lo tanto, al ser tan distintas en general las características de un ganado a otro, las especificaciones correspondientes se realizaron acorde a las necesidades y condiciones de nuestro país.</p>
-----	--	---	--------------	---

				Por lo que toca al comentario referente a formar un Comité Técnico que apoye en la generación de criterios de clasificación, se informa que dicho Comité ha sido creado desde que se iniciaron los trabajos del PROY-NOM-004-SAGARPA-2017 a través de un grupo de trabajo, el cual se encuentra integrado de manera equilibrada por productores, distribuidores, comercializadores, prestadores de servicios, instituciones de educación superior, así como sectores de interés general como lo establece la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
11.	Unión Ganadera Regional de Chihuahua (UGRCh), engordadores y empacadores de carne de bovino que desarrollan sus actividades empresariales en Chihuahua, así como también un grupo de profesionales agremiados al Colegio Nacional de Ingenieros Zootecnistas (CONAIZ, A.C) y personal académico de la Facultad de Zootecnia y Ecología de la Universidad Autónoma de Chihuahua.	<p>El promovente considera que el requisito incluido en el numeral 9.2.1 relativo a los años de experiencia para el perfil del técnico en materia de clasificación, es muy general y no especifica el tipo de profesional que se requiere.</p> <p>Por lo tanto, el promovente realiza el siguiente comentario:</p> <p><i>“El requisito es muy general y no especifica el tipo de profesional que se requiere, el colegio de Ingenieros Zootecnistas (CONAIZ, A.C.), propone que el perfil idóneo para realizar esta actividad es un profesional dedicado al ejercicio de la Zootecnia ya que la calidad de la carne y de las canales son el resultado de la aplicación de un conjunto de factores genéticos, nutricionales, medioambientales, de transporte y manejo antemortem de los cuales participa ampliamente un Ingeniero Zootecnista. Que debe por su ejercicio complementa (SIC) las actividades de otros profesionales como (Médicos Veterinarios, Veterinarios Zootecnistas, Agrónomos Zootecnistas, Agroindustriales, Químicos Bramatólogos, Químicos Bacteriólogos Parasitólogos y Químicos en Alimentos, por citar algunos) que en momentos muy específicos del proceso de producción intervienen para garantizar la inocuidad y la calidad de las canales y la carne.</i></p> <p>Por lo anterior, el promovente recomienda:</p> <p><i>“Sustituir el criterio establecido en el punto 9.2.1 y establecer que el clasificador por los razonamientos anteriormente expuestos sea un zootecnista o un maestro en ciencias de la carne que además de demostrar tener el perfil solicitado debe de acreditar un curso teórico – práctico relacionado a los fundamentos técnicos, los parámetros de calidad de las canales y la carne para que en base a ellos sustente los juicios de calidad en función a los lineamientos técnicos y operativos de la Norma y la edad fisiológica y el marmoleo observadas en las canales.”</i></p>	SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron aceptarlo, modificando el numeral 9.2.1 para quedar como sigue:</p> <p><i>“9.2.1 Dos años de experiencia en el sector cárnico dedicado al ejercicio de la zootecnia.</i></p> <p>Lo anterior, en virtud de que la capacitación del personal y la experiencia en el ejercicio de la zootecnia es fundamental para la clasificación de la carne.</p>

12.	<p>Unión Ganadera Regional de Chihuahua (UGRCh), engordadores y empacadores de carne de bovino que desarrollan sus actividades empresariales en Chihuahua, así como también un grupo de profesionales agremiados al Colegio Nacional de Ingenieros Zootecnistas (CONAIZ, A.C) y personal académico de la Facultad de Zootecnia y Ecología de la Universidad Autónoma de Chihuahua.</p>	<p>El promovente realiza la siguiente propuesta general: <i>“Además del primer objetivo que es certificar la calidad de las canales de ganado bovino, se considere caracterizar cuantitativamente las canales nos referimos a la obtención de datos relacionados al peso, espesor de grasa, área del ojo de la costilla, profundidad y ancho del lomo ya que estas medidas podrían ser usadas para dar seguimiento al progreso genético del ganado, generar bases de datos nacional, regional y localmente en relación al estado que guarda la calidad del ganado que se engorda y se sacrifica en cada región ganadera.”</i> El promovente considera que dichos datos pueden servir de soporte técnico en apoyo a las decisiones del sector y a su vez permitirán lo siguiente: <i>“También permitirán dar seguimiento Buenas prácticas de manufactura para el aseguramiento de la calidad y la inocuidad de la carne. Conocer la calidad de la carne con respecto a las Unidades de Producción Pecuaria, lo mismo que lugar de origen del Ganado. Dar seguimiento al programa de proveedor confiable propuesto por SAGARPA, para garantizar que la carne esté libre de clenbuterol. Que se establezca una verdadera diferenciación de precios para premiar a los productores y engordadores que producen carne con calidad e inocuidad, para que sea decisión del consumidor que tipo de carne puede y quiere consumir... Que el personal que se dedique a desarrollar actividades de clasificación y certificación de la carne sean profesionales con el ramo pecuario, priorizando para el desarrollo de esta actividad a ingenieros Zootecnistas...”</i></p>	NO SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, a pesar de considerar importante el comentario decidieron no aceptarlo en virtud de que dicho comentario sobrepasa el objetivo de la NOM que se basa exclusivamente en clasificar la calidad de la carne de bovino con base en el marmoleo y madurez fisiológica de la misma. Asimismo, cabe señalar que las cuestiones relativas al precio de la carne de bovino no es materia de la NOM en comento; por lo tanto, no procede el comentario relativo a la diferenciación de precios.</p>
13.	<p>Unión Ganadera Regional de Chihuahua (UGRCh), engordadores y empacadores de carne de bovino que desarrollan sus actividades empresariales en Chihuahua, así como también un grupo de profesionales agremiados al Colegio Nacional de Ingenieros Zootecnistas (CONAIZ, A.C) y personal académico de la Facultad de Zootecnia y Ecología de la Universidad Autónoma de Chihuahua.</p>	<p>El promovente considera pertinente que el programa de clasificación únicamente aplique en los rastros tipo inspección federal (TIF), en virtud de lo siguiente: <i>“Que el programa de clasificación únicamente aplique en los rastros tipo inspección federal (TIF), ya que con ello se promueve el uso de buenas prácticas de manejo y por consiguiente la inocuidad de la carne. Dadas las condiciones de escasa infraestructura podría también considerarse que las canales se clasificaran a su arribo a plantas empacadoras para ampliar la cobertura de certificación de calidad de la carne.”</i></p>	NO SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo en virtud de que el Comité llevó a cabo una evaluación amplia sobre la aplicación de la clasificación de carne dentro y fuera de los rastros tipo inspección federal (TIF) y acordó que si se cumplen las especificaciones establecidas en la NOM-008-ZOO-1994 ESPECIFICACIONES ZOOSANITARIAS PARA LA CONTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS PARA EL SACRIFICIO DE ANIMALES Y LOS DEDICADOS A LA INDUSTRIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS y en la NOM-009-ZOO-1994 PROCESO SANITARIO DE LA CARNE es suficiente y, por lo tanto, la clasificación de carne podrá aplicarse en cualquier tipo de establecimiento que procese carne de bovino y que cumpla con las condiciones sanitarias señaladas en dichos ordenamientos normativos.</p>

14.	José Manuel Zorrilla Ríos. - Investigador de la Universidad de Guadalajara – División de Ciencias Veterinarias y miembro de la Academia Veterinaria Mexicana.	<p>El promovente señala que la NOM propuesta contradice lo indicado en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, en virtud de lo siguiente:</p> <p><i>“...su propuesta como Norma Oficial Mexicana contradice lo indicado en la LEY FEDERAL SOBRE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN (...) “las normas oficiales mexicanas definirán las características y/o especificaciones que deben reunir los productos cuando estos puedan constituir un riesgo para la seguridad de las personas o dañar la salud humana, animal, vegetal, el medio ambiente general y laboral, o para la preservación de recursos naturales”.</i></p> <p><i>Ninguno de los indicadores señalados en el proyecto para describir las características de evaluación de las canales de los bovinos: madurez fisiológica, marmoleo, color de la carne y color de la grasa implican en forma alguna ... “un riesgo para la seguridad de las personas o dañar la salud humana, animal, vegetal, el medio ambiente general y laboral, o para la preservación de recursos naturales”.</i></p> <p><i>En contraste, el proyecto de norma en cuestión cumple con los requisitos de una Norma Mexicana al estar directamente relacionada con atributos descriptivos de calidad, en conformidad con la (SIC) estipulado por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización en el CAPITULO III, ARTÍCULO 54 que señala que ... “las normas mexicanas, constituirán referencia para determinar la calidad de los productos y servicios de que se trate, particularmente para la protección y orientación de los consumidores...”</i></p> <p>Por lo anterior, el promovente propone que el PROY-NOM-004-SAGARPA-2017, sea rechazada y en su caso sea replanteada como una revisión a la Norma Mexicana vigente NMX-FF-078-SCFI-2002, Productos pecuarios-carne de bovino en canal-clasificación.</p>	NO SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo.</p> <p>Lo anterior en virtud de que el artículo 40 fracción XII de la LFMN establece como una de las finalidades de las Normas Oficiales Mexicanas el relativo a:</p> <p><i>XII. La determinación de la información comercial, sanitaria, ecológica, de calidad, seguridad e higiene y requisitos que deben cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad de los productos y servicios para dar información al consumidor o usuario;</i></p>
15.	Asociación Mexicana de Ciencia y Tecnología de la Carne, A. C. (AMEXITEC).	<p>La AMEXITEC realiza las siguientes observaciones al PROY-NOM-004-SAGARPA-2017:</p> <p><i>“AMEXITEC considera beneficiosa la instauración de un sistema de clasificación de canales en México y reconoce el esfuerzo realizado por generar un esquema regulatorio tendiente a ordenar el mercado y a fomentar una compra informada por parte de los consumidores. Sin embargo, el Proyecto de Norma que se ha desarrollado carece de sustento científico en el diseño y en la validación que respalde tan importante instrumento de mercado.</i></p> <p><i>Los argumentos que sustentan la posición antes referida, se presentan en dos secciones. En la primera, se realiza un análisis general del proyecto de norma, a partir de los principios que rigen la aplicación de sistemas de clasificación y evaluación de canales. Con base en lo anterior, se discute la viabilidad de un proyecto como el que se propone en el contexto de la ganadería mexicana.</i></p>	NO SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo en virtud de que el Proyecto de NOM en comento fue elaborado por un Grupo de Trabajo conformado por los sectores interesados y especializados que establece la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, mismo que revisó y analizó el mencionado Proyecto.</p>

		<p>Posteriormente, en una segunda sección, se vierten comentarios puntuales sobre las principales inconsistencias que se observan en el proyecto de instrumento regulatorio.</p> <p>ANÁLISIS GENERAL DEL PROYECTO DE NORMA...</p> <p>Por lo tanto, el promovente presenta un análisis general del proyecto de norma a partir de los principios que rigen la aplicación de sistemas de clasificación y evaluación de canales.</p> <p>Con base al mencionado análisis el promovente expresa lo siguiente:</p> <p><i>“Tomando en cuenta los principios antes señalados, consideramos improcedente la aplicación de un sistema homologado con la norma del USDA, como el que se presenta. Aun cuando la norma USDA se haya generado a partir de extensas investigaciones científicas y se haya validado, modificado y renovado en numerosas ocasiones a lo largo de los últimos 100 años. En un país donde los machos no se castran y los tiempos de engorda no son equivalentes a los Estados Unidos, es obvio que competir dentro del mismo esquema resultará en que la mayor parte de las canales mexicanas serán clasificadas en los grados de calidad más bajos. En tal situación, el uso del sistema de clasificación, que además cuesta, carece de sentido.”</i></p>		<p>Por lo que toca a la referencia de la norma del USDA es importante señalar que el PROY-NOM-004-SAGARPA-2017 fue elaborado con base a las características de alimentación y cuidado del ganado bovino mexicano, así como a las preferencias del consumidor local, además de que los términos utilizados en el Proyecto de NOM son distintos a los utilizados por el USDA y los mismos son adecuados a las características nacionales.</p>
16.	Asociación Mexicana de Ciencia y Tecnología de la Carne, A. C. (AMEXITEC).	<p>El promovente señala que: <i>“el uso de los términos “PREMIUM”, “SUPREMA”, “SELECTA”, etc., los cuales se asocian con una escala decreciente de calidad, por lo que se esperaría que tales diferencias entre grados se vieran reflejadas en el precio. Por consiguiente, esto se debería demostrar científicamente las diferencias de calidad entre grados (mediante pruebas instrumentales y/o panales de consumidores). Además, también se requiere una validación operativa; es decir, probar si las determinaciones en canal son técnicamente viables, con buena repetibilidad y que no sean engorrosas o muy costosas para los rastros. Por último, una validación comercial, encaminada a comprobar si las diferencias percibidas entre grados se acompañan de diferenciales de precio o de disposición a pagar más por las categorías o grados de mayor calidad relativa. Sin la necesaria validación del sistema, será muy difícil que el mismo pueda ser implementado con éxito. En este sentido, AMEXITEC manifiesta su total disposición para colaborar en el diseño y ejecución de los estudios que permitan validar la norma.”</i></p>	NO SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y el artículo 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo en virtud de que se reitera que las cuestiones relativas al precio de la carne de bovino no es materia de la NOM en comento; por lo tanto no procede el comentario relativo a la diferenciación de precios.</p>
17.	Asociación Mexicana de Ciencia y Tecnología de la Carne, A. C. (AMEXITEC).	<p>El promovente realiza el siguiente comentario general:</p> <p><i>“El planteamiento de la norma como Norma Oficial Mexicana (NOM), se contrapone con lo establecido al respecto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN) ...</i></p> <p><i>En el nombre, objetivos y desarrollo de esta norma queda manifiestamente claro que no debe considerarse una NOM sino una NMX.”</i></p>	NO SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo.</p>

				<p>Lo anterior en virtud de que el objetivo del Proyecto de NOM en comento además de establecer un sistema de clasificación de canales de carne de bovino, consiste en establecer los requisitos de marcado e identificación y denominación para la carne de bovino derivada de dicha clasificación, para brindar al consumidor mayor claridad respecto a la calidad de la carne de bovino que adquiere.</p> <p>En ese sentido, y conforme a lo dispuesto por el artículo 40 fracción XII de la LFMN una de las finalidades de las Normas Oficiales Mexicanas es:</p> <p><i>XII. La determinación de la información comercial, sanitaria, ecológica, de calidad, seguridad e higiene y requisitos que deben cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad de los productos y servicios para dar información al consumidor o usuario;</i></p> <p>Por lo tanto, el Proyecto de NOM en comento cumple con la finalidad antes señalada y, en consecuencia, sí puede ser expedida como una Norma Oficial Mexicana.</p>
18.	Asociación Mexicana de Ciencia y Tecnología de la Carne, A. C. (AMEXITEC).	<p>En términos generales el promovente señala que existen categorías productivas que, por su naturaleza, se diferencian por sí solas.</p> <p>Por lo que argumenta lo siguiente:</p> <p><i>“Tal es el caso de la carne de ternera (animales de 9-12 meses), que normalmente se comercializa a un precio superior, sin que esta cumpla con los requisitos del sistema de clasificación propuesto, sobre todo en lo relativo al marmoleo. A pesar de ello, la norma incluye en un mismo grupo (9-30 meses) los terneros y los animales de engorda comercial.”</i></p> <p>El promovente considera que lo anterior puede provocar confusión, lejos de ordenar el mercado, pues los que venden carne de ternera no encajarían en el sistema de clasificación, ya que correrían el riesgo de perder la ventaja económica que ya tienen.</p> <p>Para evitar esto, el promovente indica lo siguiente:</p> <p><i>“...la norma debe señalar que la carne de ternera no se clasifica y que sólo debe ser identificada como tal, ofreciendo la definición del término “carne de ternera” y la forma en que se procederá para identificar las canales. En el lado opuesto están los animales de desecho, los cuales es conocido que producen carne de calidad inferior. Sobre esta categoría la norma no establece restricciones. Consideramos conveniente que se señale que los animales de desecho tampoco serán sujetos de clasificación.”</i></p> <p>No obstante, el promovente no incluye una propuesta de definición del término “carne de ternera”.</p>	NO SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo en virtud de que la clasificación establecida en el Proyecto de NOM es de aplicación general para la carne de bovino.</p> <p>Además, es importante hacer notar que el clasificar la carne de ternera dentro del proyecto de NOM en cita restaría el grado de calidad que la ternera tiene por sí misma, ya que no contaría con la cantidad de grasa suficiente para acogerse a las clasificaciones que se describen en el Proyecto de NOM que nos ocupa.</p>

19.	Asociación Mexicana de Ciencia y Tecnología de la Carne, A. C. (AMEXITEC).	<p>Respecto al color del músculo en la determinación de la madurez de la carne, el promovente señala lo siguiente:</p> <p><i>“Se sabe que, bajo practicas normales de producción, cierto número de animales producen cortes oscuros, que es uno de los principales defectos de calidad en carne de bovino. En tal sentido, la norma debe plantear que las canales que presenten cortes oscuros deberán ser excluidas de la clasificación y proponer los criterios para su segregación. De lo contrario, un animal joven que produzca carne defectuosa puede recibir una clasificación de “Suprema” o “Selecta”. Nuevamente, esto puede generar mucha confusión a nivel comercial.”</i></p> <p>Sin embargo, el promovente no realiza una propuesta de modificación específica.</p>	SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, y 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron aceptarlo en virtud de que el Proyecto sí contempla especificaciones relativas al color que debe tener la carne de bovino, las cuales se encuentran previstas en el Anexo 1 del mencionado Proyecto de NOM.</p> <p>Adicionalmente, se decidió incluir en el Anexo II la siguiente escala de colores para la determinación de madurez muscular:</p>  <p>La carne que no cumpla con las características de color conforme a dicha escala no podrá ser clasificada como “Premium” o “Suprema” y será considerada como “Comercial”, aclaración que se incluirá en el Proyecto de NOM.</p>
20.	Asociación Mexicana de Ciencia y Tecnología de la Carne, A. C. (AMEXITEC).	<p>Adicionalmente, el promovente señala que el Proyecto de NOM especifica que se debe oxigenar el ojo de la chuleta durante 10 minutos.</p> <p>Sobre el particular, el promovente argumenta lo siguiente:</p> <p><i>“...se plantea oxigenar el ojo de la chuleta durante 10 minutos, sin consideraciones sobre la temperatura del músculo, previo a la clasificación. Dado que esta última se propone realizar 24 horas posteriores al sacrificio, este tiempo de oxigenación de la mioglobina es insuficiente para la evaluación del color. Según los lineamientos de la American Mear Science Association para la evaluación del color, la carne debe estar a no más de 4º C y exponerse al aire durante al menos 30 minutos. Si las canales se encuentran a una mayor temperatura, la oxigenación de la mioglobina tomará mucho más tiempo, puesto que las enzimas musculares estarán más activas y competirán también por el oxígeno.”</i></p>	NO SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo en virtud de que en el tiempo previsto en el proyecto de NOM (10 minutos) es posible alcanzar una temperatura (entre 0º a 4º C.) necesaria para llevar a cabo la determinación del grado de marmoleo.</p> <p>Adicionalmente, se revisaron distintas bibliografías relacionadas con la determinación del grado de marmoleo de canales de bovino y se identificó que en efecto, existen sistemas de clasificación que para la determinación del grado de marmoleo, contemplan un tiempo de</p>

				<p>oxigenación después del corte, de 30 minutos.</p> <p>Sin embargo, con el fin de hacer las especificaciones establecidas en el Proyecto de NOM compatibles con las líneas de producción nacionales y así evitar que la producción se retrase por los tiempos de clasificación, los miembros del Comité decidieron establecer como tiempo estándar el de menor duración. Es decir, se mantiene en el proyecto de NOM la especificación de considerar un periodo <u>mínimo</u> de 10 minutos como tiempo de oxigenación.</p>
21.	Asociación Mexicana de Ciencia y Tecnología de la Carne, A. C. (AMEXITEC).	<p>Por lo que toca a la “Concordancia con normas internacionales”, el promovente señala lo siguiente</p> <p><i>“A pesar de que se plantea que la norma no es equivalente a ninguna norma internacional, en la realidad se proponen utilizar denominaciones de grados con calificativos del sistema de clasificación del USDA. Tales términos son innecesarios y podrían verse como una burda imitación o en el peor caso (SIC) un plagio. Aparentemente, se está pretendiendo crear (por norma o por decreto) una equivalencia con el sistema estadounidense, el cual no existirá en la práctica, pues el USDA no permite la equivalencia en ninguno de sus grados.”</i></p>	NO SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo toda vez que de conformidad con la Ley Federal sobre Metrología y Normalización las Normas extranjeras no son consideradas Normas Internacionales. Por lo tanto, se reitera que el Proyecto de NOM que nos ocupa no es equivalente a ninguna norma internacional.</p> <p>Asimismo, se informa que al momento de la elaboración del Proyecto de NOM al que se hace referencia se realizó la consulta correspondiente al USDA para hacer uso de los términos similares a los que se utilizan en la norma del USDA.</p> <p>Por lo que, cabe hacer notar que el USDA no considera que los términos utilizados en el Proyecto de NOM en cita emulen los términos utilizados por dicho Departamento de Agricultura.</p> <p>Adicionalmente, se reitera que el mencionado Proyecto de NOM se realizó con base a las características de alimentación y cuidado del ganado mexicano, así como conforme a las preferencias del consumidor local, por lo tanto, el Proyecto de NOM que nos ocupa no pretende ser una réplica de la norma</p>

				establecida por el USDA.
22.	Asociación Mexicana de Ciencia y Tecnología de la Carne, A. C. (AMEXITEC).	<p>El promovente hace referencia a la interacción con esquemas privados de diferenciación a través del siguiente comentario:</p> <p><i>"Hay empresas que establecen fuertes diferencias en el precio de la carne de acuerdo con criterios propios y sin transparencia alguna hacia el consumidor. Dado que la norma no prohíbe el uso de tales prácticas o, como alternativa, no exige que estos esquemas sean certificados por una tercera parte, es muy posible que el efecto de aplicar el sistema de clasificación sea muy limitado en lo que a ordenamiento del mercado y compra informada se refiere. En atención a ello, se debería considerar la aplicación de una NOM para el etiquetado de carnes, que prohíba el uso de esquemas privados que no estén certificados por terceras partes."</i></p>	NO SE ACEPTA	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo, ya que las cuestiones relativas al precio de la carne de bovino no son materia de la NOM en comento; por lo tanto, no procede el comentario relativo a la diferenciación de precios.</p> <p>Por otro lado, se señala que el Proyecto de NOM al que se hace referencia sí prevé un esquema de certificación de tercera parte, tal y como lo establece el capítulo 9 relativo a la Evaluación de la Conformidad previsto en dicho Proyecto.</p>
23.	Asociación Mexicana de Ciencia y Tecnología de la Carne, A. C. (AMEXITEC).	<p>Respecto a las características de madurez fisiológica y de marmoleo el promovente considera lo siguiente:</p> <p><i>"2.6 Tanto madurez fisiológica como marmoleo son propuestas bajo un esquema subjetivo, ya que hoy en día existe tecnología que disminuye los errores en la toma de medidas en las canales, las cuales ayudan a disminuir los conflictos por mediciones erradas o corrupción incentivada."</i></p> <p>No obstante, el promovente no detalla las tecnologías a las que hace referencia.</p>	SE ACEPTA PARCIALMENTE	<p>Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron aceptarlo parcialmente, ya que la Clasificación de las canales basada en las características de madurez fisiológica, así como el marmoleo no son propuestas subjetivas, toda vez que la misma se basa en parámetros y especificaciones claras tal como lo establecen los anexos del Proyecto de NOM.</p> <p>Aunque se sabe que existen tecnologías diversas para determinar la clasificación de las canales, el costo de las mismas es muy alto. Sin embargo, es importante hacer notar que el artículo 49 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización prevé la posibilidad de utilizar o aplicar materiales, equipos, procesos, métodos de prueba, mecanismos, procedimientos o tecnologías alternativos para dar cumplimiento con la Norma respectiva.</p> <p>Por lo tanto, el sujeto obligado podrá hacer uso de tecnologías diferentes a las propuestas en el Proyecto de NOM en comento, siempre y cuando demuestre que con el uso de las mismas se da cumplimiento total a la</p>

				normatividad aplicable.
24.	Comisión de Agricultura y Ganadería de la Cámara de Diputados	El promovente se expresa a favor del Proyecto de NOM en cita.	SE ACEPTA	NO APLICA
25.	Federación de Exportadores de Carnes Rojas de los Estados Unidos. (US Meat Export Federation).	En relación con la clasificación "Estándar" el promovente señala lo siguiente: <i>"No se ha incluido en el "estándar" ninguna distinción entra las canales de toros y novillos castrados. Esto significa que las canales de machos intactos serán clasificadas como las canales de machos castrados, a pesar de que hay una clara diferencia en calidad de la carne de un animal castrado versus uno entero."</i>	NO SE ACEPTA	Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo ya que debido a las prácticas de producción en México la mayor parte del ganado no se castra, por lo tanto, no se considera necesario hacer alguna distinción dentro de la clasificación estándar. Aunado a lo anterior, esté castrado o no el animal tiene que cumplir con las especificaciones previstas en el Proyecto de NOM para cada categoría a efecto de ser clasificado.
26.	Federación de Exportadores de Carnes Rojas de los Estados Unidos. (US Meat Export Federation).	El promovente realiza las siguientes observaciones: <i>"...hay muchas otras maneras en las que el propuesto sistema mexicano se aleja de los procesos y procedimientos que son fundamentales para el sistema del USDA. Estos incluyen: La clasificación de las canales en el sistema mexicano será llevada a cabo por clasificadores empleados por los organismos de certificación del sector privado en lugar de clasificadores empleados por el gobierno, como es el caso de los EE.UU. Se les requerirá a los clasificadores mexicanos, como condición para ser contratados, la aprobación de un examen administrado por el organismo certificador, pero a diferencia de los clasificadores en EEUU, estos no recibirán ningún entrenamiento al inicio de, o de manera continua durante su empleo como clasificadores (SIC)."</i>	NO SE ACEPTA	Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo, ya que en México la LFMN contempla la posibilidad de que la evaluación de la conformidad de las normas oficiales mexicanas se lleve a cabo por personas acreditadas y aprobadas. En ese sentido, en México existe la Entidad Mexicana de Acreditación, reconocida internacionalmente, que tiene como objetivo acreditar a los Organismos de la Evaluación de la Conformidad como: los laboratorios de ensayo, laboratorios de calibración, unidades de verificación (organismos de inspección) y organismos de certificación. Por lo tanto, dicha Entidad es la encargada de reconocer la competencia técnica y confiabilidad de los organismos de certificación que evaluarán la conformidad con la NOM-004-SAGARPA-2017, quienes pueden implementar las medidas necesarias para garantizar que su personal aplicará las medidas adecuadas y correctas para llevar a cabo las actividades de evaluación de la

				conformidad.
27.	Federación de Exportadores de Carnes Rojas de los Estados Unidos. (US Meat Export Federation).	El promovente considera que el Proyecto de NOM que nos ocupa no tiene disposiciones para asegurar que los grados de clasificación asignados por los diferentes clasificadores que trabajan con distintos organismos certificadores estén alineados, por lo que expone el siguiente comentario: <i>“El PROY-NOM004-SAGARPA-2017 no tiene disposiciones para asegurar que los grados de calificación asignados por los diferentes clasificadores que trabajan con distintos organismos certificadores estén alineados, mientras que una alineación continua de los grados asignados por los clasificadores del USDA que trabajan en los EEUU es una característica que define el sistema del USDA.”</i>	NO SE ACEPTA	Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo, en virtud de que la evaluación de la conformidad correspondiente se llevará a cabo por los clasificadores conforme a las especificaciones establecidas en el PROY-NOM-004-SAGARPA-2017, en específico, las establecidas en el capítulo 6 relativo a la Clasificación de la carne y tomando como referencia el Anexo 1 que contiene los indicadores de edad fisiológica de calidad y color muscular, mismas que fueron aprobadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y con base en el examen teórico-práctico aplicado por el Organismo de Certificación, basado en un modelo previamente avalado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).
28.	Federación de Exportadores de Carnes Rojas de los Estados Unidos. (US Meat Export Federation).	El promovente considera que el Proyecto de NOM en cita requiere lo siguiente: <i>“El PROY-NOM-004-SAGARPA-2017 requiere que las plantas donde se lleve a cabo la clasificación tengan “programas y/o procedimientos de trazabilidad que permitan identificar la canal de origen, con los cortes correspondientes”. Sin embargo, la norma propuesta para clasificación de canales no da instrucciones detalladas de cómo los establecimientos deben llevar a cabo este importante requisito para asegurar la integridad del sistema de clasificación...”</i>	NO SE ACEPTA	Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo, en virtud de que a pesar de que el Proyecto de NOM prevé que los establecimientos en los que se realice la clasificación deberán contar con programas o procedimientos de trazabilidad que permitan identificar la canal de origen, el procedimiento para identificar la trazabilidad de la carne no es materia del

				proyecto de NOM que nos ocupa.
29.	Federación de Exportadores de Carnes Rojas de los Estados Unidos. (US Meat Export Federation).	El promovente argumenta que basado en la información prevista en el mencionado Proyecto de NOM ocurre lo siguiente: <i>"...basados en la información proveída en el PROY-NOM-004-SAGARPA-2017, parece que los resultados de la clasificación llevado a cabo por los organismos certificadores no estarán a la disposición del público. En contraste, el USDA publica reportes regulares de los resultados de la clasificación llevada a cabo en los EEUU."</i>	NO SE ACEPTA	Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo, ya que hacer públicos los resultados de la clasificación llevada a cabo por los organismos certificadores no es materia de la NOM en cita. Sin embargo, el producto que de conformidad con la NOM en comento obtenga una clasificación podrá declararlo en la etiqueta de los productos que se encuentren clasificados.
30.	Federación de Exportadores de Carnes Rojas de los Estados Unidos. (US Meat Export Federation).	Finalmente, el promovente expresa que les preocupa que el sistema de clasificación previsto en el PROY-NOM-004-SAGARPA-2017, sea de observancia obligatoria en todo el territorio nacional para todos los sectores que participen en la cadena de producción – consumo, ya que cuestiona lo siguiente: <i>"El carácter obligatorio de este programa plantea una serie de interrogantes acerca de cómo, y si las compañías en México que manejan carne importada de los EEUU pueden cumplir con el PROY-NOM-004-SAGARPA-2017. Aunque la mayoría de la carne de res producida en los USA es clasificada bajo el programa del USDA, el programa es llevado a cabo en una forma estrictamente voluntaria"</i> . Por lo que el promovente solicita que el Proyecto de NOM en referencia sea voluntario.	NO SE ACEPTA	Con fundamento en los artículos 47 fracción II, 64 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 33, tercer párrafo de su Reglamento, los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria a cargo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación analizaron el comentario y, por consenso, decidieron no aceptarlo, en virtud de que uno de los objetivos del Proyecto de NOM en cita es dotar de certeza al consumidor sobre la calidad del producto que adquiere, evitando la confusión y a su vez ordenar al sector proveedor. No obstante, cabe señalar que el producto de procedencia extranjera que ingrese ya clasificado y empaquetado de origen será reconocido conforme a la clasificación realizada en el país de origen; y en el caso de importar canales sin clasificar, éstas deberán clasificarse conforme a las especificaciones establecidas en la mencionada NOM-004-SAGARPA-2017.

Suárez Carrera.- Rúbrica.