

Cofemer Cofemer

JRL-NFG-8000181357

De: Valdez, Alejandra <avaldez@usmef.org>
Enviado el: jueves, 12 de abril de 2018 02:42 p. m.
Para: Cofemer Cofemer
Asunto: Comentario con respecto al PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-004-SAGARPA-2016, CARNE DE BOVINO.- CLASIFICACION DE CANALES CONFORME A SUS CARACTERÍSTICAS DE MADUREZ FISIOLÓGICA Y MARMOLEO.
Datos adjuntos: Comentarios USMEF al PROY-NOM004-SAGARPA-2017.pdf

Buenas tardes

Por medio de la presente me permito hacer entrega de los comentarios sobre el Proyecto PROY-NM-004-SAGARPA-2017, Carne de bovino.- Clasificación de Canales conforme a sus características de madurez fisiológica y marmoleo.

De parte de la Federación de Exportadores de Carnes Rojas de los Estados Unidos (US Meat Export Federation) consideramos que los comentarios anexos serán de gran utilidad.

Favor de acusar recibo.

Quedo de usted.

MVZ Alejandra Valdez Muñoz.
Gerente de Servicios Técnicos
U.S. Meat Export Federation-México
Jaime Balmes No. 8 Piso 6
Despacho 602-C Col. Los Morales Polanco
México D.F; C.P 11510
www.usmef.org
Tel: (55)5281-61-00



Register Now!
www.2018wmc.com



Denver

London

Hong Kong

México City

Monterrey

Osaka

Seoul

Singapore

Taipei

Tokyo

St. Petersburg

Moscow

Juan José Linares Martínez

Director General de Normalización
Agroalimentaria de la Secretaría
de Agricultura, Ganadería,
Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación

Por medio de la presente me permito hacer entrega de los comentarios sobre el **PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-004-SAGARPA-2017, Carne de bovino. - Clasificación decanales conforme a sus características de madurez fisiológica y marmoleo.**

La Federación de Exportadores de Carnes Rojas de los Estados Unidos (US Meat Export Federation) es una organización sin fines de lucro que representa los intereses de la industria de la carne de res de los USA; consideramos que los comentarios anexos serán de gran utilidad para desarrollar un sistema de clasificación acorde a las necesidades del consumidor mexicano y así mismo fortalecer el intercambio comercial entre México y los Estados Unidos.

Oscar Ferrara, Ph.D
Director Regional
U.S. Meat Export Federation
Mexico, Central America and Dominican Republic



Juan José Linares Martínez

Director General de Normalización

Agroalimentaria de la Secretaría

de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación

Denver

London

Hong Kong

México City

Monterrey

Osaka

Seoul

Singapore

Taipei

Tokyo

St. Petersburg

Moscow

La Federación de Exportadores de Carnes Rojas de los Estados Unidos (USMEF) agradece la oportunidad de presentar comentarios acerca de el **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**, la cual propone un sistema de clasificación mexicano para la carne de res.

USMEF es una asociación sin fines de lucro que representa los intereses de la industria de la carne de res de los Estados Unidos de America (EEUU) en México a través de sus oficinas en la Ciudad de México y en Monterrey. La membresía de USMEF incluye a agricultores; empacadores, procesadores, proveedores y comerciantes; industrias agropecuarias con interés en las exportaciones de carne de los USA; y otras organizaciones agropecuarias.

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" como '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. USMEF se permite expresar su preocupación a este respecto, ya que el uso intercambiable de los nombres en inglés con los nombres en español tiene el potencial de crear confusión en el consumidor, el mercado y disminuir el valor que la industria de la carne de res de los USA obtiene del sistema de clasificación del USDA. Por esta razón, la USMEF solicita a la SAGARPA que no utilice los nombres en inglés propuesto por el PROY-NOM-004-SAGARPA-2017.

Aunque el propuesto sistema mexicano de clasificación es similar al de los USDA, hay unas diferencias significativas que causan que el uso intercambiable de los nombres de las clasificaciones en inglés y en español sea problemático. Primero, a nivel técnico, las características específicas para asignar las clasificaciones en el sistema mexicano difieren de las usadas por el sistema del USDA en las siguientes maneras:

- Los grados de marmoleo (mostrados en las fotografías) propuestas en el estándar mexicano son mucho menores (un grado o más) que los grados de marmoleo correspondientes al mismo nombre en el estándar de EEUU. Por ejemplo, si un comprador pidiera *Premium* bajo es estándar mexicano, recibirían un producto correspondiente al grado *High Choice* del estándar de los EEUU. Desde una perspectiva de palatabilidad, el comprador esperaría un nivel de calidad *Premium* (o *Prime* bajo el estándar de los EEUU), pero recibiría un producto que tiene la calidad o palatabilidad *High Choice*. Esto confundirá a los consumidores finales ya



que los nombres de los grados de calidad son idénticos, pero tiene distintos grados de marmoleo y por ende su calidad o palatabilidad es diferente.

- No se ha incluido en el estándar ninguna distinción entre 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.

Denver

Más allá de estas diferencias técnicas, 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:

London

Hong Kong

- 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 EEUU.
- 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 los EEUU, estos no recibirán ningún entrenamiento al inicio de, o de manera continua durante, su empleo como clasificadores.

México City

Monterrey

Osaka

- El PROY-NOM-004-SAGARPA-2017 no tiene disposiciones para asegurar que los grados de clasificación 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.

Seoul

Singapore

- 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 como los establecimientos deben llevar a cabo este importante requisito para asegurar la integridad del sistema de clasificación. El sistema del USDA, en comparación, incluye requisitos para un robusto programa de etiquetado para verificar que la clasificación adecuada es aplicada en las etiquetas de cada caja y empaque para venta al menudeo.

Taipei

Tokyo

St. Petersburg

- Finalmente, basados en la información proveída en el PROY-NOM-004-SAGARPA-2017, parece que los resultados de la clasificación llevada 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.

Moscow

A causa de todas estas diferencias entre el sistema de los EEUU y el Sistema propuesto por México, la carne que tengan los grados de calidad mexicanos no será comprable con la carne que tenga el grado de calidad paralelo del USDA. Esto creará un problema en el mercado ya que al presente los nombres de esos grados de calidad están estrechamente asociados con el sistema de clasificación del USDA, el cual es reconocido en México y alrededor del mundo, y han estado en uso por muchos años.



Mas aun, como se menciona arriba, estos nombres están respaldados por el sistema de clasificación del USDA, lo que asegura el mantenimiento de una uniformidad y consistencia para la carne de res clasificada en los EEUU.

Más allá de la preocupación de USMEF con respecto al uso de los nombres de grados de calidad del USDA, también nos preocupa que el PROY-NOM-004-SAGARPA-2017 parece que hace que el sistema de clasificación sea de "observancia obligatoria en todo el territorio nacional" para "todos los sectores que participen en la cadena producción-consumo." 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.

La industria de la carne de res de los EEUU ha obtenido beneficios significativos del sistema de clasificación del USDA ya que los nombres de los grados de calidad del USDA dan valor la carne de res de los EEUU que lleva esta clasificación. La industria está preocupada de que ese valor disminuirá si México introduce un sistema de clasificación para la carne de res que utilice los nombres de los grados de clasificación que están estrechamente asociados con el sistema de clasificación del USDA. También nos preocupa que el PROY-NOM-004-SAGARPA-2017 podría crear requisitos que serán difíciles, si no imposibles de cumplir, para los compradores de carne de res de los EEUU en México. Por lo tanto, pedimos a SAGARPA que considere seriamente el hacer este PROY-NOM-004-SAGARPA-2017 voluntario y que se remuevan los nombres de grados o clasificación en ingles de la norma propuesta.

Sinceramente, **Dan Halstrom**
President & CEO

Denver

London

Hong Kong

México City

Monterrey

Osaka

Seoul

Singapore

Taipei

Tokyo

St. Petersburg

Moscow

*Jaime Balmes No. 8
6° Piso Col. Los Morales
Polanco C.P. 11510
México, D.F.
Tel.: (55) 5281-6100
Fax: (55) 5281-6013
www.usmef.org.mx*