

**MANIFESTACION DE IMPACTO REGULATORIO DEL
PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA:**

**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.**

INDICE

Autoridad Responsable.
Título de la Regulación.
Punto de contacto.
Acuerdo de Calidad Regulatoria.

I. DEFINICION DEL PROBLEMA Y OBJETIVOS GENERALES DE LA REGULACIÓN.

1. Descripción de los objetivos generales de la regulación propuesta.
2. Descripción de la problemática o situación que da origen a la intervención gubernamental a través de la regulación propuesta.
- 3.- Ordenamiento jurídico propuesto. Disposiciones Jurídicas vigentes directamente aplicables a la problemática planteada.

II. IDENTIFICACION DE LAS POSIBLES ALTERNATIVAS.

- 4.- Alternativas con que se podría resolver la problemática que fueron evaluadas, incluyendo la opción de no emitir la regulación.
- 5.- Razones por las que la regulación propuesta es considerada la mejor opción.
- 6.- Descripción de la forma en que la problemática se encuentra regulada en otros países y/o las buenas prácticas internacionales en esta materia.

III. IMPACTO DE LA REGULACION.

- 7.- Riesgos que buscan ser mitigados o prevenidos con la aplicación de la regulación, como puede ser en materia de salud humana, animal o vegetal, seguridad, seguridad laboral, seguridad alimentaria, medio ambiente o protección a los consumidores.
- 8.- Acciones regulatorias, obligaciones, requisitos, especificaciones técnicas, certificaciones, esquemas de supervisión o inspección o cualquier otra medida aplicable a cada uno de los riesgos antes identificados, como consecuencia de la implementación de la regulación,
- 9.- Grupo o sector específico en el que existen riesgos que varían en magnitud de acuerdo con el sujeto, objeto o situación en el que se presentan.
- 10.- Aparición de nuevos riesgos, como consecuencia a la aplicación de las medidas a ejecutar para mitigar los riesgos de la problemática inicial. En caso de que surjan nuevos riesgos, señale si son menores o mayores a los que se pretenden mitigar
- 11.- Creación, modificación o eliminación de trámites.

IV ANÁLISIS DE ACCIONES REGULATORIAS.

12. Disposiciones, obligaciones y/o acciones distintas a los trámites y a aquellas que restrinjan la competencia o promuevan la eficiencia en el mercado, así como a las que atienden o mitigan una situación de riesgo, que correspondan a la propuesta.

13.-Justificación de las Acciones Regulatorias que restringen o promueven la competencia o eficiencia del mercado. Identifique la acción seleccionada de la lista de verificación de impacto de competitivo.

V.COSTOS Y BENEFICIOS.

14.- Estimación de los costos que supone la regulación para cada particular, grupo de particulares o industria.

15.- Estimación de los beneficios que supone la regulación por cada particular, grupo de particulares o industria.

16.- Justificación de que los beneficios de la regulación son superiores a sus costos.

17.-La propuesta de regulación contempla esquemas que impactan de manera diferenciada a sectores, industria o agentes económicos

18.- Describa la forma y/o los mecanismos a través de los cuales se implementará la regulación (incluya recursos públicos).

17.- Esquemas de verificación y vigilancia, así como las sanciones que asegurarán el cumplimiento de la regulación.

18.- Mecanismos a través de los cuales de implementará la regulación.

19.- Describa los sistemas de inspección, verificación y vigilancia.

20.- Descripción de la forma y los medios a través de las cuales se evaluará el logro de los objetivos de la regulación.

21.- Consulta a las partes y/o grupos interesados para la elaboración de la regulación.

22.- Propuestas que se incluyeron en la regulación como resultado de las consultas realizadas.

23.- Bibliografía.

MANIFESTACION DE IMPACTO REGULATORIO DEL ANTEPROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA:

**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.**

Dependencia u organismo descentralizado:

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Título de la regulación:

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.

Punto de contacto: Antonio de Jesús Zamora Vargas

Cargo: Director de Normalización

Teléfono:

Correo electrónico: jesus.zamora@sagarpa.gob.mx

I DEFINICIÓN DEL PROBLEMA Y OBJETIVOS GENERALES DE LA REGULACIÓN.

1. DESCRIBA LOS OBJETIVOS GENERALES DE LA REGULACIÓN PROPUESTA

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece un sistema de clasificación de canales de carne de bovino con el fin de determinar sus grados de calidad y de esa forma dar información veraz a los consumidores.

El Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece los requisitos y especificaciones necesarios para establecer una serie de aspectos que permitan clasificar a la carne de bovino de forma objetiva y estandarizada y, con ello, proporcionar la información pertinente sobre la calidad de la misma a los consumidores y demás miembros de la cadena de dicho producto, basándose en sus atributos de madurez fisiológica y marmoleo.

En este sentido, al depender la calidad de la carne de sus propiedades de madurez fisiológica y marmoleo, la jugosidad y la suavidad de la misma son los aspectos más importantes a evaluar. La jugosidad está íntimamente ligada con el marmoleo, en tanto que la suavidad lo está con la madurez fisiológica del animal.

En tal tenor, se hace notar que la blandura, jugosidad y frescura de la carne se evalúan mediante una estimación de la madurez (ósea, adiposa y muscular) y la cantidad de grasa presente en cada corte.

Por ello, la clasificación objetiva de la carne de bovino en base a las características señaladas, no sólo permitirá al consumidor saber lo que está adquiriendo, sino que también ofrece al productor de ganado el determinar la calidad misma de su producto en base a requisitos objetivos y estandarizados, dando un valor agregado adicional a este tipo de productos y garantizando su sanidad y calidad agroalimentaria.

Asimismo, el Proyecto de NOM que nos ocupa establece los requisitos de marcado e identificación, denominaciones permitidas y los procedimientos de evaluación de la conformidad del mismo, incluyendo la inspección y mecanismos de control que permitan la diferenciación de la carne de bovino en función de sus grados de calidad.

El Proyecto de Norma Oficial Mexicana que nos ocupa es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional y se pretende aplicar a todas aquellas personas físicas o morales que participen en la cadena producción – consumo, donde se incluye la producción, elaboración, maquila, proceso, distribución, comercialización, publicidad, exportación, almacenaje, y/o demás actividades industriales, que pretendan **ostentar que la carne de bovino cumple con las características que corresponden a las clasificaciones previstas en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana que nos ocupa.**

Es importante mencionar que los productos que no cumplan con los requisitos previstos en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana para cada clasificación, se considerarán “sin clasificar” y no podrán ostentar en la canal ni en sus etiquetas, envases, embalajes, sellos, impresiones, inscripciones, publicidad o medios de distribución, cualquiera de las clasificaciones previstas en la NOM sin demostrar que cumplen con las especificaciones previstas, para cada clasificación, en dicho Proyecto de NOM.

2.- DESCRIBA LA PROBLEMÁTICA O SITUACIÓN QUE DA ORIGEN A LA INTERVENCIÓN GUBERNAMENTAL A TRAVÉS DE LA REGULACIÓN PROPUESTA

La evolución de la producción de carne en México es el resultado de la compleja interacción existente entre las ramas de la ganadería enfocadas a la obtención de ganado para abasto y las preferencias del consumidor, estas últimas, influenciadas por las nuevas tendencias en el consumo de alimentos y en el poder adquisitivo de la población en general.

Así, es indudable que la carne de bovino señala la tendencia del mercado de las carnes en México, mercado en el que se observa una fuerte presión de los hábitos de consumo, ya que dicha tendencia se ve influenciada en el gusto por la **aparición de una serie de ostentaciones sobre la calidad y clasificación de la carne de bovino que no se encuentran estandarizados entre los productores y que no siempre corresponden con la realidad del producto en relación con las características deseadas del mismo.**

En ese sentido, existe un **incremento en la comercialización y expansión de productos que no cumplen con criterios de clasificación objetivos y que fomentan el engaño al consumidor, ya que actualmente se comercializan productos que no se encuentran objetivamente clasificados en cuanto a sus características de calidad y que no cumplen con las especificaciones básicas para ser denominados, publicitados, ofertados o distribuidos como productos de calidad superior (premium).**

Por otra parte, al no contar con una clasificación objetiva de los productos no se puede dar información veraz al consumidor en un lenguaje común sobre el tipo de producto que se está adquiriendo.

En este contexto, una de las formas aceptadas para dotar de certeza y con ello ordenar al sector proveedor de la carne en canal, **es establecer una clasificación de calidad objetiva y estandarizada que permita informar a los consumidores sobre los atributos del producto, evitando error y confusión en el mercado nacional y en el de exportación y el establecimiento arbitrario de calidades que no son reconocidas oficialmente,** siendo congruente dicha línea de acción regulatoria con la finalidad prevista en el artículo 40 fracción XII de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Por lo anterior, este Proyecto de Norma Oficial Mexicana pretende establecer la descripción de un sistema de clasificación de carne de bovino, basado en las características de madurez fisiológica y marmoleo de dicho producto con un enfoque alimentario que promueva la autenticidad y marcado de las denominaciones permitidas establecidas para cada clasificación en el Proyecto de NOM.

Asimismo, se establece en dicho Proyecto el procedimiento de evaluación de la conformidad del mismo, incluyendo la inspección y mecanismos de control que permitan la diferenciación de productos en función de sus características de madurez fisiológica y marmoleo, representando una oportunidad de agregar valor a la producción de carne de bovino en un segmento diferenciado.

la clasificación objetiva de la carne de bovino no sólo permitirá al consumidor saber lo que está ingiriendo, sino que también ofrece al productor de ganado el conocer la calidad misma de su producto, dando un valor agregado adicional a este tipo de productos.

Con este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se busca que, una vez que entre en vigor, se instrumente en todos aquellos establecimientos del territorio nacional que se dediquen al proceso, empaque, distribución o exportación de carne de bovino y que pretendan ostentar que la misma cumple con determinadas características que correspondan a una de las clasificaciones previstas por el Proyecto de Norma Oficial Mexicana que nos ocupa.

3.- ORDENAMIENTO JURÍDICO PROPUESTO

INDIQUE EL TIPO DE ORDENAMIENTO JURÍDICO PROPUESTO

Norma Oficial Mexicana

ASIMISMO, SEÑALE SI EXISTEN DISPOSICIONES JURÍDICAS VIGENTE DIRECTAMENTE APLICABLES A LA PROBLEMÁTICA PLANTEADA MATERIA DEL ANTEPROYECTO, ENUMERELAS Y EXPLIQUE PORQUE SON INSUFICIENTES PARA ATENDER LA PROBLEMÁTICA IDENTIFICADA.

Actualmente no existe una regulación que establezca un sistema de clasificación de canales de carne de bovino objetivo y estandarizado basado en las características de madurez fisiológica y marmoleo para dicho producto.

De esta forma, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece los requisitos y especificaciones necesarios para establecer una serie de aspectos que permitan clasificar a la carne de bovino y, con ello, proporcionar la información pertinente sobre la calidad de la misma con el fin de dar información veraz al consumidor.

Actualmente se encuentra vigente la Norma Mexicana **NMX-FF-078-SCFI-2002, PRODUCTOS PECUARIOS - CARNE DE BOVINO EN CANAL - CLASIFICACIÓN** cuya declaratoria de vigencia fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de octubre de 2002. Sin embargo, al ser dicha Norma de carácter voluntario, no impide que exista un incremento en la comercialización y expansión de productos que no cumplen con criterios de clasificación objetivos y que fomenten un engaño al consumidor, ya que actualmente se comercializan productos que no están clasificados y por lo tanto no pueden dar mayor información al consumidor sobre las características del producto y que no cumplen con las características necesarias para ser denominados, publicitados, ofertados o distribuidos como de determinada calidad.

II IDENTIFICACION DE LAS POSIBLES ALTERNATIVAS A LA REGULACIÓN

II. IDENTIFICACION DE LAS POSIBLES ALTERNATIVAS.

4. Alternativas con que se podría resolver la problemática que fueron evaluadas, incluyendo la opción de no emitir la regulación.

Se evaluó la opción de no emitir regulación alguna; sin embargo, dicha alternativa no resultó viable, ya que implica que se realicen en el mercado una serie de ostentaciones sobre la calidad y clasificación de la carne de bovino que no siempre corresponden con la realidad del producto en relación con las características deseadas del mismo, causando error y confusión en el consumidor.

Asimismo, dicha NOM busca ordenar al sector proveedor de la carne en canal, estableciendo una clasificación de niveles de calidad objetiva que permita informar sobre los atributos del producto, evitando la confusión en el mercado nacional y en el de exportación y el establecimiento arbitrario de calidades que no son reconocidas oficialmente, poniendo en desventaja y competencia desleal a los productores cuyos productos tienen una calidad superior.

- **Esquemas de autorregulación.**

Se evaluó la alternativa de desarrollar esquemas de autorregulación, se concluyó que la alternativa tampoco es viable ya que los programas de autorregulación y difusión por sí solos no previenen la aparición de riesgos, ni otorgan seguridad jurídica a los destinatarios y a los beneficiarios de la NOM. Adicional a ello, a largo plazo, no existe garantía que se cumplan las condiciones establecidas en los esquemas de autorregulación, ya que los sujetos obligados (unidades económicas) podrían utilizar las disposiciones a conveniencia, lo que coloca en franco riesgo a los consumidores y a los productores de las canales de carne de bovino.

- **Esquemas voluntarios.**

Se evaluó la alternativa de atender la problemática a través de esquemas voluntarios, como lo es a través de la NMX que hoy se encuentra vigente. Sin embargo, lo anterior resulta inviable para atender la problemática planteada, ya que una de las múltiples características que identifican a una Norma Mexicana es el carácter voluntario de su aplicación; conforme a ello, si se procurara hacer cumplir las disposiciones obligatorias mediante un instrumento cuyo cumplimiento se realiza de manera voluntaria, se carecería de la fundamentación adecuada para su aplicación, lo que implicaría que el consumidor no tenga la certeza sobre el tipo de productos que está adquiriendo.

- **Incentivos económicos.**

Los incentivos económicos no representan una alternativa viable, debido a que la problemática planteada en la presente manifestación de impacto regulatorio, no se liga con la capacidad económica de los productores que producen canales de carne de bovino. Lo que se busca es atender la problemática derivada de la falta de información hacia los consumidores y las características propias de la carne de bovino, a efecto de evitar distorsiones en el mercado que afecten los intereses y patrimonio de los productores de canales de carne de bovino, afectando gravemente también la percepción de los consumidores.

- **Otro tipo de regulación.**

Respecto a la alternativa de implementar otro tipo de regulación, la inclusión de este tipo de disposiciones en otros ordenamientos jurídicos no es conveniente, ya que no es jurídicamente válido que estos ordenamientos establezcan clasificaciones y denominaciones de los productos ni los procedimientos de evaluación de la conformidad que permitan determinar su autenticidad, o bien, los elementos mínimos que debe cubrir el marcado de los productos. Lo anterior de conformidad con lo dispuesto por el último párrafo del artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización que establece que los criterios, reglas, instructivos, manuales, circulares, lineamientos, procedimientos u otras disposiciones de carácter obligatorio que requieran establecer las dependencias y se refieran a las materias y finalidades que se establecen en dicho artículo, sólo podrán expedirse como normas oficiales mexicanas conforme al procedimiento establecido en dicha Ley.

Asimismo, otros instrumentos jurídicos, no prevén la participación de los diversos sectores involucrados, ni prevén un proceso de consenso y de consulta pública.

Por lo tanto, es de suma relevancia se emita la regulación propuesta, ya que ésta pretende disminuir los riesgos provocados por información falsa y engañosa, sobre las características de calidad de las canales de carne de bovino.

Por lo anterior, las regulaciones jurídicas descritas líneas arriba, no son suficientes debido a que no son integrales en cuando a establecer una clasificación objetiva de la carne que deban cumplir de forma obligatoria los productores. Por lo cual, la regulación propuesta integra tanto la clasificación como las denominaciones y el marcado que todas aquellas unidades económicas relacionadas con este mercado deben de seguir.

ANÁLISIS DE LOS COSTOS Y BENEFICIOS

5. Razones por las que la regulación propuesta es considerada la mejor opción.

El elaborar una NOM se considera la mejor opción para atender la problemática planteada para establecer la clasificación y denominaciones de las canales de carne de bovino, ya que además de que el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que las disposiciones de carácter obligatorio que requieran establecer las dependencias y que se refieran a las materias y finalidades que se establecen en dicho artículo (vgr. establecer la información comercial y las características y clasificación de los productos) solo podrán expedirse como normas oficiales mexicanas, el establecer esquemas voluntarios no solucionaría la problemática planteada en la presente MIR por los argumentos ya señalados en el numeral 4 de la presente MIR.

6.- Descripción de la forma en que la problemática se encuentra regulada en otros países y/o las buenas prácticas internacionales en esta materia.

En los Estados Unidos de América es muy importante la clasificación de la carne de bovino ya que con base en la misma se fija la calidad y el precio de los productos.

Actualmente en dicho país se encuentra vigente la siguiente regulación:

“United States Standards for Grades of Slaughter Cattle promulgated by the Secretary of Agriculture under the Agriculture Marketing Act of 1946 (60 Stat. 1087; 7 U.S.C. 1621-1627) as amended and related authority in the annual appropriation acts for the Department of Agriculture. The standards are reprinted with amendments effective July 1, 1996”.

Cabe mencionar que dicha regulación es de carácter obligatorio.

En los Estados Unidos de América, el Departamento de Agricultura ha reconocido desde 1900 la importancia de un sistema de clasificación del ganado vacuno para facilitar la producción, comercialización y distribución de ganado y carnes.

Las normas iniciales de los Estados Unidos para la clasificación de la carne se formularon en 1916, cuando se hicieron planes para reportar los precios de la carne al por mayor por grados. En 1925 se publicaron normas para la clasificación de calidad de la carne de bovino las cuales dieron un valor agregado tanto para los productores de ganado como para los compradores.

Por lo tanto, las Normas de clasificación de carne de bovino fueron promulgadas por el Secretario de Agricultura en julio de 1928, las cuales han tenido enmiendas desde 1939 en 1996.

Dichas Normas prevén una clasificación equivalente a la prevista en el Proyecto de NOM que nos ocupa, lo cual permitirá que la carne de bovino de nuestro país que se exporta a EE.UU. tenga un valor justo para los productores nacionales ya que los compradores estadounidenses no pagan un valor real de los productos al no encontrarse clasificada la carne mexicana ya que consideran que es de calidad inferior.

En ese sentido, y considerando que los Estados Unidos es nuestro principal destino de exportación, es de suma importancia contar con un sistema de clasificación equivalente para que dicho país reconozca la calidad de los productos mexicanos.

Asimismo, en Chile se encuentra vigente la *Ley 19162 de la República de Chile que establece un sistema obligatorio de clasificación de ganado, tipificación y nomenclatura de sus carnes y*

regula el funcionamiento de mataderos, frigoríficos y establecimientos de la industria de la carne, la cual tiene por objeto establecer un sistema obligatorio de la clasificación de la carne y señala que la complementación del sistema de clasificación, tipificación y nomenclatura de cortes básicos de carnes, se hará mediante normas técnicas que determine el Instituto Nacional de Normalización, las que, han sido oficializadas mediante decreto del Ministerio de Agricultura y tienen el carácter de obligatorias.

III.- IMPACTO DE LA REGULACIÓN

A. Análisis de Riesgo

7. Indique los riesgos que buscan ser mitigados o prevenidos con la aplicación de la regulación, como puede ser en materia de salud humana, animal o vegetal, seguridad, seguridad laboral, seguridad alimentaria, medio ambiente o protección a los consumidores. Asimismo, indique la población o industria potencialmente afectada y su magnitud, el tipo de riesgo, afectación o daño probable, el origen y área geográfica del riesgo, la probabilidad de ocurrencia del mismo y la categoría en que se ubica (aceptable, bajo, moderado, alto o catastrófico).

- **Tipos de riesgos que motivan la emisión de la regulación:** La regulación propuesta contiene disposiciones en materia tanto de clasificación y denominaciones como de protección a los consumidores.
- **Población, grupo o industria potencialmente afectada:** Productores y consumidores de carne de bovino.
- **Tipo de riesgo, afectación o daño probable (enfermedades, fallecimientos, accidentes, daños ambientales, daños materiales, afectaciones económicas, etc.) y su magnitud:**

La regulación propuesta busca proteger a los consumidores de riesgos relacionados con la comercialización y/o información engañosa y desleal relativa a la clasificación y grados de calidad de la carne de bovino.

Asimismo, el Proyecto que nos ocupa determina los requerimientos mínimos necesarios para su clasificación.

Se tiene conocimiento de que actualmente existen en el mercado diversos productos que ostentan un grado de calidad que no es objetivo y no cumple con los parámetros previstos en el Proyecto de NOM, lo cual implica un riesgo latente y potencial en contra de los consumidores y en su patrimonio.

A continuación se dan a conocer datos relativos a la producción de la carne de bovino, con el fin de determinar la importancia que tiene su consumo en nuestro país así como la producción que se exporta a otros países y principalmente a los EE.UU:

La carne de bovino es la tercera más consumida a nivel mundial, siendo las primeras dos de cerdo y pollo. Así, en 2014, el consumo de carne de cerdo y de pollo fue de 110 y 84.7 millones de toneladas, respectivamente, mientras que el consumo mundial de carne de bovino se ubicó en 57.6 millones de toneladas. Se espera que el consumo de carne de bovino disminuya 1.5 por ciento anual para ubicarse en 56.7 millones de toneladas.

En 2014, la producción mundial de carne bovina alcanzó una cifra récord de 59.7 millones de toneladas (equivalente en canal). Esto confirma la tendencia de la recuperación de la producción mundial, la cual se vio estancada entre 2007 y 2011. Dicho estancamiento se debió, en parte, a los altos precios de los forrajes y a las condiciones meteorológicas adversas (severa sequía en 2011).

No obstante, en 2015 disminuyó la producción de 1.1 por ciento anual; esto se debe a que existe un incentivo para engordar por más tiempo el ganado, debido a los accesibles precios de granos forrajeros, sobre todo en Norteamérica.

Además, varios de los principales países productores están en un proceso de repoblamiento del hato bovino, lo que implica un menor número de sacrificios.

La apreciación del dólar estadounidense frente a monedas de países exportadores de ganado bovino y carne de bovino ha incentivado el flujo comercial hacia Estados Unidos, sobre todo el proveniente de países como Canadá y México.

Los precios de la carne de bovino en Estados Unidos presentaron una marcada tendencia alcista desde mediados de 2009 hasta la fecha. Esto se debe, principalmente, a la disminución del ganado disponible para sacrificar y al alto costo de producción derivado de la baja producción de granos forrajeros en 2011 y 2012, así como a un aumento sostenido de la demanda global por este cárnico. Los precios de la carne, durante 2015, disminuyeron ligeramente debido a dos factores principales: 1) la recuperación de la producción de otras carnes en Estados Unidos, principalmente de carne cerdo; y 2) se estima que la demanda internacional de carne estadounidense se ha reducido ante la apreciación del dólar. No obstante, se espera que los precios de la carne de bovino se mantengan en niveles relativamente altos.

En México, durante 2014, el valor de la producción de carne de bovino fue de 90.96 miles de millones de pesos y su volumen fue de 1.83 millones de toneladas. En 2014, se produjo carne de bovino en 91.21 por ciento de los municipios del país. Para 2015, se produjeron 1.88 millones de toneladas de carne de bovino equivalente en canal.

En términos de consumo per cápita en México, la carne de bovino lleva una tendencia hacia la baja; en 2000 se consumieron más de 22 kilos por persona al año y en 2014 el consumo fue de aproximadamente 15 kilos. En 2015, el consumo per cápita anual disminuyó 2.3 por ciento.

Esto ante el aumento sostenido en el consumo per cápita de carne de pollo y la recuperación en el consumo de carne de cerdo.

El precio de la carne de bovino en México presenta marcada tendencia alcista, impulsado, entre otros factores, por la demanda estadounidense de ganado en pie y carne de bovino.

Así, se espera que las perspectivas de rentabilidad de la actividad primaria nacional se mantengan, en general, favorables durante lo que resta del 2017.

Se estima un incremento gradual del hato hacia el 2018 y que éste alcance las 32.3 millones de cabezas.

Cabe destacar que este sector se compone de importantes mercados. Uno de ellos es el ganado para engorda. Alrededor de 25% de la comercialización de animales para la engorda se exporta a Estados Unidos, principalmente a Texas, Oklahoma y Kansas. El resto, entra directamente a la cadena de producción nacional.

La exportación de ganado a Estados Unidos está en función de las condiciones del hato de ese país, la demanda de carne en ambos países y los precios relativos de forraje y carne entre EE.UU. y México.

La interacción del comercio exterior de ganado bovino y de carne en canal con los Estados Unidos contribuye en la formación de los precios de ganado y de carne en el norte de México.

A partir de 2013 se tuvo un crecimiento paulatino de éste para así llegar a 8.3 millones en 2018 de cabezas de ganado.

Se estima que en 2018 la producción se incremente a 1.7 millones de toneladas para el cierre de la proyección base.

La demanda de carne responde principalmente a su precio, al ingreso de los consumidores y a los precios reales de las carnes sustitutas (cerdo y ave).

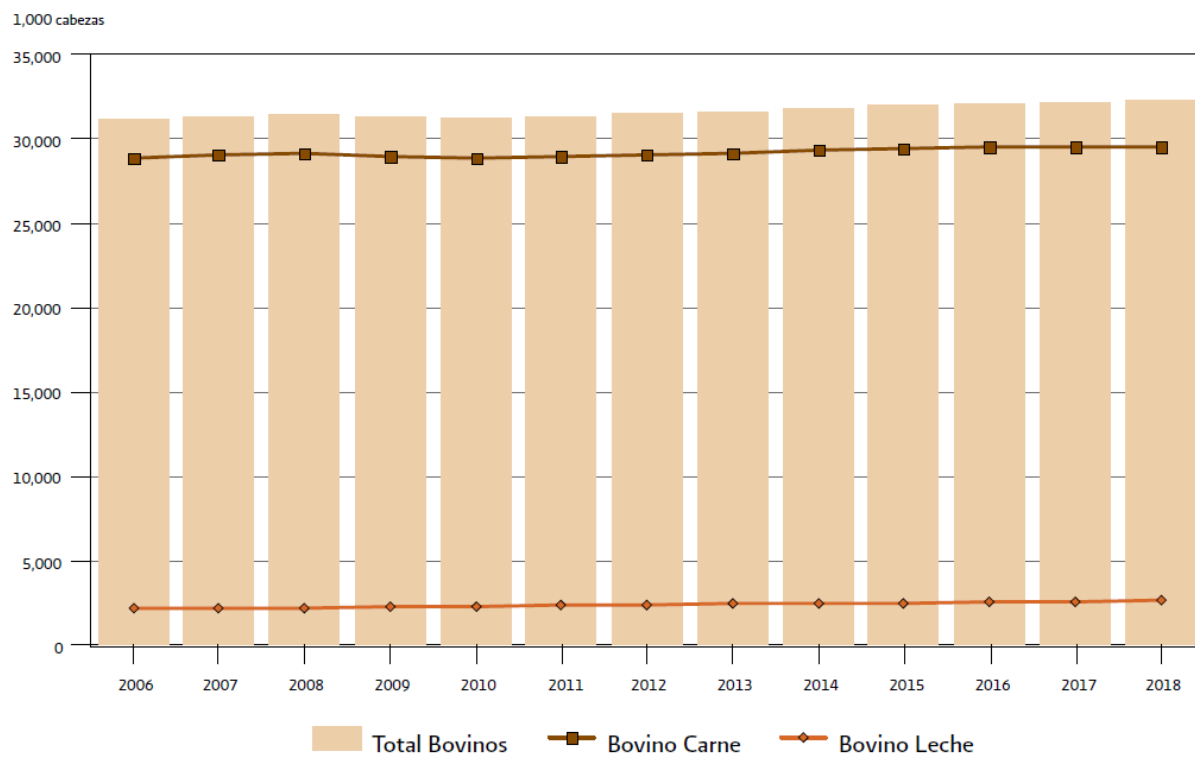
para 2018 se estima una demanda de 2.1 millones de toneladas.

La proyección base muestra que la demanda de esta carne crece a tasas más aceleradas que la producción, por lo que se espera un crecimiento en las importaciones en el largo plazo. En la proyección base se muestra que las compras al exterior alcanzarán un nivel cercano a las 390 mil toneladas en 2018.

Sin embargo, si no se cuenta con un sistema objetivo de clasificación de la carne, el precio que se paga por la misma es generalmente inferior a su valor real y puede causar confusión en el consumidor al no saber qué tipo de carne está comprando.

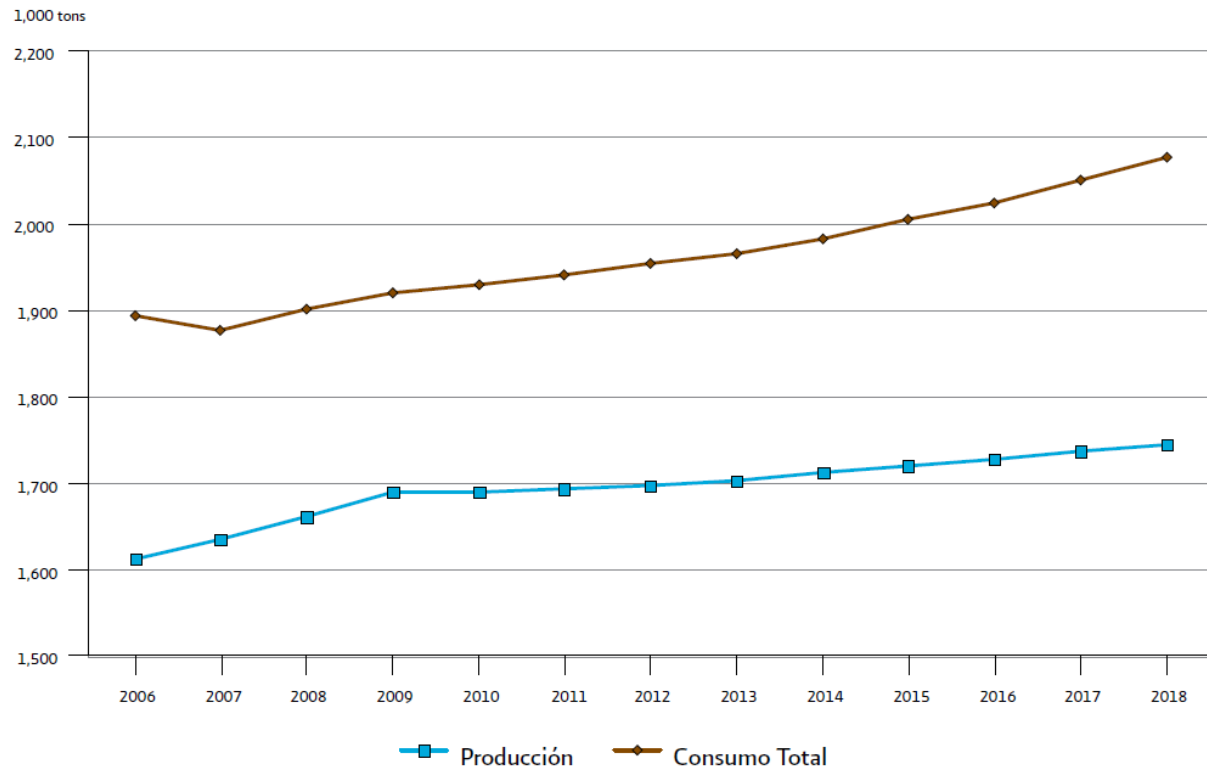
Bovinos: Oferta y Demanda													
	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Ganado en pie	(1,000 cabezas)												
Hato bovino	31,163	31,327	31,430	31,317	31,298	31,361	31,500	31,679	31,863	32,022	32,143	32,220	32,257
Bovino carne	28,941	29,081	29,159	28,996	28,943	28,975	29,079	29,219	29,361	29,478	29,563	29,602	29,594
Bovino leche	2,222	2,246	2,270	2,321	2,354	2,386	2,421	2,460	2,502	2,543	2,579	2,618	2,663
Sacrificio	7,860	7,875	8,109	8,159	8,077	8,021	8,004	8,014	8,061	8,117	8,166	8,214	8,257
Importaciones	642	642	642	642	642	642	642	642	642	642	642	642	642
Exportaciones	1,571	1,608	1,399	1,438	1,497	1,564	1,612	1,649	1,655	1,651	1,642	1,624	1,601
Oferta de carne	(1,000 tons)												
Importaciones	412	302	299	290	300	306	316	323	330	343	355	372	389
Producción	1,613	1,635	1,662	1,690	1,689	1,695	1,698	1,703	1,712	1,721	1,729	1,737	1,746
Oferta total	2,025	1,937	1,962	1,980	1,989	2,000	2,014	2,026	2,043	2,064	2,084	2,109	2,134
Demanda de carne													
Consumo Total	1,894	1,878	1,902	1,920	1,930	1,941	1,955	1,967	1,984	2,006	2,026	2,051	2,077
Consumo per cápita (kgs)	17.6	17.3	17.3	17.3	17.2	17.1	17.0	16.9	16.9	16.9	16.9	16.9	17.0
	(\$/kg)												
Precio al productor carne en canal	31.65	30.90	29.63	33.38	34.03	35.03	35.52	35.59	35.51	35.27	34.88	34.67	34.73
Precio al productor ganado en pie	20.20	19.55	18.91	21.32	21.74	22.38	22.69	22.73	22.69	22.53	22.29	22.15	22.19
	(US\$/kg)												
Precio internacional ganado de engorda (Oklahoma)	2.59	2.55	2.37	2.30	2.51	2.70	2.82	2.89	2.92	2.92	2.93	2.93	2.93
Precio internacional carne en canal	3.24	3.30	3.38	3.31	3.51	3.65	3.74	3.78	3.82	3.82	3.82	3.83	3.84
Fuente: SFA Escenario Base 2009-2018													

Hato Bovino Total, Bovino Carne y Bovino Leche



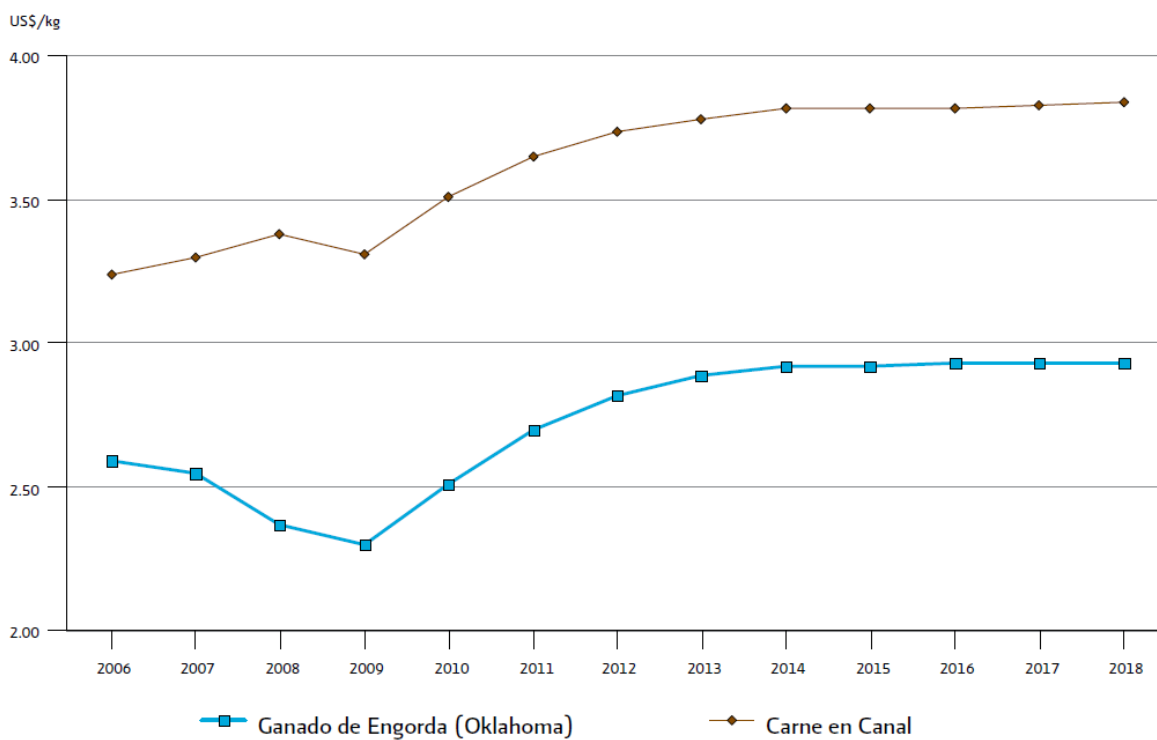
Fuente: SFA Escenario Base 2009-2018

Producción Doméstica y Demanda de Carne de Bovino



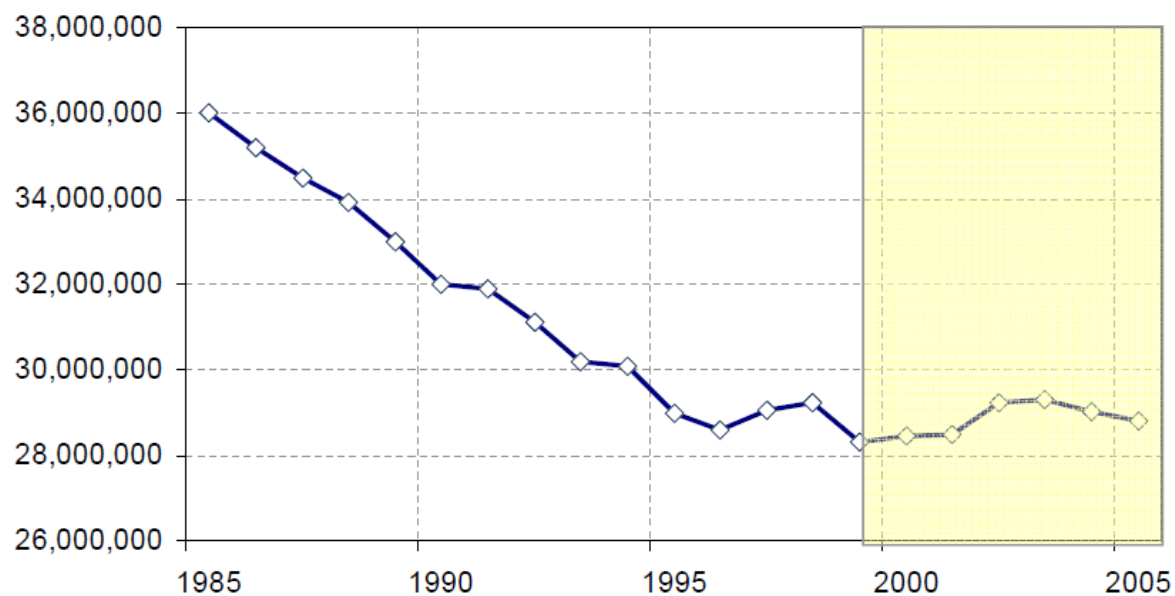
Fuente: SFA Escenario Base 2009-2018

Precio Internacional: Carne en Canal y Ganado Bovino de Engorda



Fuente: FAPRI, Enero 2009

MEXICO, INVENTARIO DE GANADO BOVINO PARA CARNE



DE 1985 A 1999 SE REPORTA UNA CONTRACCIÓN ANUAL DEL -1.70%
DE 1999 A 2005 SE REPORTA UN REPUNTE ANUAL DEL 0.28%

LA GANADERIA, ENGORDA E INDUSTRIA DE LA CARNE GENERAN 1 MILLON DE EMPLEOS DIRECTOS Y 3 MILLONES DE EMPLEOS INDIRECTOS EN EL CAMPO

MEXICO: EXTRACCION ANUAL Y DESTINO DEL GANADO

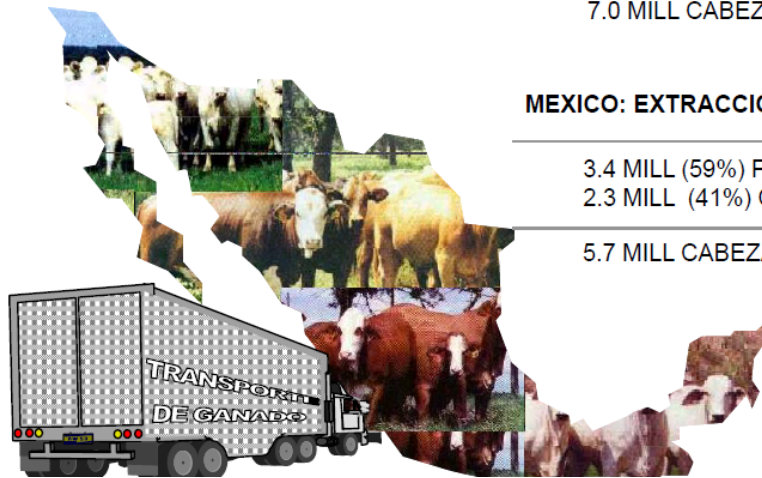
3.4 MILL (48%) PRADERA Y AGOSTADERO
2.3 MILL (32%) CORRAL INTENSIVO
1.3 MILL (18%) EXPORTACION EN PIE

7.0 MILL CABEZAS ANUALES

MEXICO: EXTRACCION ANUAL PARA ABASTO INTERNO

3.4 MILL (59%) PRADERA Y AGOSTADERO
2.3 MILL (41%) CORRAL INTENSIVO

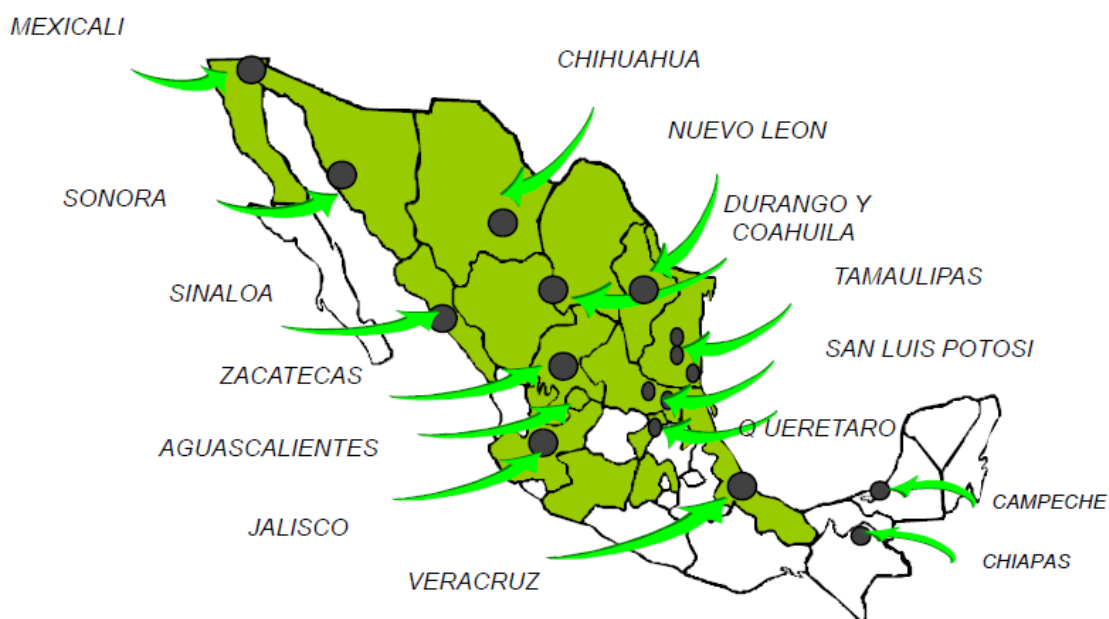
5.7 MILL CABEZAS ANUALES





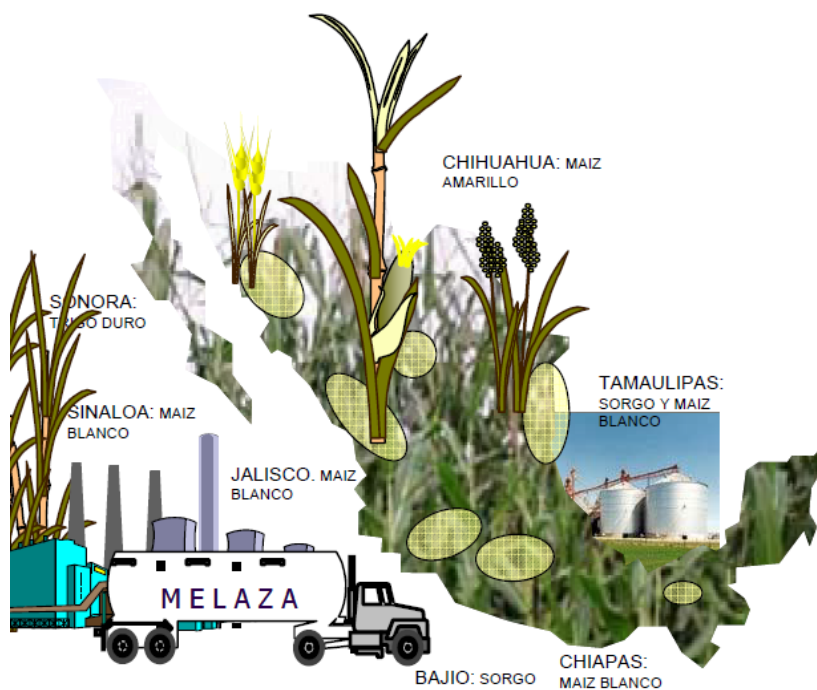
INVENTARIO DE GANADO ASOCIADOS DE AMEG

766,000 CABEZAS DE GANADO BOVINO
2.3 MILLONES DE CABEZAS AL AÑO



LA RED DE VALOR DE LA CARNE DE BOVINO

MEXICO: CONSUMO DE INSUMOS FORRAJEROS



- 110 MILL DE HECTAREAS EN PRADERAS Y AGOSTADERO: 56% DEL TERRITORIO NACIONAL

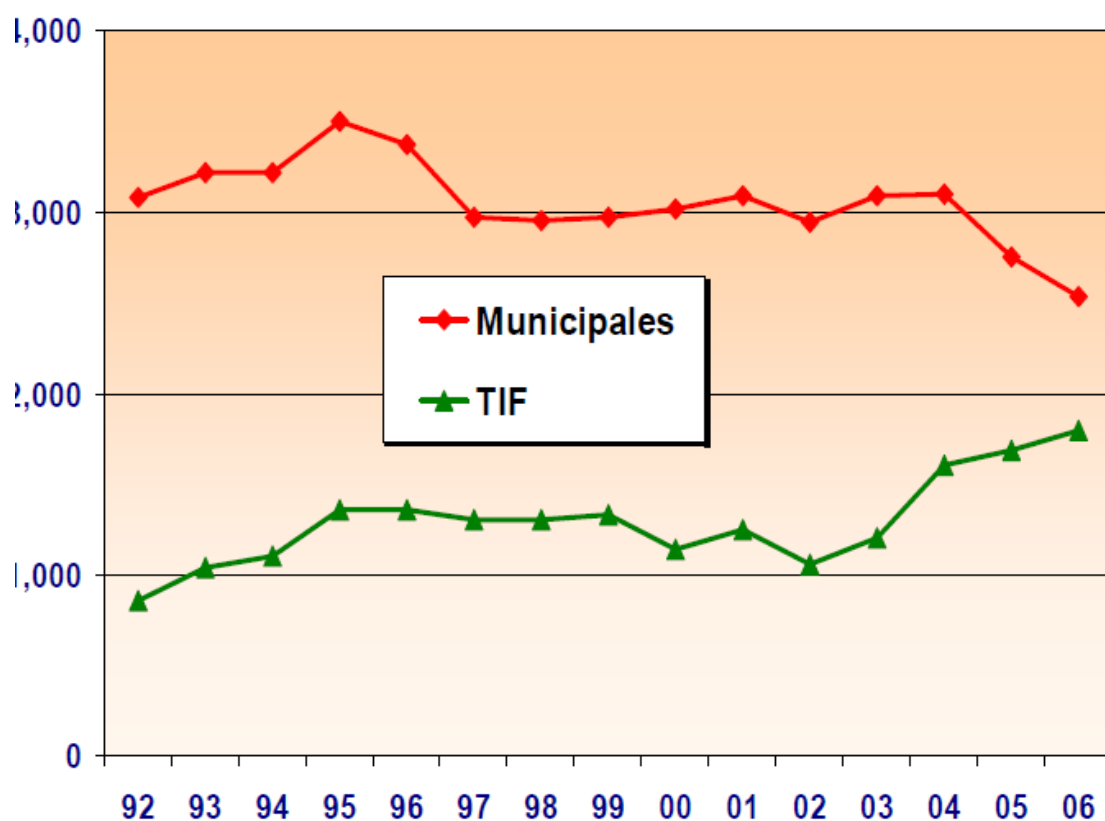
- 2.5 MILL TON GRANOS: MAIZ AMARILLO, SORGO, TRIGO DURO Y CEBADAS FORRAJERAS, ENTRE OTROS

- 510 MIL TON MELAZA DE CAÑA

- 100 MIL TON PASTAS OLEAGINOSAS

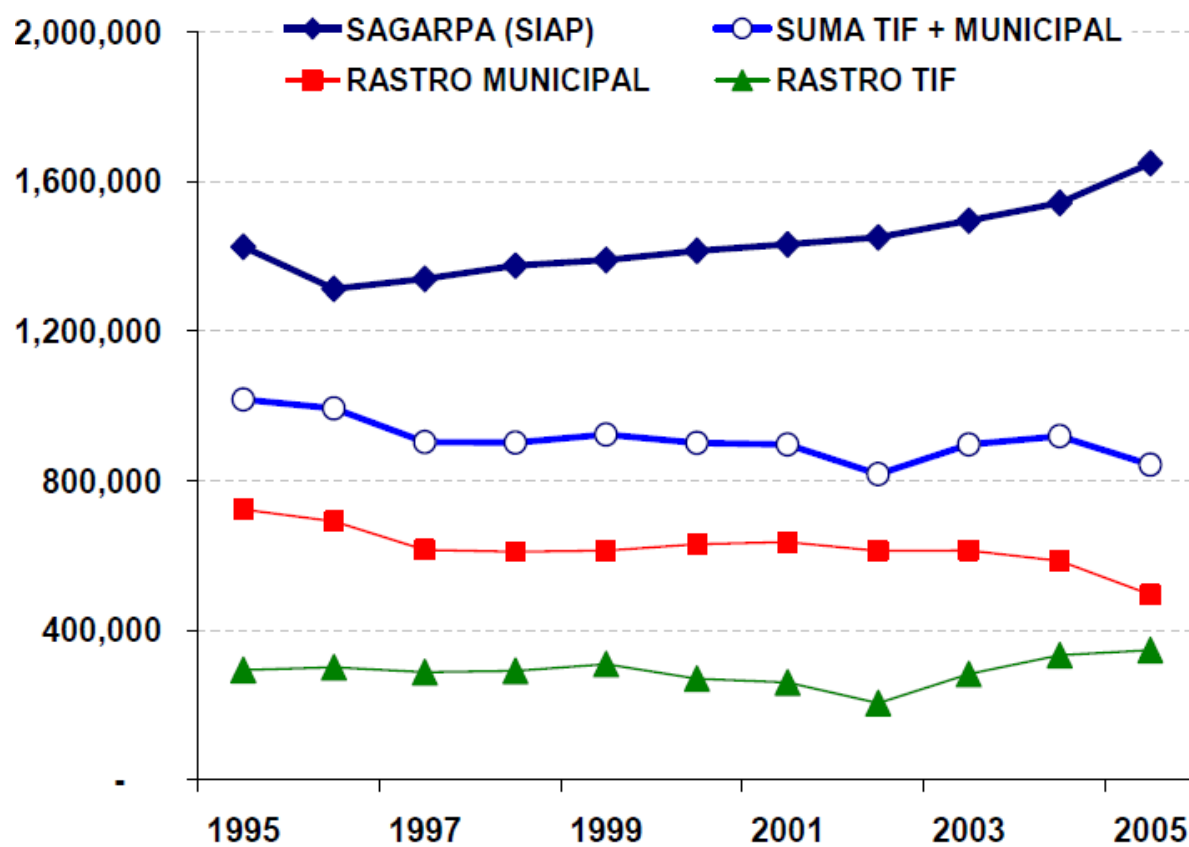
- 2.0 MILLONES DE TONELADAS DE FORRAJES Y ESQUILMOS AGRICOLAS

SACRIFICIO DE GANADO BOVINO EN RASTROS TIF Y MUNICIPALES EN MÉXICO (MILES DE CABEZAS ANUALES)



Fuente: Rabobank con datos del SENASICA, SAGARPA, e INEGI

PRODUCCIÓN DE CARNE EN CANAL EN MEXICO (TONELADAS ANUALES)



Como se puede observar, en México tanto la producción, como el consumo y la exportación de carne de bovino va en aumento por lo que es necesario establecer un sistema de clasificación para ordenar el mercado nacional y de exportación de dicho producto.

En México se cuenta con la Asociación Mexicana de Engordadores de Ganado Bovino, A.C. (AMEG), la cual se fundó en octubre de 1994 por las asociaciones de engordadores de ganado ya afiliadas al Consejo Nacional Agropecuario, cúpula del sector empresarial en el campo, al cual se oficializó el ingreso como organización especializada en el año 2000. Dicha Asociación es quien promovió el desarrollo de la NOM con el fin de ordenar el mercado y evitar error y confusión en los consumidores.

IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DEL SECTOR

En materia de importaciones y exportaciones, las políticas comerciales, como los acuerdos comerciales y los tratados bilaterales, han incentivado el dinamismo en el mercado internacional de carne de bovino.

Aproximadamente el 17% de la producción mundial del cárnico se exporta. Durante el periodo comprendido entre 2005 a 2014, las exportaciones mundiales de carne de bovino presentaron una tasa de crecimiento media anual de 3.5 por ciento. Para 2014 se registraron 10 millones de toneladas exportadas (carne de bovino equivalente en canal), y en 2015 de 10.2 millones de toneladas, lo que representa un incremento de 2 por ciento anual.

Paralelamente, durante 2005 a 2014, las importaciones presentaron un crecimiento medio anual de 1.7 por ciento. Entre 2013 y 2014 Estados Unidos, Hong Kong y Egipto muestran crecimientos anuales de sus importaciones de más de 30 por ciento. Dichos países ocupan el primer, segundo y noveno lugar en importación de carne de bovino, respectivamente.

Estados Unidos importó 1.3 millones de toneladas en 2014, lo cual disminuyó 1.3 por ciento anual para 2015; Hong Kong importó 0.6 millones de toneladas en 2014, lo cual aumentó 16.1 por ciento para 2015 y, por último, Egipto importó 0.3 millones de toneladas en 2014 y 2015.

Las importaciones de la Unión Europea presentaron una disminución de 1.3 por ciento anual para ubicarse en 0.32 millones de toneladas en 2014. Para 2015 sus importaciones disminuyeron un 1.6 por ciento.

Así, el escenario de comercio internacional luce favorable para algunos países productores, como Brasil. Su situación es propicia debido a la depreciación del real brasileño y al establecimiento de leyes apropiadas para incentivar la producción en este rubro pecuario, junto con la apertura de nuevos mercados hacia la carne brasileña y la reapertura de otros.

En sentido contrario, otros países productores como Argentina —país que experimenta dificultades económicas— aplicó políticas para la restricción del comercio exterior en este sector con el objetivo de contrarrestar los elevados precios de este cárnico para el consumidor local. Es importante mencionar que, hasta 2011, Argentina se encontraba dentro de los nueve principales exportadores del mundo; sin embargo, fue revocada de su posición debido a las políticas internas para controlar el abastecimiento y los precios de la carne de bovino.

Los nueve principales países con mayor participación en las exportaciones totales son India, Brasil, Australia, Estados Unidos, Nueva Zelanda, Paraguay, Canadá, Uruguay y la Unión Europea.

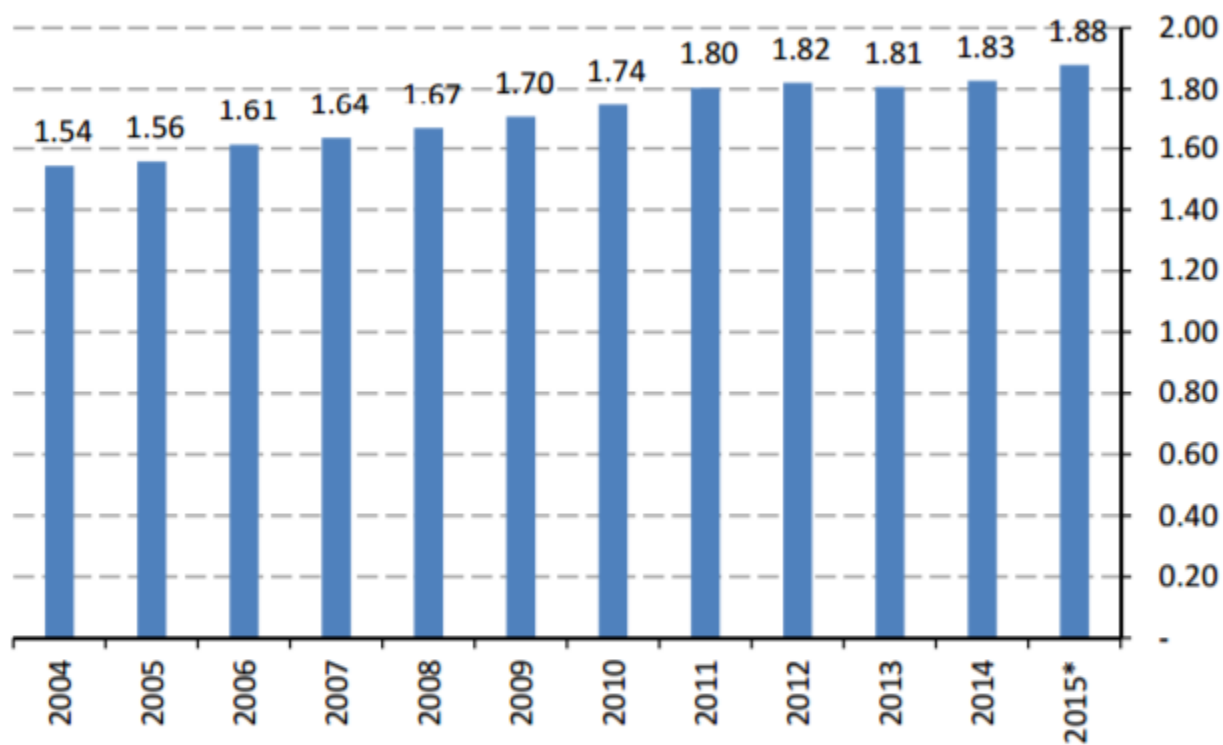
Estados Unidos se encuentra en el cuarto lugar en exportaciones mundiales y en el primero de importaciones. A pesar de los fuertes choques de los precios del petróleo, el dólar estadounidense se muestra fuerte por lo que la capacidad de compras internacionales de este país incrementó; al mismo tiempo, los precios competitivos y las constantes depreciaciones de las monedas de países socios favorecen la importación de carne de bovino, no así las exportaciones, las cuales disminuyeron en un 6 por ciento anual durante 2015.

La cría, engorda y comercialización de ganado bovino para la producción de carne es una de las principales actividades del sector pecuario mexicano. **La carne de bovino forma parte importante de la canasta básica registrada por el INEGI. Para 2014, México ocupó el octavo lugar mundial en la producción mundial, con un total de 1.8 millones de toneladas, lo que representó un valor de 91 mil millones de pesos.**

El alza de los precios de la carne de bovino se presentó en un periodo de crecimiento moderado de la economía mexicana. Esto ha ocasionado que una **creciente proporción de la producción nacional se exporte, siendo uno de los productos con mayor crecimiento en la balanza agropecuaria.** De hecho, el valor de las exportaciones (en dólares) de ganado bovino del primer semestre de 2015 aumentó más de 62 por ciento en comparación con lo observado durante el primer semestre de 2014.

El nivel de importaciones de carne en canal influye en la formación del precio de la carne de bovino en México.

Producción de carne de bovino en México, 2004-2015
(Millones de toneladas)

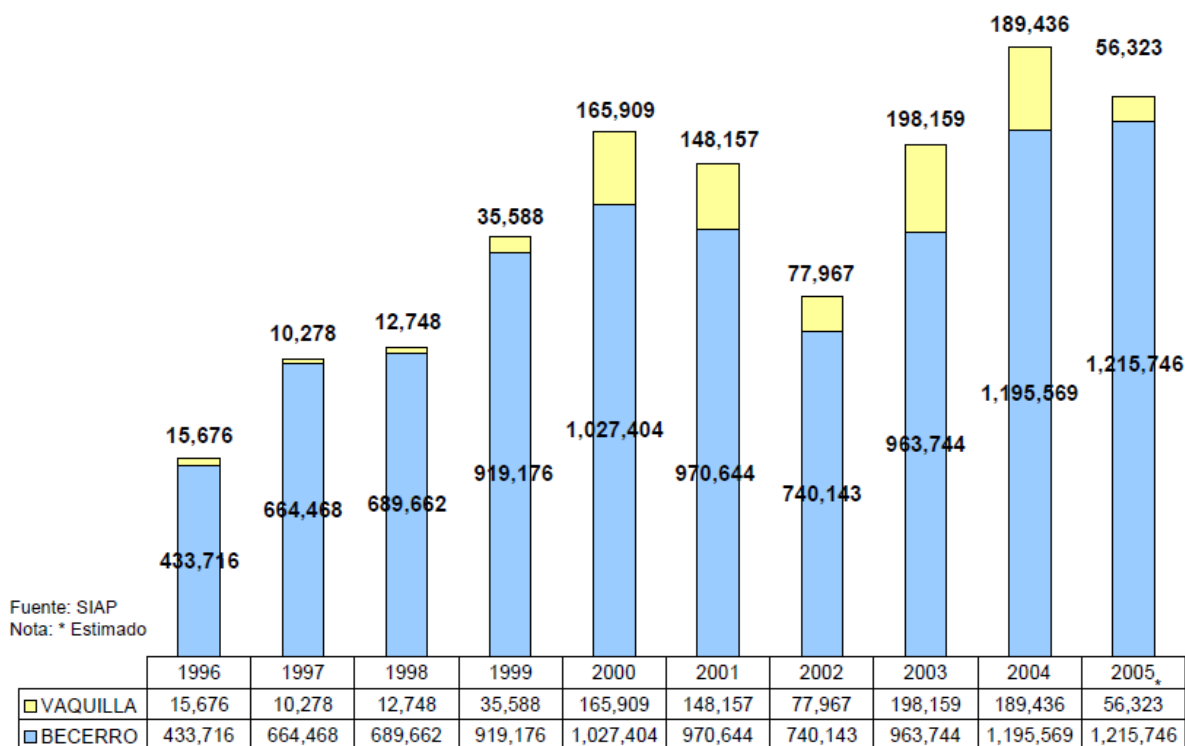


Fuente: SIAP-SAGARPA.

*Proyectado

Principales estados productores de carne de bovino, 2013-2015
(Miles de toneladas)

EXPORTACION DE BECERROS EN PIE



RIESGOSA EXPORTACION DE HEMBRAS

Intercambio comercial de México

En 2014, la balanza comercial mexicana de carne de bovino presentó un déficit de 21 mil toneladas, esto equivale al 12 por ciento del total de las exportaciones de carne de bovino durante 2014. Esta situación contrasta con 2003, cuando se importaba casi 60 veces más del total de las exportaciones. En 2015, la balanza de carne de bovino mostró un superávit de 42 mil toneladas. El volumen de las importaciones disminuyó 21 por ciento; mientras que el volumen de las exportaciones aumentó 12 por ciento a tasa anual.

Diversos factores desempeñan un papel importante en el cambio de la balanza comercial. Como se mencionó en la sección anterior, el consumo nacional de carne de bovino tiene una tendencia a la baja. Por otro lado, la apreciación del dólar hace menos atractiva la compra de carne proveniente de Estados Unidos. México participó en 2014 con 2.06 por ciento de las exportaciones mundiales. Al igual que otros países, también fue vetado por Rusia en 2014; sin embargo, en 2015 se reanudaron las relaciones comerciales.

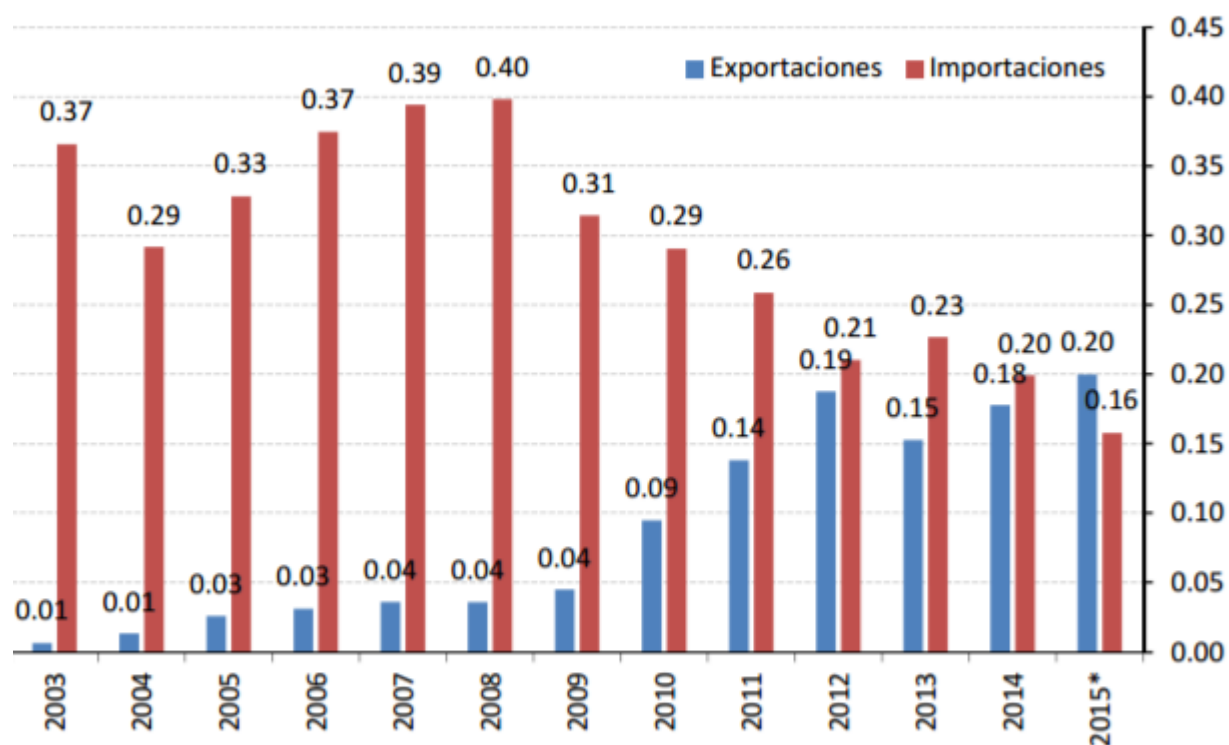
Los principales destinos de las exportaciones de carne de bovino mexicano son: Estados Unidos y Japón, principalmente; seguidos de Hong Kong, Canadá, Vietnam, Panamá, Angola, Chile, Cuba y Corea del Sur.

Durante 2014, las exportaciones de carne de bovino ascendieron a 137 mil toneladas, equivalentes a 178 mil toneladas de carne en canal, lo que representó un ingreso de divisas por 907 millones de dólares. Estados Unidos es el principal destino, con cerca de 85 por ciento del volumen total; seguido por Japón, con cerca de 10 por ciento.

El precio implícito promedio de las exportaciones mexicanas en 2014 fue de 5.10 dólares por kilo de carne de bovino equivalente en canal. El precio implícito promedio de las importaciones fue de 4.80 dólares por kilo equivalente en canal. Esta situación sugiere que, en términos generales, la calidad de la carne exportada es superior a la carne que se importa.

En ese sentido, se considera que con la entrada en vigor de la NOM que nos ocupa se elevaría el precio que pagarían otros países a los productores mexicanos por los cortes de carne así como la calidad de los productos mexicanos.

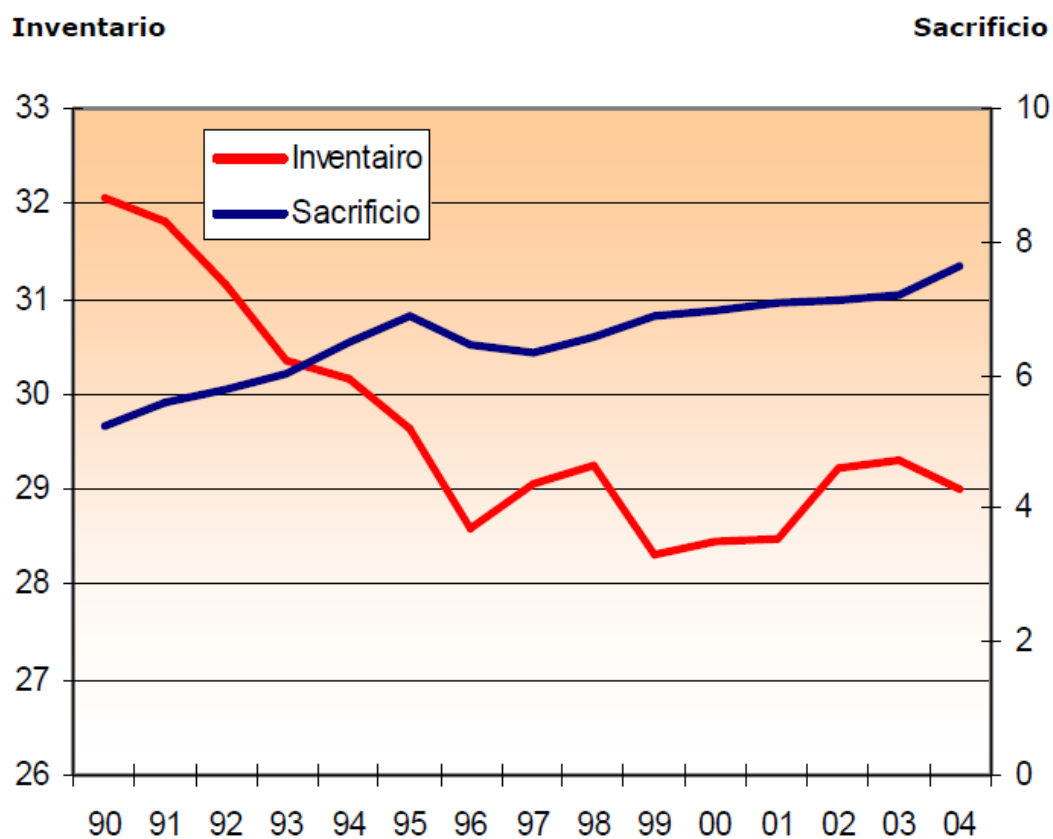
Comercio exterior de carne de bovino, 2003-2015
(Millones de toneladas, equivalente de carne en canal)



Fuente: SIAVI-Secretaría de Economía y Números del campo.

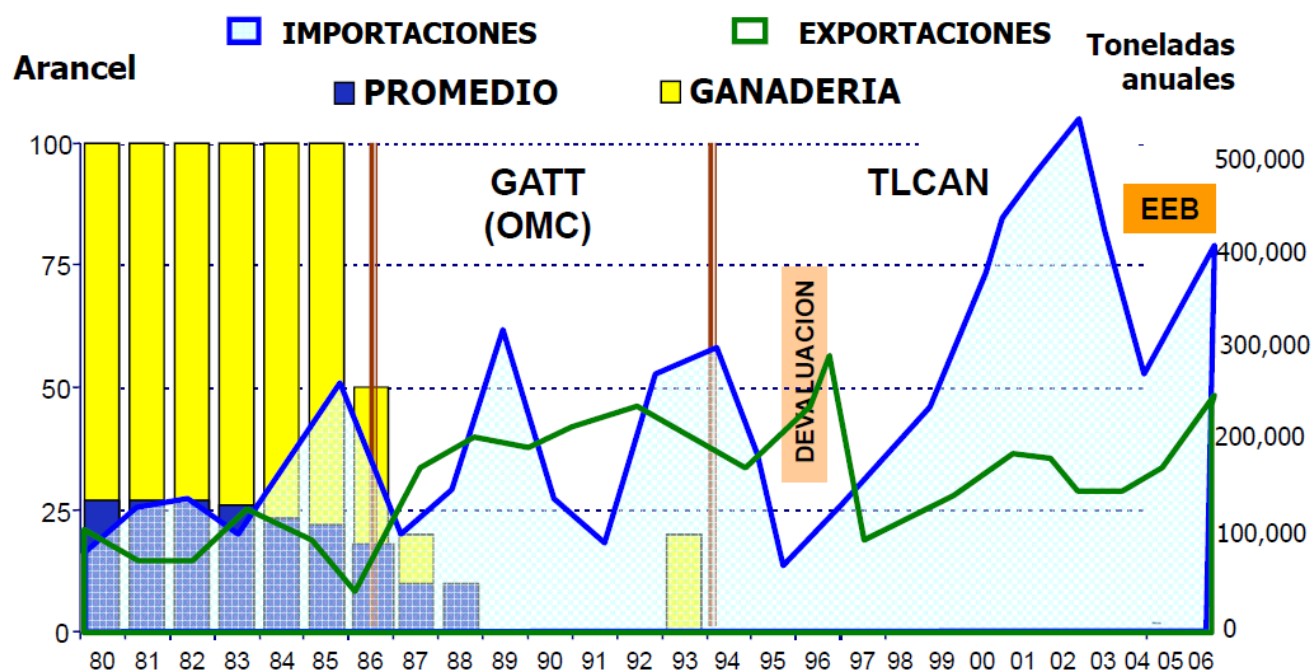
*Proyectado.

INVENTARIO DE GANADO BOVINO DE CARNE Y SACRIFICIO EN MÉXICO (MILLONES DE CABEZAS ANUALES)

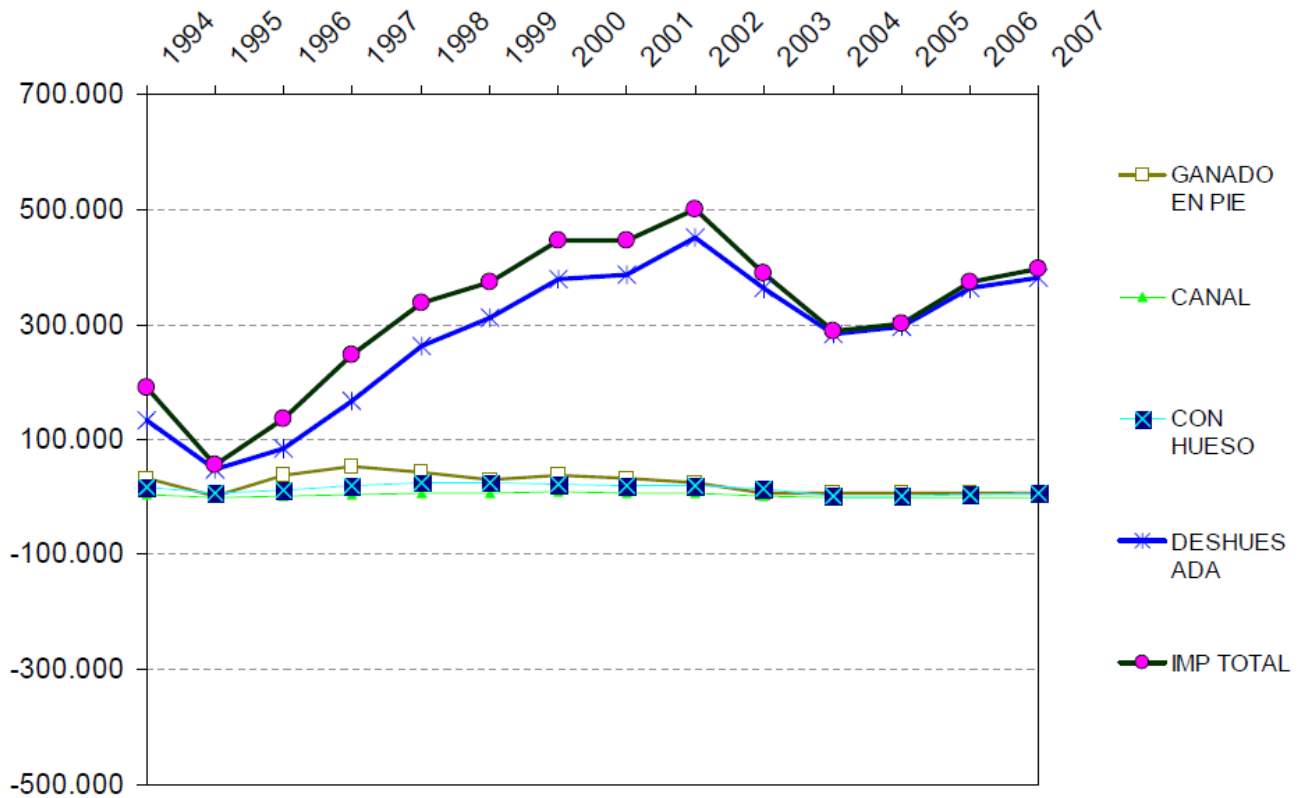


Fuente: Rabobank con datos de SAGARPA

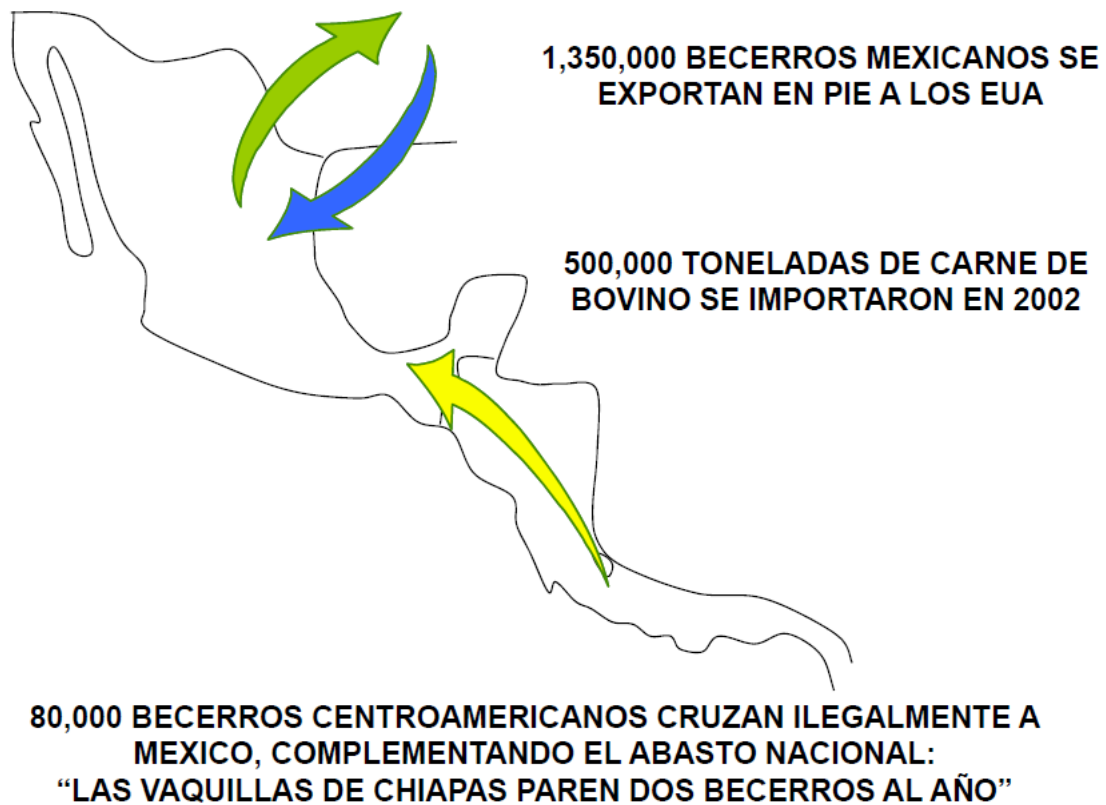
20 AÑOS EN APERTURA COMERCIAL



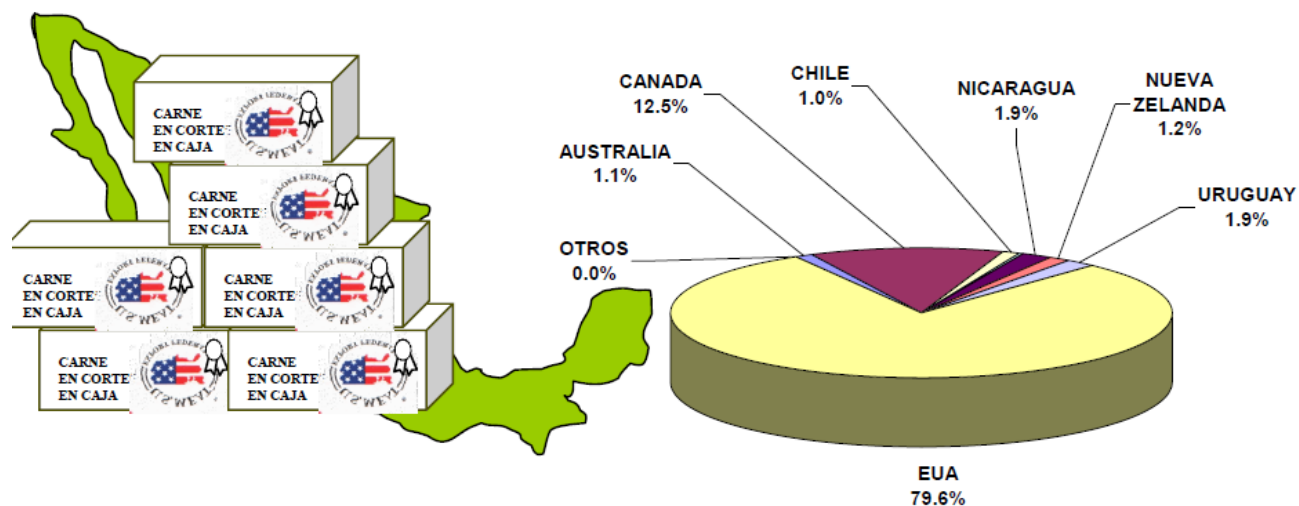
MEXICO, IMPORTACIONES DE CARNICOS DE BOVINO



MEXICO CORRE EL RIESGO DE ESPECIALIZARSE EN EXPORTACION DE BECERROS E IMPORTADOR DE CARNE

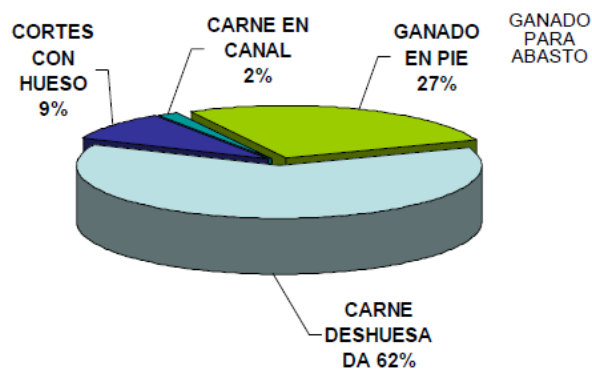


MÉXICO ES EL PRINCIPAL IMPORTADOR DE CARNE DE EUA, DE DONDE PROVIENE EL 80% DE LAS IMPORTACIONES



FUENTE: SAT, SHCP, AVANCE A AGOSTO DEL 2007

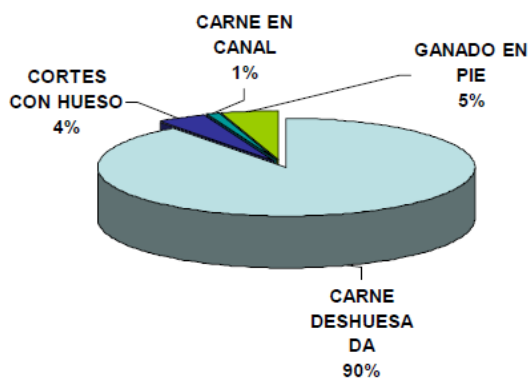
1996



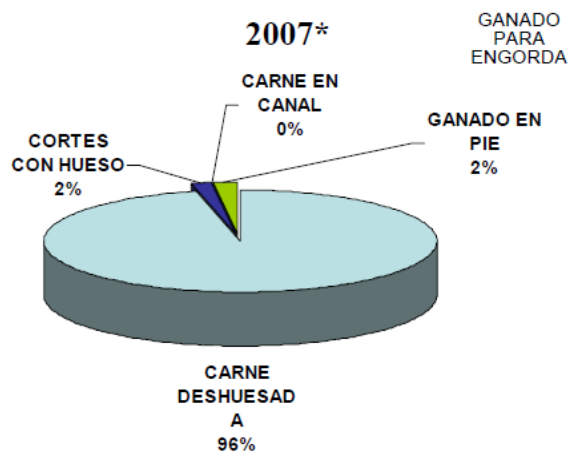
MEXICO IMPORTACIONES DE CARNICOS DE BOVINO

DISTRIBUCION PORCENTUAL POR TIPO DE PRODUCTO

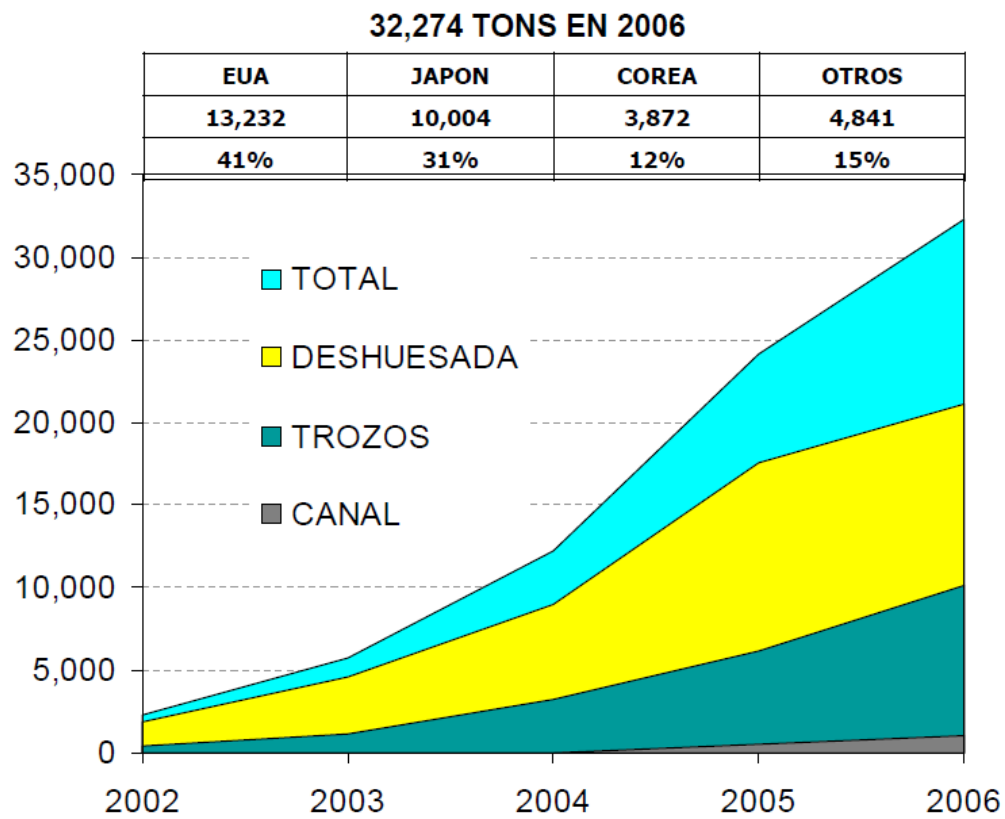
2002



2007*

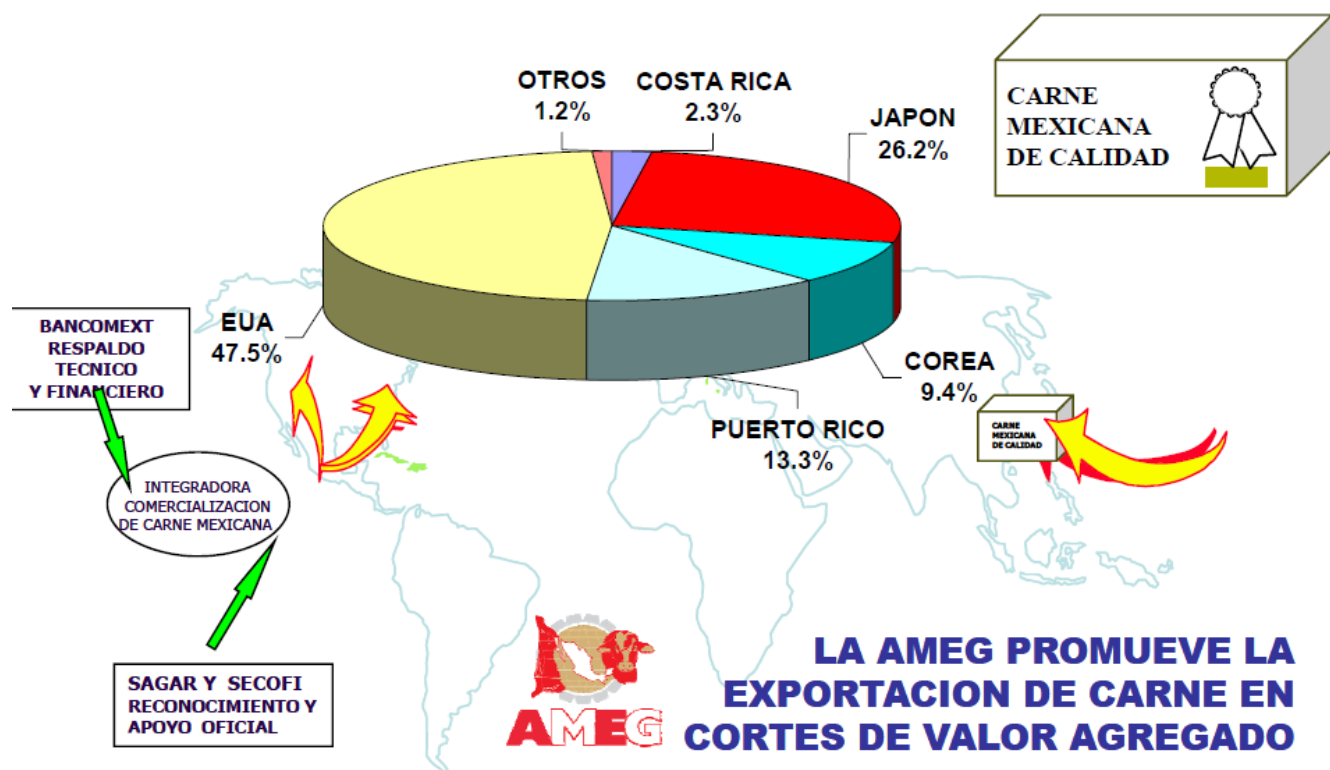


EXPORTACION DE CARNE DE BOVINO



**MEXICO
PAIS
LIBRE
DE EEB
Y
AFTOSA**

MEXICO, DESTINO DE LAS EXPORTACIONES DE CARNE MEXICANA TIF DE BOVINO 2007



- **Origen y área geográfica del riesgo:** Territorio de los Estados Unidos Mexicanos y países a los que se exporta.

- **Probabilidad de ocurrencia del riesgo y categoría en que se ubica:** Medio

8. Indique las acciones regulatorias, obligaciones, requisitos, especificaciones técnicas, certificaciones, esquemas de supervisión o inspección o cualquier otra medida aplicable a cada uno de los riesgos antes identificados, como consecuencia de la implementación de la regulación, así como algún indicador (estadísticas, estimaciones, etc.) que permita dimensionar la situación actual y medir su evolución en el tiempo. Asimismo, justifique la forma en que considera que estas acciones permitirán reducir, mitigar o atenuar el riesgo correspondiente.

- **Situación esperada con la implementación de la regulación:** Se espera que, con la entrada en vigor del instrumento regulatorio propuesto, los exportadores, proveedores y productores de carne de bovino en canal se apaguen estrictamente a las especificaciones y características descritas en el Proyecto de NOM, al ser disposiciones de carácter obligatorio. Lo anterior, con el objetivo de garantizar la información que se da a los consumidores en cuanto a la comercialización y calidad de estos productos. En otras palabras, se espera elevar la calidad de los productos y dar un valor agregado a la cadena productiva de dicho producto.

- **Justificación de cómo se reduce, mitiga o atenúa el riesgo con la acción:** La regulación propuesta versa sobre los mecanismos que permitan salvaguardar la calidad y presentar una clasificación objetiva de la carne de bovino y proteger la producción de la carne de bovino en canal, así como determinar la información comercial propia del producto, a efecto de garantizar la seguridad de los consumidores.

9. Señale, de ser el caso, el grupo o sector específico en el que existen riesgos que varían en magnitud de acuerdo con el sujeto, objeto o situación en el que se presentan:

No existe una variación respecto a un conjunto de grupos o sectores, ya que al proponerse una Norma Oficial Mexicana se emite una regulación técnica de observancia obligatoria en todo el territorio nacional, donde el riesgo es el mismo para cada uno de los sectores y/o agentes económicos sujetos a ésta.

Lo anterior, en virtud de que quien corre el riesgo de consumir productos que describan una calidad que no es la correcta es el consumidor.

Aunado a lo anterior, los productores que no deseen clasificar su carne pueden no hacerlo, siempre y cuando no ostenten que cumplen con alguna de las clasificaciones previstas en el Proyecto de NOM.

9.1. Para determinados grupos o sectores específicos, ¿existen riesgos que varían en magnitud dependiendo del sujeto, objeto o situación en el que se presentan?: NO

9.2. En caso afirmativo, ¿se justifica la necesidad de establecer medidas regulatorias similares?:
NA

9.3. En cualquier caso, indique ¿por qué?: NA

9.4. De ser el caso, ordene dichos riesgos del mayor al menor y señale si puede ser aplicable una propuesta en la que se apliquen medidas diferenciadas para administrar cada nivel de riesgo aplicable:

I. Riesgo identificado (ordenados del mayor al menor): NA

II. Grupo, sector o población sujeta al riesgo: NA

III. Medida aplicada para la administración del riesgo: NA

10. Indique la aparición de nuevos riesgos, como consecuencia a la aplicación de las medidas a ejecutar para mitigar los riesgos de la problemática inicial. En caso de que surjan nuevos riesgos, señale si son menores o mayores a los que se pretenden mitigar:

No se identifica la aparición de nuevos riesgos como consecuencia a la aplicación de las medidas a ejecutar para aminorar los riesgos de la problemática inicial.

Lo anterior, en virtud de que los productores que no deseen clasificar su carne pueden no hacerlo y se les seguirá pagando el mismo precio por sus productos.

10.1. ¿Se identifica la aparición de nuevos riesgos como resultado de las medidas aplicadas para la mitigación de los riesgos que forman parte de la problemática inicial?: NO

B. Análisis de Carga Administrativa

11. ¿La regulación propuesta crea, modifica o elimina trámites? Seleccionar: No crea, modifica ni elimina trámites.

Sin embargo, aun cuando dicho proyecto no crea ni modifica trámites, el mismo sí establece la obligación de evaluar la conformidad de la clasificación de la carne de bovino en caso de que se pretenda ostentar alguna de las clasificaciones previstas en el Proyecto.

Lo anterior, se establece con el fin de garantizar que los productos objeto de la regulación cumplen con las características de, calidad y marcado previstas en el Proyecto de NOM que nos ocupa.

Cabe mencionar que fue necesario establecer la evaluación de la conformidad del producto de forma obligatoria si se requiere ostentar alguna de las clasificaciones previstas con el fin de dar información veraz y objetiva a los consumidores.

En ese sentido, una de las razones que motiva la generación de esta Norma y de establecer la evaluación de la conformidad con carácter obligatorio es eliminar la posibilidad de que se sigan presentando casos de productos que ostentan una clase que no es veraz y confunde y causa error en el consumidor, tanto en el mercado nacional como en los mercados internacionales.

C. Análisis de Acciones Regulatorias

12. Seleccione las disposiciones, obligaciones y/o acciones distintas a los trámites y a aquellas que restrinjan la competencia o promuevan la eficiencia en el mercado, así como a las que atienden o mitigan una situación de riesgo, que correspondan a la propuesta:

Artículos aplicables: Capítulo 6 Clasificación de la carne de bovino.

Justificación:

Las canales de ganado bovino se clasifican en el Proyecto de NOM de acuerdo a los siguientes grados básicos de calidad:

- Premium / también conocido como Prime.
- Suprema / también conocido como Choice.
- Selecta / también conocido como Select.
- Estandar/ también conocido como Standard.

Para la clasificación del producto se deberán evaluar los siguientes aspectos:

- Madurez fisiológica
 - o Madurez ósea
 - o Madurez muscular
- Marmoleo

Para determinar la madurez fisiológica de una canal, se deberán evaluar la madurez ósea y la muscular (ver Tabla 1. Grupo de Madurez Fisiológica), las cuales son determinantes para las propiedades organolépticas de la carne de bovino, siendo la suavidad una de las más importantes entre ellas. La suavidad está ligada con la madurez fisiológica del animal.

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.

Los productos que no cumplan con los requisitos previstos en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana para cada clasificación, se considerarán “sin clasificar” y no podrán ostentar en la canal ni en sus etiquetas, envases, embalajes, sellos, impresiones, inscripciones, publicidad o medios de distribución, cualquiera de las clasificaciones previstas en el presente apartado sin demostrar que cumplen con las especificaciones previstas, para cada clasificación, por el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

Dicho apartado pretende dar información al consumidor sobre el tipo de producto que está adquiriendo. Lo anterior con el fin de dar mayor claridad evitando crear confusión o error con lo cual se cumple el objetivo de la regulación de dar información veraz a los consumidores del producto.

Artículos aplicables: Capítulo 7 Especificaciones de los establecimientos donde se realiza la clasificación.

Justificación: La clasificación se puede llevar a cabo en cualquier establecimiento, sin necesidad de ser “Tipo de Inspección Federal” siempre y cuando cumpla con la normatividad vigente en cuanto a requisitos de sanidad e inocuidad.

Asimismo, la NOM dispone que los establecimientos deberán contar con lo siguiente:

- I. Presentar las canales en rieles a los que se tenga fácil acceso;
- II. Contar con herramientas y utensilios adecuados para realizar el corte transversal profundo de las canales;
- IV. Contar con un área con temperatura controlada durante todo el proceso de clasificación de las canales que no exceda de 10°C;
- V. Las áreas destinadas para la clasificación deben estar iluminadas de manera que garanticen la correcta visualización de las medias canales por parte del clasificador;
- VI. Si se realiza la clasificación en operación en cadena, proporcionar un interruptor de apagado para detener la operación cuando el clasificador lo considere necesario;
- VII. Facilitar al clasificador las instalaciones adecuadas de tal manera que el corte transversal profundo de las medias canales se encuentre a una altura por debajo de los hombros del clasificador; y

VIII. Contar con programas y/o procedimientos de trazabilidad que permitan identificar la canal de origen, con los cortes correspondientes.

Los anteriores requisitos se establecen con el fin de permitir que se pueda llevar a cabo la clasificación de una manera adecuada con el fin de que la misma sea veraz y al mismo tiempo se cumplan los requisitos de sanidad e inocuidad suficientes para que el producto cuente con las condiciones necesarias para mantener su calidad.

Artículos aplicables: Capítulo 8 Identificación del producto.

Justificación: Para que el producto pueda llevar la identificación de la clasificación a la que pertenece deberá ser sellado.

Dicho sellado se realizará exclusivamente en aquellas canales que han sido inspeccionadas y aprobadas conforme a la normatividad vigente.

El Proyecto señala que las canales se deberán sellar bajo un procedimiento autorizado por la Secretaría, con sellos exclusivos que identifique la clase obtenida con tintas de grado alimenticio; los cuales no deberán alterar u ocultar cualquier otro sello.

Las características de los sellos para la clasificación de las canales serán establecidas por los organismos de certificación y autorizadas por la Secretaría.

La identificación de la canal contendrá lo siguiente:

- I. Propietario;
- II. Planta de sacrificio;
- III. Fecha y hora de sacrificio; y
- IV. Peso de la canal.

En relación con este requisito, es importante que el producto cuente con la trazabilidad necesaria para garantizar que el mismo fue evaluado y tener la rastreabilidad de quién fue el productor que lo clasificó y que dicho producto cumple con el grado de calidad que ostentará en el sellado.

Artículos aplicables: Capítulo 9 De la información en el producto empacado o preenvasado.

Justificación: El proyecto de NOM no establece requisitos de información comercial como tal, únicamente señala que, además de lo que establecen las regulaciones aplicables, el etiquetado de los productos preenvasados no deberá describirse ni presentarse con palabras, textos, diálogos, ilustraciones, imágenes, denominaciones de origen y otras descripciones que se refieran o sugieran,

directa o indirectamente a cualquier clasificación que pueda confundirse, o que pueda inducir al consumidor a suponer que el producto cuenta con una clasificación sobre la que no está certificado.

Asimismo, el Proyecto señala que, en caso de que se requiera clasificar la carne, se deberá incluir solo una de las clasificaciones previstas en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana en caso de cumplir con las especificaciones previstas para cada clase, en caso contrario, podrá ostentar el término “sin clasificar” y no podrán ostentar en la canal ni en sus etiquetas, envases, embalajes, sellos, impresiones, inscripciones, publicidad o medios de distribución, cualquiera de las clasificaciones previstas en el Proyecto sin demostrar que cumplen con las especificaciones previstas para cada clasificación por el Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

Artículos aplicables: Capítulo 9 Evaluación de la conformidad.

Justificación: El Proyecto de Norma Oficial Mexicana que nos ocupa, establece que la evaluación de la conformidad para la clasificación de la carne de bovino prevista en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana debe realizarse por organismos de certificación acreditados y aprobados en materia de Certificación de Productos conforme a la normatividad internacional vigente y aprobados en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

El modelo de certificación de producto aplicable establece que se debe incluir una inspección al 100% de las canales y los certificados serán emitidos por lote de productos.

El Proyecto prevé al menos una evaluación anual para los productores, así como la entrega de reportes mensuales en los que deberán indicar el número de canales clasificadas, lote de canales, clasificación obtenida de cada canal, cantidad de producto clasificado y contar con un registro de padrón del personal clasificador, incluyendo los Establecimientos para los que prestan sus servicios.

Debido a que lo que se busca es dar información cierta y veraz a los consumidores, así como dar certeza jurídica de que el producto se encuentra correctamente clasificado es necesario establecer para quien quiera clasificar su producto, que deberá contar con una evaluación de la conformidad obligatoria con el fin de dar trazabilidad y certeza a los consumidores del producto.

Artículos aplicables: Capítulo 10 Vigilancia.

Justificación: Se establece que la vigilancia del Proyecto de Norma Oficial Mexicana estará a cargo de la SAGARPA, la cual podrá en cualquier momento realizar visitas de verificación a las instalaciones y establecimientos en donde se clasifiquen canales de carne de bovino.

D. Análisis de Impacto en la Competencia

13. Justifique las Acciones Regulatorias que restringen o promueven la competencia o eficiencia del mercado. Identifique la acción seleccionada de la lista de verificación de impacto de competitivo. (Agregue todas las opciones que selecciono).

• **Indique la Acción o mecanismo regulatorio que considera podría restringir o promover la competencia y el(os) artículo(s) de la propuesta regulatoria aplicables.**

La entrada en vigor de esta regulación inhibirá a los productores, importadores o proveedores de carne de bovino de señalar deliberadamente clasificaciones que no cumplan con las especificaciones previstas en el Proyecto de NOM, y la misma aplica por igual a todos los productores, por lo que lo que ésta NOM no implicará un obstáculo a la libre competencia, toda vez que cada uno de los sujetos obligados o unidades económicas deberán cumplir con las especificaciones señaladas en el mismo, salvo que opten por no clasificar la carne.

• **Describa cómo esta acción puede restringir (limitar) o promover la competencia o eficiencia del mercado.**

Los efectos de la regulación propuesta se darán principalmente sobre la disminución en la elaboración y comercialización de productos que cuenten con una clasificación falsa o errónea que no cumpla con las especificaciones previstas en el Proyecto de NOM que nos ocupa. En este sentido, aquellas unidades económicas relacionadas con el mercado correspondiente que no cumplan con las especificaciones previstas para cada clasificación no podrán ostentar en el producto dicha clasificación.

Lo anterior, buscará evitar que los consumidores creen que están ante un producto con cierto grado de calidad y ciertas propiedades; situación y práctica que lesiona los intereses de la población que consume tales productos y afectando gravemente a todos aquellos productores y comercializadores de carne de bovino en canal que sí se preocupan por ofrecer productos auténticos, inocuos, trazables y de calidad.

En ese sentido debe emitirse una NOM para que el producto ofrecido con cierta clasificación fortalezca el prestigio, eleve la competitividad y de valor agregado de una cadena necesaria para nuestro país dando información veraz a los consumidores de dicho producto.

Lo anterior, no prohíbe a los productores a seguir comercializando productos que no se encuentren clasificados, sino simplemente prohíbe que ostenten una clasificación sin contar con las propiedades previstas para la misma.

• **Justifique la necesidad de inclusión de la acción.**

La regulación propuesta permitirá al consumidor final tener la certeza de que el producto que está adquiriendo tiene la calidad mínima requerida de acuerdo a la clasificación que ostenta, lo que implica un beneficio al usuario tanto por la calidad de los productos que adquiere y consume.

• **¿Se consideró alguna otra alternativa regulatoria respecto de la acción o mecanismo regulatorio que se analiza?**

Como ya se mencionó, se contemplaron diferentes alternativas de carácter voluntario y esquemas de autorregulación, sin embargo, dichos mecanismos no son adecuados para mitigar la problemática que se justifica en la presente MIR. Se considera que la emisión de la regulación propuesta es la mejor alternativa ya que ésta es una regulación técnica de observancia obligatoria que permitiría atender la problemática actual relacionada con los grados de calidad que se ostentan o no se ostentan en la carne de bovino con el fin de dar un valor agregado a dicho producto.

E. Análisis Costo-Beneficio

14. Proporcione la estimación de los costos que supone la regulación para cada particular, grupo de particulares o industria.

COSTOS

• **Grupo o industria al que le impacta la regulación:** Consumidores y Productores de carne de bovino.

• **Describa y estime los costos**

Con respecto a esta regulación se identifican dos grupos de particulares o industrias. En primer término se encuentran los consumidores, es decir aquellos particulares que buscan adquirir una carne de determinada calidad y que están dispuestos a pagar por los beneficios que conlleva.

Para los consumidores no existen costos por esta regulación, ya que la misma no impactará ni en el precio ni en la disponibilidad de la carne de bovino que ellos demandan para los productos que son de calidad superior.

Para los consumidores, la eventualidad de que ciertos productos sujetos a la regulación se vean obligados a hacer ajustes en sus precios, no representa un costo en sí mismo, sino un ordenamiento del mercado ya que dicho ajuste se debería a la necesidad de los productores que deben de hacer corresponder la información de sus productos con su verdadera naturaleza y su grado de calidad.

Por otro lado, ante una economía abierta basada en la competitividad, los consumidores siempre podrán elegir productos alternativos si consideran que los ajustes en el precio de los productos, derivados de la implementación de la regulación, no corresponden con los beneficios obtenidos ya que tendrán la certeza de que el producto que adquieren corresponde a cierta calidad.

El segundo grupo de particulares es el de los productores de la carne de bovino que están sujetos a la regulación. La regulación propuesta establece de manera específica la certificación de sus productos en caso de que quieran ostentar alguno de los grados de calidad previstos en la NOM.

A continuación, se establecen los costos específicos en los incurrirían los distintos sectores con la implementación de la presente regulación:

COSTOS CUANTITATIVOS

1.- Descripción

COSTOS POR CERTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Actualmente los productores de carne ya cumplen con alguna de las clasificaciones previstas en el Proyecto de NOM, ya que dichas clasificaciones se obtuvieron de la información proporcionada por los diversos productores y aquellos que no quieran clasificar la carne pueden no hacerlo siempre y cuando no pretendan ostentar alguna clasificación.

Sin embargo, los productores que quieran ostentar alguna de las clasificaciones previstas en el Proyecto de NOM deberán llevar a cabo la evaluación de la conformidad de sus productos con el fin demostrar que cumplen con las especificaciones previstas en el Proyecto de NOM.

Dicho Proyecto establece la obligación de evaluar la conformidad de la clasificación de la carne de bovino en caso de que se pretenda ostentar alguna de las clasificaciones previstas en el Proyecto.

Lo anterior, se establece con el fin de garantizar que los productos objeto de la regulación cumplen con las características de calidad y marcado previstas en el Proyecto de NOM que nos ocupa.

Cabe mencionar que fue necesario establecer la evaluación de la conformidad del producto de forma obligatoria si se requiere ostentar alguna de las clasificaciones previstas con el fin de dar información veraz y objetiva a los consumidores y que se sigan presentando casos de productos que ostentan una clase que no es veraz y confunde y causa error en el consumidor, tanto en el mercado nacional como en los mercados internacionales.

El modelo de certificación de producto aplicable debe incluir una inspección al 100% de las canales y los certificados serán emitidos por lote de productos.

Para el costo por llevar a cabo el proceso de certificación se tomó como base el costo que actualmente cobra la SAGARPA por el trámite para obtener la certificación o ampliación TIF, para instalaciones donde se sacrifican animales, procesan, envasan, empacan, refrigeran o industrializan bienes de origen animal. En ese sentido, por cada certificación de la calidad zoosanitaria de un establecimiento tipo inspección federal cuando es realizado por el SENASICA el costo es de \$19,052.00 (diecinueve mil cincuenta y dos pesos 00/100) por cada rastro de forma anual.

En ese sentido y considerando que existen 955 rastros de bovino tanto TIF como municipales; el costo anual de la certificación (en caso de que todos los rastros de certifiquen) se estima en \$18,194,660 (dieciocho millones ciento noventa y cuatro mil seiscientos sesenta pesos).

Dicho costo incluye la verificación de las canales y el costo por el proceso de certificación con el organismo de certificación de producto acreditado y aprobado.

En ese sentido y suponiendo que el 50% de los rastros decidan certificarse el costo total de la certificación sería por **9,097,330.00** (nueve millones noventa y siete mil trescientos treinta pesos).

DESCRIBA Y ESTIME LOS COSTOS

2.- Descripción: COSTOS POR CAPACITACIÓN DEL PERSONAL (Capacitación anual).

- **Grupo o industria al que le impacta la regulación:** Rastros que pretendan clasificar sus productos conforme lo establece el Proyecto de NOM que nos ocupa.

- **Describe y estime los costos**

Es importante mencionar que es necesario proporcionar la capacitación adecuada una vez que se publique la NOM para que tanto los rastros tanto TIF como los no TIF conozcan las especificaciones previstas en la NOM con el fin de clasificar correctamente sus productos y poder determinar el grado de marmoleo y de madurez fisiológica de sus productos.

En ese sentido, el cumplimiento de esta norma generará un costo adicional por mayor capacitación. para estimar este costo, se tomó como base un curso que otorga la Universidad Tecnológica de Monterrey en donde se identifican las principales causas de contaminación de los alimentos, así como las enfermedades que transmiten alimentos bajo dicha condición, los hábitos de higiene en la elaboración y manipulación de los alimentos y los puntos críticos de control para minimizar cualquier riesgo dentro de un servicio de almacenamiento y manejo de alimentos.

Dicho curso se imparte a diversas Empresas y tiene un costo aproximado de \$2,250.00 (dos mil doscientos cincuenta pesos 00/100)

En ese sentido al ser 955 rastros de carne de bovino, el costo aproximado por capacitación anual sería de 2,148,750.00 (dos millones ciento cuarenta y ocho mil setecientos cincuenta pesos), en caso de que todos los rastros decidieran capacitarse para clasificar la carne en canal.

En ese sentido y suponiendo que el 50% de los rastros decidan certificarse el costo total de la capacitación sería por **\$1,074,375.00** (un millón setenta y cuatro mil trescientos setenta y cinco pesos).

3.- Descripción:

Que el establecimiento cumpla con las especificaciones previstas en el Proyecto de NOM tales como:

- I. Cumplir con la normatividad vigente aplicable en establecimientos de procesamiento de productos cárnicos.
- II. Presentar las canales en rieles a los que se tenga fácil acceso;
- III. Contar con herramientas y utensilios adecuados para realizar el corte transversal profundo de las canales;
- IV. Contar con un área con temperatura controlada durante todo el proceso de clasificación de las canales que no exceda de 10°C;
- V. Las áreas destinadas para la clasificación deben estar iluminadas de manera que garanticen la correcta visualización de las medias canales por parte del clasificador;
- VI. Si se realiza la clasificación en operación en cadena, proporcionar un interruptor de apagado para detener la operación cuando el clasificador lo considere necesario;
- VII. Facilitar al clasificador las instalaciones adecuadas de tal manera que el corte transversal profundo de las medias canales se encuentre a una altura por debajo de los hombros del clasificador; y
- VIII. Contar con programas y/o procedimientos de trazabilidad que permitan identificar la canal de origen, con los cortes correspondientes. Elaboración de nuevas etiquetas que incluyan las especificaciones o modificaciones que prevé el Proyecto, tales como incluir la denominación genérica del producto conforme al proyecto de NOM que nos ocupa.

Grupo Afectado:

Productores de canales de carne de bovino.

Evaluación Cuantitativa:

Es importante señalar que la mayoría de los establecimientos TIF y en aquellos donde ya se realiza una clasificación de la carne ya se cuenta con estas especificaciones, si no, no se les daría una certificación como rastros TIF.

Ahora bien, en aquellos establecimientos que no sean rastros TIF y que no cumplan con dichas especificaciones se estima una inversión única de \$35,000.00 considerando que solo la mitad de los establecimientos que no son TIF no cumplen con dichas especificaciones y que se deberán acondicionar para cumplir con las mismas.

Cabe señalar que solo se requieren algunos cambios en la infraestructura de los rastros tales como iluminación (reflectores), un banco para estar a la altura y poder observar el corte y cuchillas o cierras para llevarlo a cabo.

En ese sentido, si se consideran que la mitad de los rastros requieren adecuar su establecimiento (495 rastros) el costo total por una única ocasión sería de **\$17,325,000.00** (diecisiete millones trescientos veinticinco mil pesos 00/100).

En ese sentido, los costos totales del Proyecto de NOM ascienden a lo siguiente:

Certificación:	\$9,097,330.00
Capacitación:	\$1,074,375.00
Infraestructura:	\$17,325,000.00

TOTAL COSTOS: \$ 27,496,705.00 (VEINTISIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS CINCO PESOS 00/100)

15. Proporcione la estimación de los beneficios que supone la regulación para cada particular, grupo de particulares o industria.

BENEFICIOS

- **Grupo o industria al que le impacta la regulación:** Consumidores de carne de bovino.
- **Describe y estime los beneficios**

Existencia de mejor información comercial para los consumidores, y por ende menor posibilidad de engaño.

Uno de los objetivos del Proyecto de NOM que nos ocupa es evitar el engaño al consumidor al disminuir la posibilidad de que se comercialicen productos que ostenten una clasificación errónea a la prevista en el Proyecto de NOM.

la clasificación objetiva de la carne de bovino en base a las características señaladas en el Proyecto de NOM no sólo permitirá al consumidor saber lo que está adquiriendo, sino que también ofrece al productor de ganado el determinar la calidad misma de su producto en base a requisitos objetivos y estandarizados, dando un valor agregado adicional a este tipo de productos y garantizando su sanidad e inocuidad.

Así, se evitará la **aparición de una serie de ostentaciones sobre la calidad y clasificación de la carne de bovino que no se encuentran estandarizados entre los productores y que no siempre corresponden con la realidad del producto en relación con las características deseadas del mismo.**

En ese sentido, se busca reducir el **incremento en la comercialización y expansión de productos que no cumplen con criterios de clasificación objetivos y que fomentan el engaño al consumidor, ya que actualmente se comercializan productos que no se encuentran objetivamente clasificados en cuanto a sus características de calidad y que no cumplen con las especificaciones básicas para ser denominados, publicitados, ofertados o distribuidos como productos de calidad superior (premium).**

Por otra parte, al no contar con una clasificación objetiva de los productos no se puede dar información veraz al consumidor en un lenguaje común sobre el tipo de producto que se está adquiriendo.

En este contexto, con la entrada en vigor del Proyecto de NOM que nos ocupa se busca dotar de certeza y con ello ordenar al sector proveedor de la carne en canal, **al establecer una clasificación de calidad objetiva y estandarizada que permita informar a los consumidores sobre los atributos del producto, evitando error y confusión en el mercado nacional y en el de exportación y el establecimiento arbitrario de calidades que no son reconocidas oficialmente.**

En ese sentido, el consumidor tendrá acceso a la misma variedad de productos que actualmente encuentra en el mercado; no obstante, contará con mayor información sobre los productos que está adquiriendo, por lo que ejercerá sus decisiones de compra con mejor información y libertad.

- **Grupo o industria al que le impacta la regulación:** Productores de carne de bovino.

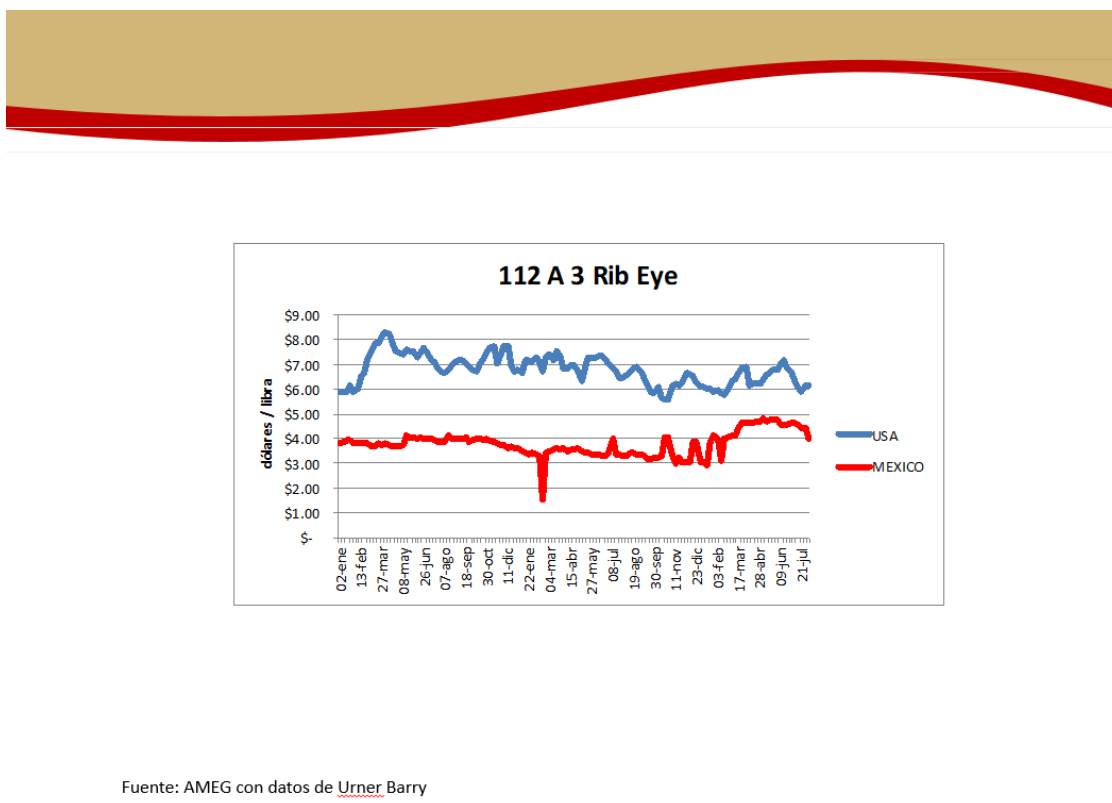
- **Describe y estime los beneficios**

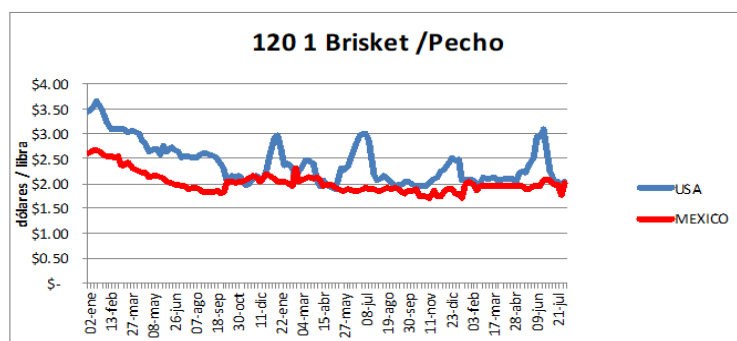
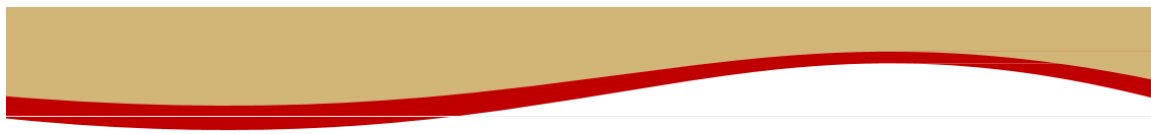
DAR UN VALOR AGREGADO A LA CADENA DE LA CARNE DE BOVINO

ELEVAR LA CALIDAD Y EL PRECIO DEL PRODUCTO DE EXPORTACIÓN EN OTROS PAISES

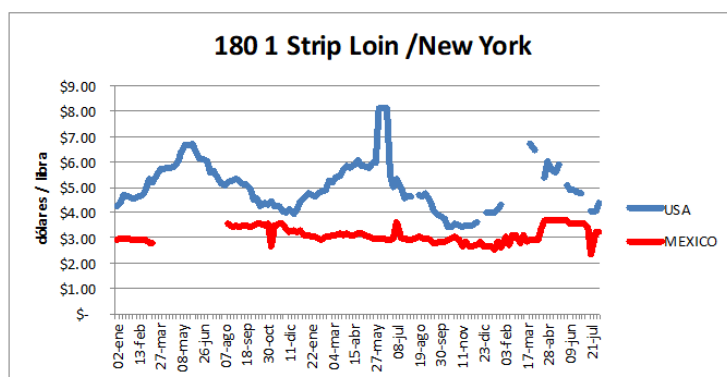
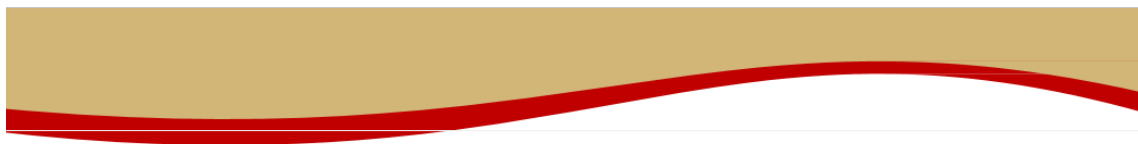
Al contar con un certificado que señale objetivamente la clasificación de la carne, se logrará que el producto de un valor agregado a la cadena de la carne de bovino en canal y que aquel que se destine a exportación tenga un valor reconocido y sea mejor aceptado y pagado a los productores mexicanos.

A continuación se presentan datos y un comparativo de precios de carne de bovino tanto en México como en Estados Unidos:

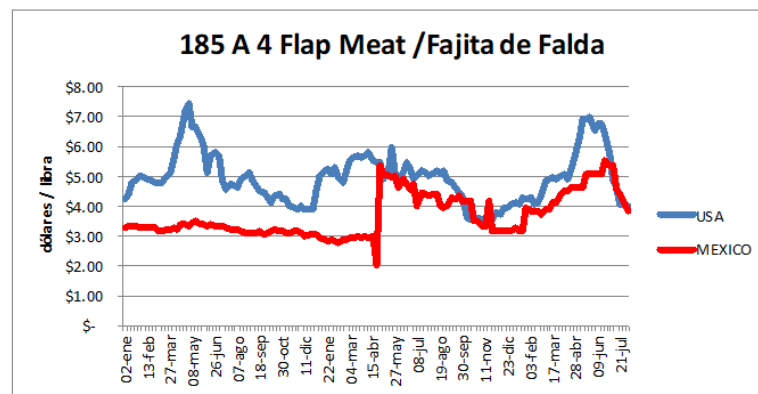




Fuente: AMEG con datos de [Urner Barry](#)

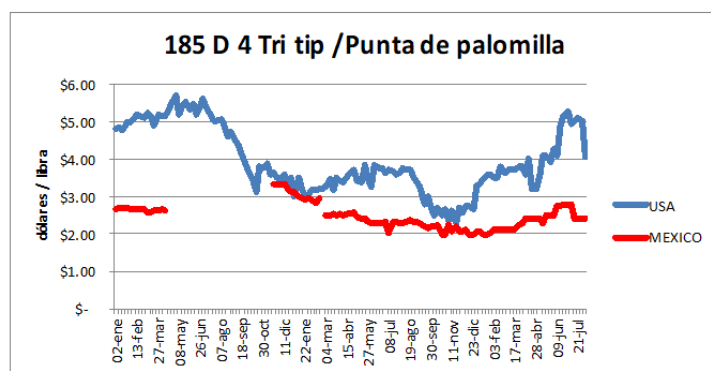
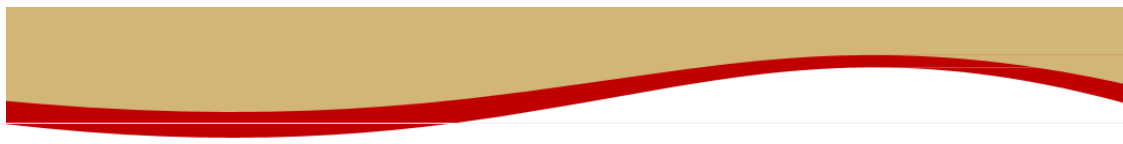


Fuente: AMEG con datos de [Urner Barry](#)

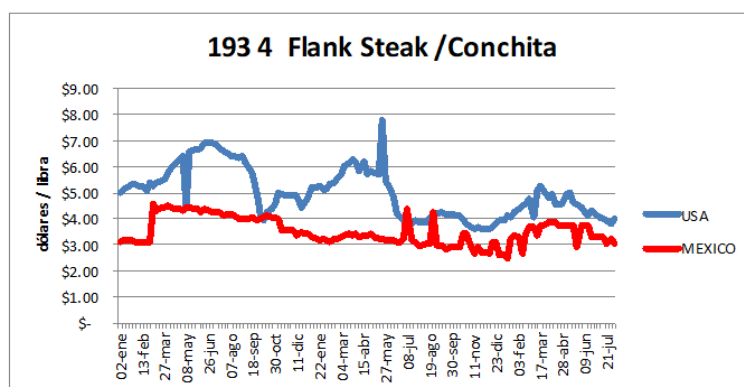
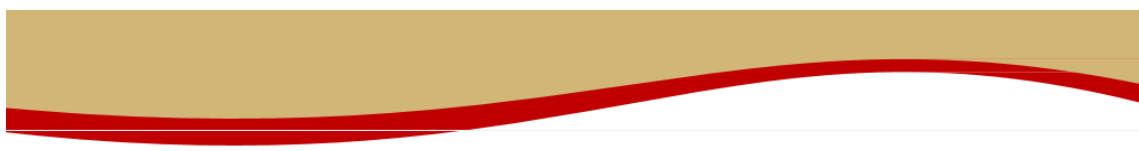


Fuente: AMEG con datos de [Urner Barry](#)





Fuente: AMEG con datos de [Urner Barry](#)



Fuente: AMEG con datos de Urner Barry

Dichas gráficas reflejan el valor que se podría pagar en otros países a los productores mexicanos que cuenten con una certificación sobre la clasificación de la carne de bovino, ya que al no estar clasificada la carne los compradores estadounidenses la consideran sin clasificar aunque sea de calidad premium.

En ese sentido, se tomó como base el valor total de las exportaciones 2016 que fue de \$19,380,000,000.00 (diecinueve mil trescientos ochenta millones de pesos) (1,140,000,000.00, mil ciento cuarenta millones de dólares, tomando como base a 17 pesos el tipo de cambio). Se espera que con la entrada en vigor de la NOM los precios del 60% de los productos de exportación puedan incrementarse en promedio 10% (de entre un 5% y hasta un 15%, dependiendo del corte), como resultado de un pago diferenciado por la calidad ofrecida de los productos. **Lo anterior representaría un beneficio adicional anual de al menos \$1,156,000,000.00 (mil ciento cincuenta y seis millones de pesos) (68,400,000 sesenta y ocho millones cuatrocientos mil dólares).**

16. Justifique que los beneficios de la regulación son superiores a sus costos.

En virtud de los costos y beneficios antes señalados, se considera que los beneficios de la regulación son, definitivamente, sustancialmente superiores a sus costos.

Para el consumidor, la regulación le permitirá la toma de decisiones basada en información útil, veraz, clara y comprobable que les permita tener mayores opciones de compra.

La regulación también generará beneficios a la industria y la cadena productiva a través de fijar las bases para una competencia correcta.

Para la autoridad, los beneficios serán de dos tipos. Por un lado, a través de los elementos de evaluación de la conformidad, la autoridad tendrá la posibilidad de contar con mayor información para facilitar la detección de productos que no cumplan con las especificaciones previstas en la NOM. Por otro lado, la PROFECO, autoridad encargada de proteger a los consumidores, contará con un instrumento que la facilite llevar más eficientemente esta función a través de las diversas disposiciones propuestas.

El mayor beneficio de todos es que se fortalece el estado de derecho al establecer reglas de competencia equitativas. Este fortalecimiento al Estado de Derecho es un incentivo a quienes han decidido actuar en el marco legal, quienes con este instrumento ven una mayor posibilidad de ser rentables contra los competidores que deberán sujetarse a las disposiciones específicas de competencia justa y protección a los consumidores.

En este tenor, los costos totales que implica la regulación se calcularon tomando en cuenta que será necesario que los sujetos obligados se capaciten correctamente y certifiquen sus productos, por tal razón, la erogación que se debe hacer asciende a la siguiente cantidad:

Certificación:	\$9,097,330.00
Capacitación:	\$1,074,375.00
Infraestructura:	\$17,325,000.00

TOTAL COSTOS: \$ 27,496,705.00 (VEINTISIETE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS CINCO PESOS 00/100)

Por otro lado, el beneficio anual que conlleva la NOM pudiera ascender a la cantidad de \$1,156,000,000.00 (mil ciento cincuenta y seis millones de pesos).

En ese sentido, los beneficios que conlleva la NOM son muy superiores a sus costos.

F. Otros Impactos

17. ¿La propuesta de regulación contempla esquemas que impactan de manera diferenciada a sectores, industria o agentes económicos? (Por ejemplo, a las micro, pequeñas y medianas empresas):

No, pues todos y cada uno de los productores de carne de bovino que decidan clasificarla deben cumplir cabalmente con las disposiciones normativas relativas a la calidad y de información comercial estipuladas en la regulación propuesta.

IV.- CUMPLIMIENTO Y APLICACIÓN DE LA PROPUESTA

18. Describa la forma y/o los mecanismos a través de los cuales se implementará la regulación (incluya recursos públicos).

La verificación y vigilancia del cumplimiento de lo establecido en este proyecto de norma se realizará a través de la SAGARPA conforme a sus atribuciones. La certificación será obligatoria solo para aquellos productores que deseen clasificar la carne y ostentar en la canal alguna de las clasificaciones previstas en el Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

19. Describa los esquemas de inspección, verificación, vigilancia, certificación, acreditación y sanciones que se aplicarán para garantizar el cumplimiento de la regulación:

Las especificaciones previstas en las NOM serán evaluadas tanto por la SAGARPA y por personas acreditadas y aprobadas en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

La regulación propuesta no establece un esquema de sanciones específico por lo que resultan aplicables las sanciones previstas en la ley Federal sobre Metrología y Normalización y en la Ley Federal de Protección al Consumidor.

19.1. Precise los resultados esperados de la aplicación de dichos esquemas y mecanismos.

Con la entrada en vigor del instrumento regulatorio propuesto y a partir de las verificaciones correspondientes, se espera dotar de certeza a los consumidores y con ello ordenar al sector proveedor de la carne en canal, estableciendo una clasificación de calidad objetiva y estandarizada que permita informar a los consumidores sobre los atributos del producto, evitando error y confusión en el mercado nacional y en el de exportación y el establecimiento arbitrario de calidades que no son reconocidas oficialmente.

19.2. ¿Estos esquemas se aplicarán de la misma manera para todos los sujetos y materias reguladas o se prevén una aplicación diferenciada en función de los riesgos que se están regulando?:

No, no se prevé una aplicación diferenciada para los sujetos obligados a cumplir las disposiciones del Proyecto de NOM una vez que entre en vigor.

19.3. Presente los indicadores y estadísticas como el número de verificaciones, las sanciones aplicadas, organismos de certificación, unidades de verificación, terceros autorizados y recursos interpuestos contra la regulación implementada, con los que se pretende dar seguimiento a la regulación propuesta.

Hasta el momento no se han establecido sanciones ya que no existía un marco legal sobre el cual realizar las verificaciones por parte de la autoridad.

Por otra parte, aun no se cuenta con organismos evaluadores de la conformidad que evalúen las clasificaciones de la carne de bovino previstas en la NOM. Dichos organismos privados se podrán acreditar una vez que entre en vigor la regulación.

V.- EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

20. Describa la forma y los medios a través de los cuáles se evaluará el logro de los objetivos de la regulación.

A través de la evaluación de la conformidad y de las verificaciones que lleven a cabo las autoridades o personas acreditadas y aprobadas, se espera que se eleve el valor de la cadena alimenticia de la carne de bovino.

VI.- CONSULTA PÚBLICA

21. ¿Se consultó a las partes y/o grupos interesados para la elaboración de la regulación?:

Se creó un grupo de trabajo conformado por el sector público y privado (diversas Empresas productoras y la SAGARPA, entre otros).

El grupo de trabajo sesionó de manera periódica en el año 2016 y hasta mayo de 2017 para la elaboración de las NOM en la Ciudad de México.

Las decisiones fueron adoptadas por consenso de los miembros del grupo de trabajo.

22. Indique las propuestas que se incluyeron en la regulación como resultado de las consultas realizadas:

El proyecto de NOM se elaboró a través de las propuestas presentadas por los diversos actores en el grupo de trabajo conformado para tal efecto.

VII.- ANEXOS: