



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA
DE MÉXICO**

**FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES
CENTRO DE RELACIONES INTERNACIONALES**

**“LA PARTICIPACIÓN DEL SECTOR CÁRNICO
MEXICANO EN EL MARCO DEL ACUERDO DE
ASOCIACIÓN ECONÓMICA ENTRE MÉXICO Y
JAPÓN: EL CASO DE LA CARNE PORCINA”.**

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

LICENCIADA EN RELACIONES INTERNACIONALES

P R E S E N T A:

DULCE CARMEN PÉREZ MONROY

ASESOR DE TESIS :

DR.ALEJANDRO CARLOS USCANGA PRIETO

CIUDAD UNIVERSITARIA, 2014.

ESTA INVESTIGACIÓN SE REALIZÓ BAJO EL APOYO DEL PROYECTO 150933 SE SEP-CONAYT DE CIENCIA BÁSICA 2010, TITULADO: EL ACUERDO PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA ASOCIACIÓN ECONÓMICA ENTRE MÉXICO Y JAPÓN: ANÁLISIS GLOBAL Y SECTORIAL DE LOS FLUJOS COMERCIALES, INVERSIÓN Y COOPERACIÓN. (2010-2013).





Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

Índice

<i>Introducción</i>	6
Agradecimientos.....	18
1.- Capítulo. Contexto del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón, (AFAEMJ)	20
I.1 Etapa Preparatoria.....	23
I.2 Etapa de Negociación.....	25
I.3 Etapa de la Firma.....	27
I.4 Etapa del Protocolo Modificadorio al AFAEMJ.....	35
I.5 Reglamentación del Sector Cárnico en el Marco del AFAEMJ.....	38
I.5.1 Reglas de Origen.....	38
I.5.2 Certificado de Origen.....	39
I.5.3 Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.....	40
2.- Capítulo. Análisis del mercado porcino en Japón.....	43
2.1 Producción Nacional Japonesa de Carne Porcina.....	45
2.2 Canales de Distribución.....	49
2.3 Tendencia al Consumo de la Carne Porcina.....	54
2.4 Legislación Alimentaria de Japón.....	58
2.4.1 Ley de Sanidad de Alimentos.....	59
2.4.2 Ley JAS.....	61
2.5 Perfil del Consumidor Japonés de Alimentos.....	65

2.6 Mecanismos para la Introducción de Productos Cárnicos.....	69
3.- Capítulo. Análisis de la producción porcina en México.....	72
3.1 Introducción de la Producción Porcina en México.....	72
3.2 Desarrollo de la Producción Porcina en México.....	74
3.3 Etapa actual de la Producción Porcina Mexicana.....	90
3.4 Legislación Internacional y Nacional Mexicana con respecto a la Producción Porcina.....	107
3.4.1 Sello “México Calidad Suprema”.....	109
3.4.2 Certificación Tipo Inspección Federal, (TIF).....	110
3.5 Proceso para la obtención del Certificado Zoosanitario de Exportación (CZE)	117
3.5.1 Manual de Buenas Prácticas de la Alimentación durante la Producción Porcícola.....	120
3.5.2 Certificado Zoosanitario otorgado por Unidades Expedidoras de la SAGARPA.....	123
3.6 Apoyos para la Producción Porcícola.....	125
3.6.1 Programas dirigidos a Apoyar el Ingreso.....	126
3.6.2 Programas dirigidos a la Producción.....	127
3.6.3 Programas Mixtos.....	128
3.7 Empresas Mexicanas Exportadoras de Carne y/o Productos Porcinos hacia Japón.....	131
CONCLUSIONES.....	138
DEFINICIONES.....	144
GLOSARIO.....	146

ANEXOS	148
Anexo 1 Certificado de Origen.....	148
Anexo 2 Proceso de negociación para la introducción de productos cárnicos a Japón.....	153
Anexo 3 Cuadro Comparativo de Razas Porcinas.....	156
Anexo 4 Solicitud para Certificado Zoosanitario de Exportación.....	163
GRÁFICAS ANEXAS	
Gráficas 2 y 4.....	163
TABLAS ANEXAS	
Tabla 4.....	164
Tabla 8.....	165
Tabla 11 y 12.....	166
REFERENCIAS	167

Introducción

El proceso de intercambio comercial ha existido desde tiempos ignotos, sin embargo su evolución ha dependido de regulaciones provenientes de las principales potencias económicas mundiales respectivas; comenzando por la instauración de las relaciones económicas internacionales de la posguerra, por parte de Estados Unidos mediante el sistema Bretton Woods, cuya administración del sistema económico, se dio a través del establecimiento de normas para las relaciones comerciales y financieras entre los países industriales, creándose con ello los principales instrumentos de comercio: la instauración del libre comercio, el Fondo Monetario Internacional, y el Banco Mundial; mientras que los soviéticos aportaron las bases para un sistema económico internacional separado y estable.¹

Sin embargo, tales normas económicas desarrolladas tras la Segunda Guerra Mundial, se desintegraron a causa del ingreso de nuevas fuerzas a las relaciones comerciales, tales como: el boom económico de Europa Occidental (Comunidad Económica Europea), una mayor dinámica del comercio japonés, la presión sobre el balance de pagos de los Estados Unidos, la primera crisis del petróleo, la inflación, y el crecimiento de los mercados libres internacionales de capital.

En tanto que los países en vías de desarrollo, encontrándose ya con su independencia, y manteniendo preocupaciones relacionadas al desarrollo, ayuda, comercio, inversión extranjera, etc., presentaron nuevos temas a la agenda del sistema mundial. Mientras que los países desarrollados dejaron de usar al

¹ La concentración de poder facilitó el manejo del sistema económico al limitar el número de actores cuyo acuerdo era necesario para establecer reglas, instituciones y procedimientos, y para llevar a cabo la administración en el marco del sistema convenido.

En este sentido, los países desarrollados convinieron asimismo en que el sistema económico internacional liberal requería la intervención gubernamental, sobre todo después (...) de la década de la Gran Depresión en 1930. Además, la acción nacional independiente en los años entre las dos guerras sin colaboración internacional se tradujo en la quiebra económica, la inestabilidad política interna y en la guerra internacional. Por lo que la cooperación económica se hizo necesaria ante el estallido de la guerra Fría a finales de 1940, misma que consolidó la cooperación en el sistema de Bretton Woods. Paul Krugman "Una política comercial estratégica para la nueva economía internacional", Com. De Paul Krugman; tr. Eduardo I. Suárez, Ed. En Inglés, México, Eds. Fondo de Cultura Económica, 1991, pp. 10,21-24

liberalismo como una meta adecuada del manejo. El desafío al liberalismo en esos países fue producto precisamente de su éxito. La reducción de las barreras al comercio y al capital permitió una expansión de la interacción económica internacional entre las economías desarrolladas de mercado con mayor flujo internacional de capitales, el crecimiento del comercio internacional y el desarrollo de sistemas internacionales de producción. Todo ello hizo que las economías se tornasen más interdependientes y más sensitivas a la política económica y a los eventos externos a ellas. El problema se complicó porque esa sensibilidad se acentuó justo cuando se esperaba más que nunca que los estados asegurasen el bienestar económico y era más frecuente su intervención en el manejo de sus economías nacionales. A causa de la influencia de eventos externos, los estados se vieron en la dificultad creciente para administrar sus economías nacionales, y esas economías se tornaron más perturbadas a medida que los gobiernos iban resultando impotentes para hacer frente a la inflación y al desempleo crecientes.²

Ante tales hechos, fue que se creó la necesidad de interrelacionar la política con la economía en el sistema internacional, debido a la inminente influencia del sistema económico internacional por la estructura y operación del sistema político internacional, además que las políticas económicas son dictadas con frecuencia por intereses políticos preponderantes, por lo que forman un proceso en cuyo marco los actores, estados y otros, manejan, o no logran manejar sus conflictos, y por los cuales cooperan o no cooperan para alcanzar metas comunes.³

Teniendo en cuenta lo anterior, Estados Unidos lanzó posteriormente a nivel internacional en Cuba, la “Carta de la Habana” en 1947, conocida como GATT 47 (General Agreement on Tariffs and Trade), cuyo documento representó la constitución de la Organización Internacional de Comercio, (OIC), dejando fuera al bloque soviético. Si bien, aunque la ratificación de dicho documento nunca se llevó a cabo, este Acuerdo convocó una serie de rondas de negociaciones (Ronda Dillo,

² Paul Krugman, *Op. cit*, p. 26

³ *Ibid*, p. 4

Kennedy, Tokio, Uruguay y Doha), que permitieron el paso de acuerdos plurilaterales dando como resultado grandes reducciones arancelarias.

Cabe destacar que entre los años 70 y primeros años de los 80, los gobiernos comenzaron a crear nuevos tipos de barreras comerciales no arancelarias, al tratar de concertar con sus competidores acuerdos bilaterales de reparto del mercado y a emprender una carrera de subvenciones para mantener sus posiciones en el comercio de productos agropecuarios, lo que hizo que el GATT perdiera su efectividad. Siendo éste sustituido más adelante, por la Organización Mundial del Comercio, OMC, como resultado de la ronda de Uruguay del GATT, de 1986 al 1994, para regular las relaciones comerciales de la mayoría de los países a nivel mundial.

Desde ese entonces hasta ahora, se ha vivido en un mundo donde el marco de las relaciones internacionales entre los países incide con mayor frecuencia en el intercambio de flujos comerciales, donde la economía de los países se basa en la capacidad de producir bienes y servicios y en la libre comercialización de los mismos con otros, asegurando que estos se produzcan en menor costo, y generen la mayor rentabilidad posible.

Las Relaciones Internacionales, mediante la teoría de la política económica internacional, estudia la política comercial de los Estados, la cual se basa en el conjunto de acciones y estrategias, ya sea mediante leyes, regulaciones, incentivos, estímulos, u otros formulados por el mismo Estado con el fin de conducir e influir en el sistema económico internacional, el cual si bien trasciende las fronteras nacionales, aún está basado en el intercambio regulado por acuerdos y prácticas interestatales.

Cabe recalcar, que la intervención estatal, se da con el principal objetivo de producir mayores beneficios al interior del Estado, hablese del crecimiento económico y/o desarrollo económico.

Según Krugman, es necesaria la protección como promoción de las exportaciones, ya que les permite una mayor producción a largo tiempo, ganando experiencia y logrando a su vez ser altamente competitivos frente a sus competidores extranjeros. Es decir, que la protección del mercado interno contra las empresas extranjeras ayuda a las nacionales no sólo al mercado protegido, sino también a los mercados de exportación. Asimismo, los subsidios permiten que las empresas nacionales exporten más y bajen el costo medio, lo que hace bajar los precios nacionales y aumentar el bienestar nacional.

Dicho todo lo anterior, es necesario mencionar que en el caso mexicano, el encargado de regular la política económica es la Secretaría de Economía, cuyas actividades se encuentran fundamentadas en el artículo 34 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, la LOAPF, y las cuales se resumen de la siguiente manera:

- Formular y conducir las políticas generales de comercio exterior, con la cual se busca fortalecer y vigorizar la plataforma exportadora, para lograr una mayor diversificación geográfica de sus ventas al exterior. En general este objetivo se reduce en 5 agendas estratégicas:
 - a) Optimización de la red existente de acuerdos comerciales
 - b) Negociación de nuevos acuerdos
 - c) Convergencia de tratados
 - d) Fortalecimiento del sistema multilateral de comercio
 - e) Defensa legal de los intereses comerciales de México
- Fomentar conjunto a la Secretaría de Relaciones Exteriores, el Comercio Exterior del país;
- Estudiar, proyectar y determinar los aranceles, bajo la opinión de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, SHCP ;estudiar y determinar las restricciones para los artículos de importación y exportación, y participar junto con la SHCP para fijar los criterios generales para el establecimiento de los estímulos al comercio exterior.

- Determinar, mediante reglas generales, los estímulos fiscales para el fomento del comercio exterior, incluyendo los subsidios sobre impuestos de importación, así como administrar su aplicación y evaluar los resultados.
- Regular la inversión extranjera
- Asesorar en el establecimiento de la iniciativa privada a empresas que se dediquen a la exportación de manufacturas nacionales

Asimismo, la Ley de Comercio Exterior faculta a la Secretaría de Economía para:

- Estudiar, proyectar y proponer al Ejecutivo Federal modificaciones arancelarias.
- Tramitar y resolver las investigaciones en materia de medidas de salvaguarda.
- Estudiar, proyectar, establecer y modificar medidas de regulación y restricción no arancelarias a la exportación, importación, circulación y tránsito de mercancías.
- Establecer las reglas de origen.
- Otorgar permisos previos y asignar cupos de exportación e importación.
- Establecer requisitos de mercado de país de origen.
- Tramitar y resolver las investigaciones en materia de prácticas desleales de comercio internacional.
- Asesorar a los exportadores mexicanos involucrados en investigaciones en el extranjero en materia de prácticas desleales de comercio internacional y medidas de salvaguarda.
- Coordinar las negociaciones internacionales con las dependencias competentes.
- Expedir disposiciones de carácter administrativo en cumplimiento de los tratados o convenios internacionales en materia comercial de los que México sea parte.

- Establecer mecanismos de promoción de exportaciones.⁴

Sus actividades respaldan los principales objetivos que tiene esta secretaría, los cuales son el de:

Apoyar a las empresas comerciales e industriales en sus iniciativas para modernizarse y elevar su competitividad; mantener el dinamismo de las exportaciones incorporando nuevas empresas a la exportación directa e indirecta; e impulsar la cultura del consumidor, que privilegie la toma de decisiones informada y selectiva para proteger el poder adquisitivo de las familias.⁵

Cabe señalar, que México tiene una amplia red de tratados de libre comercio, acuerdos de promoción y protección recíproca de las inversiones y acuerdos de comercio, aunque el principal intercambio comercial se hace mediante el TLCAN, Tratado de Libre Comercio, con el cual se tiene más del 80% de las exportaciones.

En este sentido, la política económica mexicana en su intento de diversificar las relaciones comerciales centralizadas en el TLCAN, se firmó en 2004 el Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica (AFAEMJ) con Japón, el cual representó la máxima expresión en la relación económica contemporánea entre México y Japón.⁶

Cabe mencionar, que para llevar a cabo la planeación y posteriormente la concreción de dicho acuerdo, se dieron antecedentes que marcaron su trascendencia, siendo el más reciente el de “1999, cuando Japón creó un comité en el marco de un organismo gubernamental denominado ‘Japan External Trade

⁴ Instituto de Investigaciones Jurídicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, “Ley de Comercio Exterior”, [En línea], Dirección URL: <http://info4.juridicas.unam.mx/ijure/fed/34/> , [Consulta: 23 de Mayo de 2013].

⁵ Instituto de Investigaciones Jurídicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, “ Régimen Jurídico del Comercio Exterior de México, Capítulo VIII Organismos de Control y Apoyo al Comercio Exterior”, [En línea], Dirección URL: biblio.juridicas.unam.mx/libros/1/179/11.pdf, [Consulta: 23 de Mayo de 2013].

⁶El 23 de septiembre de 2011 México y Japón firmaron el Protocolo Modificadorio del Acuerdo de Asociación Económica, documento que fue firmado por el secretario de economía mexicano Bruno Ferrari y el embajador de Japón en México Shuichiro Megata.

Organization' (JETRO, por sus siglas en inglés)⁷, con el objeto de fortalecer las relaciones bilaterales con México. Posteriormente, dicho organismo publicó un informe donde concluía que la negociación de un tratado de libre comercio (TLC) con México podría representar un instrumento para estrechar relaciones económicas entre los dos países.”⁸

Fue así que tras dicho informe, el “5 de junio de 2001, el presidente de México y el primer ministro de Japón acordaron establecer un grupo de estudio conjunto, cuyo objetivo principal consistiría en analizar la conveniencia de negociar un TLC bilateral. El Grupo de Estudio Conjunto México-Japón sobre el Fortalecimiento de las Relaciones Económicas Bilaterales, compuesto de funcionarios de la administración, instituciones universitarias y representantes de sectores empresariales, celebró un total de siete reuniones de septiembre de 2001 a julio de 2002 y publicó un informe final en ese mismo año.”⁹ Tras estas reuniones fue que se concluyó que los gobiernos de Japón y México decidieron iniciar las negociaciones de un acuerdo bilateral que incluyese elementos de un TLC, esto con el fin de fortalecer su relación bilateral y revitalizar ambas economías.

Como resultado de dichas negociaciones, se obtuvo el Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica firmado el 17 de septiembre de 2004,

⁷ El Comité para Estrechar las Relaciones Económicas entre México y Japón, creado en febrero de 1999 bajo auspicio de JETRO, dió a conocer en abril de 2000 el informe acerca de los motivos para la firma de un TLC entre México y Japón y sus posibles efectos, entre otros. Por otro lado, por la ausencia de un TLC, el comercio bilateral y los negocios que realizan las empresas japonesas establecidas en México se enfrentan con desventajas (16.2% de arancel promedio). Por ello, tanto la Cámara Japonesa de Comercio e Industria de México como el KEIDANREN gestionaron con mayor fuerza entre los políticos e iniciativa privada de Japón con el fin de lograr la firma de AAE lo más pronto posible. Japan External Trade Organization, “Acuerdo de Asociación Económica (AAE) Antecedentes y Cronología”, [en línea], Dirección URL: http://www.jetro.org.mx/aae_mexico_-_japon.htm [consulta: 24 de mayo de 2012].

⁸ SICE, “México-Japón Antecedentes y negociaciones”, [en línea], s/ lugar de edición, Dirección URL: http://www.sice.oas.org/TPD/MEX_JPN/MEX_JPN_s.ASP [consulta: 26 de mayo de 2012].

⁹ *Ibidem*

entre el Primer Ministro Japonés Junichiro Koizumi y el Presidente mexicano Vicente Fox Quesada; entrando en vigor hasta el 1 de abril de 2005¹⁰. “

Con este Acuerdo, México logró obtener beneficios en diferentes sectores y no sólo a su entrada en vigor, sino también con la introducción del Protocolo Modificadorio al AFAEMJ, en el 2011. Cabe destacar, que en éste acuerdo México se ha desenvuelto en unos rubros más que otros, siendo el sector cárnico uno de ellos, en especial el de la carne porcina, cuyo papel es el objeto principal de la presente investigación.

En este sentido, cabe señalar que México es uno de los diez principales países productores de carnes a nivel mundial. Siendo en el 2012 el país que ocupó el décimo lugar en producción porcina, subiendo 7 lugares en comparación al año anterior. Asimismo, las exportaciones de carne ascendieron a 169 mil toneladas: 105 mil de res y 64 mil de cerdo¹¹ respectivamente, siendo Japón el principal país receptor de dichas exportaciones¹².

En la actualidad, a pesar de que las 32 entidades federativas en México realizan la producción porcina, sólo los estados de Guanajuato, Jalisco, Puebla, Sonora y Yucatán lideran con un 63% de la producción total nacional. Sin

¹⁰ Después de la entrada en vigor del Acuerdo de Asociación Económica entre México y Japón las exportaciones mexicanas han aumentado de manera considerable. Cabe mencionar que anteriormente, los principales productos mexicanos que se exportaban a Japón, como la carne de puerco, aguacates, entre otros, en la mayoría de los casos se exportaban a través de empresas comercializadoras ubicadas en los Estados Unidos, las cuales posteriormente se encargaban del trabajo administrativo para exportar dichos productos a Japón. Situación que ha venido cambiando con la firma del Tratado ya que hoy en día, aunque la ruta de las mercancías se realiza aún vía Estados Unidos al igual que antes, las transacciones comerciales directas de las exportaciones mexicanas a Japón están aumentando cada vez más. José Manuel Juárez Rodríguez, “Sigue en aumento el comercio entre Japón y México”, [en línea], s/lugar de edición, 7 de mayo de 2007, Dirección URL: <http://www.ccpm.org.mx/avisos/07%20MY%2007%20%20COM%20APOYO%20EJ%20INDEP.pdf> [consulta: 26 de mayo de 2012].

¹¹ Asociaciones mexicanas de engorda de ganado, “Seis entidades producen la mitad de la carne certificada”, [en línea], México D.F, 26 de julio de 2012, Dirección URL: <http://www.ameg.org.mx/noticias/seis-entidades-producen-la-mitad-de-la-carne-certificada/> [consulta: 28 de julio de 2012].

¹² Japón con 79% de carne de cerdo. s/a, “Seis entidades producen la mitad de carne certificada en México”, [en línea], MiMorelia.com, 23 de julio de 2012, Dirección URL: <http://www.mimorelia.com/noticias/92848> [consulta: 29 de julio de 2012]

mencionar, que sólo 7 entidades son las que producen más de la mitad de la carne porcina certificada en México; lo que significa que son pocas las empresas porcícolas que poseen los sellos nacionales de confianza como “México Calidad Suprema” o el sello Tipo Inspección Federal (TIF), siendo éste último, el que certifica la inocuidad de los productos cárnicos elaborados en establecimientos certificados y que apegados a normas nacionales e internacionales, son los únicos que pueden exportar este tipo de productos hacia Japón.¹³

De manera general, dicha problemática se sintetiza en la siguiente hipótesis, la cual se buscará demostrar a lo largo de la presente investigación, y la cual radica en que los pequeños y medianos porcicultores mexicanos, no aprovechan en su totalidad el Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón, ante la falta de cumplimiento en la normatividad japonesa para garantizar las certificaciones, estándares e inocuidad de los productos cárnicos que importa, aunado a la ausencia de competitividad que presentan frente a los grandes porcicultores nacionales integrados; a la importación masiva y privilegiada de los productos porcícolas estadounidenses a México; y a la ineficiencia de los apoyos gubernamentales mexicanos a la producción porcina.

En este sentido, actualmente son pocos los productores que concentran la exportación de productos cárnicos a Japón, un claro ejemplo es que del 78% de la carne de cerdo que se exporta hacia el país asiático, proviene tan sólo del estado de Sonora.¹⁴ Y aunque en la actualidad, México es el cuarto proveedor de carnes de éste país asiático, encontrándose por debajo de Estados Unidos, Canadá y

¹³ Para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos agroalimentarios y pesqueros mexicanos, el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) realiza acciones como la implementación de sellos de confianza, como el Tipo Inspección Federal (TIF).

¹⁴ Felipe Larios Gaxiola, “Busca gobernador de Sonora ampliar tratados comerciales con Japón”, [en línea], s/ sin lugar de edición, milenio.com, 6 de marzo de 2012, Dirección URL: <http://www.milenio.com/cdb/doc/noticias2011/2e17a4b769cdc8d9f29a15c85aa7eae0> [consulta: 25 de junio de 2012].

Dinamarca, las exportaciones mexicanas de carne porcina a Japón representan apenas el 6% del 55% de la demanda de dicho sector.

Ante esto, es que se espera que la investigación funja no sólo como una guía teórica, sino también como un incentivo para que a nivel gubernamental, se resuelvan las problemáticas que se describirán en esta investigación, a favor de crear: 1) un sector porcícola fortalecido, cuyos beneficios serán generales con la creación de nuevos empleos; 2) mayores oportunidades de diversificación de exportaciones, no sólo en un mercado que representa una dependencia de más del 60% de su alimento; 3) un fortalecimiento de las relaciones económicas y comerciales entre México y Japón, con el fin de lograr un equilibrio en la balanza comercial mexicana con dicho país; y aumentar nuestra competitividad frente a un terreno donde cada vez hay más jugadores, como lo son nuestros vecinos del Sur tal es el caso de Brasil o Chile, entre otros.

Cabe señalar, que para llevar a cabo este objetivo, la presente investigación se desarrollará en torno a los siguientes ejes de análisis:

- La reglamentación descrita en el Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón para la exportación de productos porcinos mexicanos hacia Japón;
- El mercado porcino japonés;
- El desarrollo de la producción porcícola en México;
- El marco legislativo mexicano para la producción, importación y exportación porcícola, así como los diferentes apoyos gubernamentales hacia éste sector; y
- Las características de las empresas porcinas mexicanas que exportan sus productos hacia Japón.

Dichos ejes se describirán a lo largo de la investigación mediante tres capítulos, los cuales se resumen de la siguiente manera: En el primer capítulo, se describirá el proceso histórico para la concreción del Acuerdo de Asociación Económica entre México y Japón, así como el análisis de las reglamentaciones involucradas en éste para la exportación mexicana de cárnicos de origen porcino y sus derivados hacia Japón.

En seguida, el segundo capítulo desarrollará un análisis profundo del mercado porcino en Japón, abarcando detalladamente el proceso productivo de dicho sector; los canales de distribución; la ardua legislación de alimentos en el país asiático, haciendo énfasis en la Legislación de la Ley JAS y sus diferentes vertientes y procedimientos; el perfil del consumidor japonés, específicamente en la descripción sobre la tendencia al consumo de la carne porcina, el cual se ha visto incrementado en los últimos años; y finalmente, los mecanismos para la introducción de productos cárnicos hacia este país, así como los apoyos por parte de éste para la realización de las exportaciones.

Este capítulo tiene la finalidad de ahondar en los elementos generales y específicos del mercado de alimentos japonés, los cuales son requisitos más allá de la ardua legislación y normatividad para la importación de cárnicos, para lograr exitosamente la introducción de los productos porcícolas mexicanos y conocer las estrategias culturales de la negociación de Japón.

Para concluir, en el tercer y último capítulo se realizará un análisis de la producción porcícola en México, la cual para efectos de un mejor entendimiento, se dividirá en tres etapas: el inicio, su auge o desarrollo y su desenvolvimiento, siendo ésta última etapa la que describe la base sobre la que se asienta la producción porcina mexicana actual. De manera posterior, se desarrollará todo el marco legislativo a la que está sujeta la producción porcina en el país, tanto internacional como nacional; para finalmente describir las características de las empresas porcícolas que exportan sus productos hacia Japón.

Cabe señalar, que dentro de éste último capítulo se describirá detalladamente los elementos que sí tienen las empresas que actualmente están exportando hacia Japón, y la que no, mencionando por supuesto el por qué de ésta falta de cumplimiento por parte del resto de las pequeños y medianos porcicultores, y los problemas a los que se enfrenta día a día el sector porcícola mexicano de manera general frente al mundo.

De manera general, la presente investigación se dedicará al análisis de la problemática antes descrita, teniendo como finalidad demostrar los factores que impiden que los empresarios mexicanos, dedicados al sector porcícola, logren exportar su producción a uno de los mercados de alimentos más atractivos e importantes; ya que si el Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica que tenemos con Japón es aprovechado en su totalidad en el sector porcícola, podría permitirle tanto a pequeños como medianos porcicultores mexicanos incrementar la rentabilidad de su producción al sumarles mayor valor agregado para su exportación; y así a su vez, promover la extensión de su producción para incursionar en otros mercados en Asia, lo cual servirá como incentivo para una mayor generación de empleo y mayor apoyo al sector porcícola mexicano.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por impulsarme a seguir adelante a pesar de las dificultades, y por acompañarme en éste objetivo que será el que sienta la base de mi carrera profesional.

A mi madre por sus incontables horas de cuidado de mi persona, y sobre todo por su amor, cariño, tolerancia, y educación, ya que sin ello yo no hubiera llegado a dar este gran paso.

A mis abuelitos, Raúl y Josefina, que a pesar de que uno de ellos no está más conmigo, siempre estaré agradecida por ser como unos padres para mí al estar siempre a mi lado, brindarme su infinito cariño.

A mi Tía Carmen, por su incondicional apoyo, amor y compañía durante todo este proceso, el cual fue vital para el cumplimiento de este trabajo.

A mi Tío Charlie, por el ánimo que me han brindado todos estos años para ser exitosa cada día.

A mis hermanos, Toño, Lilia y Bárbara y sus respectivos hijos, por estar conmigo en las buenas y en las malas, y por inspirarme a ser una mejor persona. Así como, a mi primo Charlie, por ser como un hermano para mí y estar conmigo en todo momento apoyándome.

A mi profesor, el Dr. Carlos Uscanga, por ser el guía de mis logros académicos y profesionales. Y a quien le debo tanto por sus grandes enseñanzas, paciencia y confianza depositada en mi durante la ruta de esta obra.

A mis sinodales, por iluminarme con su sabiduría y experiencia durante éste proceso académico y profesional.

A mis mejores amigos, Daniela, Andrea y Roel, por su incondicional apoyo, consejo y amistad durante todo éste tiempo.

A Ives Rountree por ser mi pareja incondicional al brindarme su compañía apoyo, cariño, amistad y amor en esta etapa de mi vida.

A la Universidad Nacional Autónoma de México, por formarme y ser partícipe de la Máxima casa de estudios.

Por último, debo agradecer que esta investigación se realizó bajo el apoyo del Proyecto 150933 de Sep-CONACYT de Ciencia Básica 2010, titulado: El Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: Análisis de comercio global y sectorial, inversión y cooperación.

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

七転八起

"Cae siete veces, levántate ocho"

Capítulo I

I. Contexto del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón

Como parte colindante al océano pacífico, México ha mantenido lazos comerciales con Japón a lo largo de su historia: iniciando formalmente en el siglo XIX con la firma del Tratado de Amistad, Comercio y Navegación del 3 de diciembre de 1888, siguiendo con su posterior actualización el 8 de octubre de 1924. Aunque las relaciones se vieron interrumpidas durante la II Guerra Mundial, éstas fueron retomadas una década después en abril de 1952, teniendo a continuación la concreción de un Convenio sobre Comercio el 30 de enero de 1969. Cabe recalcar, que a pesar de la existencia de dichos instrumentos, ninguno significó para México o Japón, un intercambio comercial trascendente.

Al final de los años setenta, en 1977 y 1978, la relación comercial entre estos dos países se intensificó, al convertirse Japón en el segundo mayor comprador de crudo mexicano, sólo por debajo de Estados Unidos. Sin embargo, para inicios de los ochenta la relación se vio nuevamente perturbada por la reducción del precio internacional del crudo que afectó a la economía mexicana, la cual para recuperarse, a partir del gobierno de Miguel de la Madrid (1982-1988), se implementó un plan de austeridad económica y reducción de compras al exterior deteriorando la expansión de los vínculos económicos¹⁵ que se tenían hasta ese entonces con Japón.

Años más tarde, el presidente Miguel de la Madrid como parte de la implementación de nuevas políticas de apertura comercial de México¹⁶ realizó en

¹⁵ Carlos Uscanga, "Relaciones Económicas de México y Japón: Apuntes para una revisión histórica", en *Las Relaciones comerciales y financieras entre México y Japón en el marco del Acuerdo de Asociación Económica*", Edit. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales de la UNAM, México, D.F, 2009, p. 20

¹⁶ Después de la crisis financiera de 1982, México abandono el modelo de sustitución de importaciones (SI) implementado desde los años cincuenta, e impulsó una nueva estrategia de desarrollo basada en el retiro del Estado de las actividades económicas y dando un giro al financiamiento de su desarrollo fundamentalmente a

1986, un viaje a Japón con el fin de aumentar el intercambio comercial con ese país, sin embargo no fue efectivo debido a que los montos anuales de la inversión extranjera directa (IED) japonesa en México para fines de los años ochenta se redujeron al registrar sólo 15.7 millones de dólares. Dichas reducciones se debieron a dos razones principalmente. Por un lado, concluyó el contrato para la venta de petróleo mexicano hacia Japón ¹⁷ y por el otro hubo una baja penetración de los productos agropecuarios mexicanos, los cuales ya habían comenzado a incursionar en el mercado japonés por los problemas sanitarios que tuvieron los países que lo abastecían.

Cabe mencionar, que tras éste panorama de crisis la balanza comercial entre ambos países en la década de los noventa se inclinó a favor de Japón, ya que al no haber nueva presencia de IED japonesa, las importaciones de éste último país asiático estuvieron fuertemente vinculadas a la inversión que ya tenía establecida en México¹⁸.

Sería hasta la década siguiente, cuando Japón ya representaba un mercado con gran atracción comercial, al importar gran porcentaje de su alimento del

partir de la IED que remplazo a la deuda externa. (...) El pilar del nuevo modelo fue la liberalización de la economía tanto en términos del comercio de mercancías como de la IED., Melba Falck, "Las relaciones económicas entre México y Japón a 120 años del primer acuerdo", [En línea], México, *Revista Mexicana de Política Exterior*, núm. 86. Junio 2009, Dirección URL: <http://www.sre.gob.mx/revistadigital/imagenes/stories/numeros/n86/falck.pdf>, [consulta 15 de septiembre de 2012].

¹⁷ En 1980 el ex primer ministro japonés Masayoshi Ohira terminó el contrato durante su visita a México. Este contrato duró 10 años y consistía en que Petróleos Mexicanos (PEMEX) abastecía con 100 000 barriles diarios (bpd). en dar, a un consorcio de refinerías, bancos y compañías comerciales japonesas, un abasto de 100 000 barriles diarios (bpd) a un consorcio de refinerías, bancos y compañías japonesas. El petróleo representó a fines de los años setenta el producto más importe del intercambio comercial, al grado de que Japón concentró casi el 85% para 1980 de las exportaciones petroleras de México en 1980 y cerca del 80% para 1990. Cfr. Embajada de México en Japón, "Del Tratado al Tratado. Apuntes sobre la historia de las relaciones entre México y Japón", Subsecretaría de Relaciones Exteriores, la Unidad de Asuntos Económicos y Cooperación Internacional y la Comisión Mexicana para la Expo-Aichi 2005, de la Secretaría de Relaciones Exteriores, Consejo Mexicano de Promoción Turística, Japón, 2005, p. 39

¹⁸ Falck Reyes, Melba E, *Óp. cit.*, pp. 48

exterior, y ser un exportador de bienes de capital¹⁹, que México decidió aprovechar las oportunidades que ofrecía éste en los sectores tecnológico y automotriz mientras que Japón se interesó de manera particular en el sector manufacturero mexicano.

Ante éste contexto, tras una serie de negociaciones previas, el 17 de septiembre de 2004 México y Japón convinieron la firma del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón, el cual de ahora en adelante se abreviara con las siglas AFAEMJ²⁰. Dicho Acuerdo tuvo como objetivo el de promover el comercio y la inversión entre las partes, materializando el potencial de exportación a cada uno de éstos atrayendo a su vez, mayores flujos de inversión con lo que contribuyen a incrementar la producción, el empleo y la competitividad.

Como se puede vislumbrar, es tal la importancia de éste Acuerdo que la primera parte del trabajo estará enfatizada en señalar el contexto de la firma del mismo, para lo cual se dividirán en 4 etapas: *la preparatoria*, en la cual se describirán brevemente los antecedentes inmediatos al AFAEMJ, *la negociación*, donde se desarrollarán los procesos de las negociaciones, *la firma*, etapa que mencionará lo relacionado a la concreción del Acuerdo y sus resultados, y por último la correspondiente *al Protocolo Modificadorio del AFAEMJ* el cual se firmó el 23 de septiembre del 2011, donde se plasmaran los cambios realizados al Acuerdo. De manera consecutiva se aludirá todo lo relacionado a la regulación del sector cárnico, abarcando las reglas de origen, el certificado de origen, y las medidas sanitarias y fitosanitarias, esto con el fin de marcar las pautas descritas en el marco del Acuerdo con las que ambas naciones comercializan la carne porcina, el cual es el sector clave de ésta investigación.

¹⁹ Al tener una población de 127 millones de habitantes y representar la octava fuente de IED en el mundo, además de importar el 60% de su alimento y bienes con tecnología media-alta, y ser productor y exportador de productos de alta tecnología.

²⁰ A su vez, lo largo de la investigación cuando se mencione Acuerdo también se referirá al AFAEMJ.

I.1 Etapa preparatoria

Los antecedentes inmediatos para la firma del AFAEMJ se encuentran en la época de la posguerra, ya que es a partir de los años noventa cuando el panorama de las transacciones comerciales entre México y Japón se intensificaron, siendo predominante, como ya se menciono anteriormente, las importaciones japonesas a nuestro país (Véase Tabla 1 Anexa).

Para 1990, con el fin de fomentar una nueva relación entre México y Japón, el presidente mexicano Salinas hizo una visita oficial a Japón, en la cual ambos gobiernos tuvieron la iniciativa de crear un nuevo mecanismo institucional llamado "Comisión México-Japón Siglo XXI". Después de una reunión preparatoria en diciembre de 1990, entre mayo de 1991 y marzo de 1992, la "Comisión México-Japón Siglo XXI" (...) auspiciada por sus respectivas cancillerías reunió a un grupo de funcionarios públicos, empresarios y académicos de ambos países. Y al cabo de tres reuniones plenarias, la Comisión presentó un informe sobre recomendaciones dirigidas en su mayoría al sector privado, pero también dirigidas en parte a ambos gobiernos.²¹

Más adelante en 1998, la comisión México-Japón Siglo XXI es reinstalada y renombrada como: "La Nueva Comisión Binacional Siglo XXI"²², por el Presidente mexicano Ernesto Zedillo y el Primer Ministro de Japón Keizo Obuchi y presidida por los embajadores Sergio González Gálvez de México y Nobuo Mastunaga de

²¹ No obstante, al tener un carácter político no oficial, las recomendaciones dadas por la Comisión comprometieron a las instituciones públicas o privadas de México o Japón. -Por otro lado- las relaciones bilaterales de México con otros países se evaluaban y proponían través de las "comisiones bilaterales". A diferencia de la tradicional "comisión bilateral", la "Comisión México-Japón Siglo XXI" fue novedosa al incorporar actores del sector público y privado (...). Kochi Shigueru, "La economía política de la Relaciones Internacionales México-Japón en el contexto del TLCAN", Kobe University, E.I.A.L., [En línea], Dirección URL: http://www1.tau.ac.il/eial/index.php?option=com_content &task=view&id=575&Itemid=226#footnote18, [consulta: 15 de abril de 2012].

²² Los trabajos de la Nueva Comisión incluyeron nuevos temas importantes tales como: Comercio e inversiones con respecto a maquiladoras y a la inversión japonesa; Comercio e inversión respecto a los meritos que traería consigo la firma de un TLC; Cooperación financiera y monetaria, y turismo, entre otros.

Japón.²³ Ésta Comisión tuvo dos reuniones, una al año inmediato de su reinstalación y la segunda en el 2002. En dichas reuniones los embajadores respectivos de ambos países presentaron las recomendaciones de la Nueva Comisión, las cuales señalaban que al ser México y Japón actores estratégicos dentro de la Cuenca del Pacífico deberían cooperar de una manera más estrecha para fortalecer y expandir la relación bilateral.

Por otro lado, en 1999 se reunieron el Secretario de Comercio y Fomento Industrial de México (SECOFI), Herminio Blanco y Noboru Hatakeyama, el Presidente del organismo gubernamental japonés llamado Organización para el Comercio Exterior de Japón (JETRO por sus siglas en inglés). Éste encuentro representó un parteaguas para que el ex Ministro japonés de Inversión, Comercio e Industria, Kaoru Yosano, decidiera crear un grupo de análisis sobre un posible tratado de libre comercio con México. En ese mismo año, el presidente Ernesto Zedillo presentó ante la Federación Japonesa de Organizaciones Económicas la posibilidad de negociar un Acuerdo bilateral entre los dos países.

Japón por su parte creó un comité bajo el marco de JETRO con el fin de fortalecer las relaciones bilaterales con México. Y en febrero del mismo año, se acordó que la SECOFI y el comité por parte de JETRO realizarían un estudio sobre la conveniencia de firmar un TLC entre ambos países. Y finalmente, tras la conclusión de sus reuniones se publicó un informe en el 2000, cuya respuesta fue

²³ Los integrantes completos de la nueva Comisión México-Japón Siglo XXI, por parte de México, fueron: el presidente del Comité México-Japón del CEMAI y presidente de CYDSA, Tomás González Sada; el asesor especial de la Secretaría de Relaciones Exteriores y copresidente, embajador emérito Sergio González Gálvez; el presidente de la Comisión de Relaciones Exteriores de la Cámara de Diputados, Alfredo Phillips Olmedo; el profesor del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Víctor López Villafañe; el periodista Renward García Medrano y el director general de la Comisión Nacional de Libros de Texto Gratuitos, Antonio Meza Estrada. Y por la parte de Japón: el copresidente y embajador en Misión Especial del Gobierno de Japón, Nobuo Matsunaga; el expresidente de la Corporación NEC y miembro del Consejo de Administración, Hisashi Kaneko; el vicegobernador del Export-Import Bank, Akira Nambara; el científico y profesor Asociado de la Universidad de Tokio, Takafumi Matsui; el catedrático de la Escuela de Posgrado de la Universidad de Tokio, Keiichi Tsunekawa; y el editor Adjunto del periódico Nikkei, Hideo Tsuchiya. Comunicado de Prensa N°.1832, los pinos, octubre 28, 1999, "El presidente Ernesto Zedillo se reunió con la nueva Comisión México-Japón", *Siglo XXI*, [En línea], Dirección URL: <http://zedillo.presidencia.gob.mx/pages/vocero/boletines/com1832.html>, [consultada: el 15 de septiembre de 2012].

positiva al mencionar que la negociación de un tratado de libre comercio (TLC) con Japón, podría representar un instrumento para agudizar las relaciones sobre todo económicas entre ambos países, además de que impulsaría aun más la inversión japonesa en México.

I.2 Etapa de negociación

Después de que la Nueva Comisión Binacional Siglo XXI y el comité por parte de JETRO²⁴ entregaran sus respectivos informes, el 5 de junio de 2001, el presidente de México, Vicente Fox, y el primer ministro de Japón, Junichiro Koizumi, acordaron establecer un grupo de estudio conjunto, cuyo objetivo principal consistiría en analizar la idea de negociar un TLC bilateral. El Grupo de Estudio Conjunto México-Japón sobre el Fortalecimiento de las Relaciones Económicas Bilaterales, compuesto de funcionarios de la administración, académicos y representantes de sectores empresariales, celebró un total de siete reuniones de septiembre de 2001 a julio de 2002 y publicó un informe final en julio de ese mismo año²⁵.

De manera general, en el informe se señaló que:

- Ambas economías son complementarias
- Las empresas japonesas aprovecharían el desarrollo de las estrategias de negocios internacionales, debido a la extensa red de tratados de libre

²⁴ El informe menciona que un acuerdo de libre comercio sería un medio eficaz de fortalecer las relaciones económicas entre México y Japón y que dicho tratado debían tomarse con iniciativa global y al más alto nivel, abarcando no sólo la liberalización del comercio y la inversión, sino también el derecho a la propiedad intelectual, las normas de certificación, las contrataciones gubernamentales y los mecanismo de solución de controversias. También enfatiza en la necesidad de hacer todos los esfuerzos para crear un marco básico con el fin de lograr un acuerdo de libre comercio a la mayor brevedad posible tomando en cuenta los posibles efectos que cause esto sobre las industrias nacionales. JETRO, "Acuerdo de Asociación Económica Antecedentes y Cronología", [En línea], Dirección URL: http://www.jetro.org.mx/aae_mexico_-_japon.htm [consulta: 3 de diciembre de 2012].

²⁵ Para ver el Informe completo Véase: Dirección URL: http://www.sice.oas.org/TPD/MEX_JPN/Negotiations/Grupoestudio_s.pdf, [Consulta: 3 de diciembre de 2012].

comercio que México posee; y Japón, al insertarse en el mercado mexicano, podría gozar de ventajas y mejorar su posición internacional en el comercio.

- Por medio de la IED japonesa se contribuiría al crecimiento de la producción, al empleo y a la competitividad en México
- Favorecería a la diversificación de los mercados;
- Y el estrechamiento de la relación económica entre las dos naciones permitiría fortalecer la posición de competitividad de ambas en el contexto de la competencia global.

A raíz del informe, los gobiernos de Japón y México decidieron iniciar las negociaciones de un acuerdo bilateral que incluyese elementos de un TLC y de cooperación para fortalecer su relación bilateral y revitalizar sus economías.²⁶ Para llevar a cabo éste proceso se establecieron las siguientes instancias:

- Jefes de Negociación: Lic. Ángel Villalobos, Subsecretario de Negociaciones Comerciales Internacionales de la Secretaría de Economía por parte de México y Sr. Ryuichiro Yamazaki, Embajador para Comercio Internacional y Economía de la Cancillería de Japón;
- Coordinadores: Dr. Gerardo Traslosheros, Director General de Negociaciones Multilaterales y Regionales de la Secretaría de Economía y sus contrapartes de los Ministerios de Asuntos Exteriores; Economía, Comercio e Industria; Finanzas; y Agricultura de Japón; y
- Grupos de Expertos²⁷

En total se llevaron a cabo catorce rondas, de las cuales se obtuvo avances constantes excepto por el sector agrícola, el cual representó una traba en las

²⁶ SICE, "México-Japón Antecedentes y Negociaciones", [En línea], s/ lugar de edición, Dirección URL: http://www.sice.oas.org/TPD/MEX_JPN/MEX_JPN_s.ASP [consulta: 26 de mayo de 2012].

²⁷ Secretaría de Economía, "Proceso de las negociaciones entre México y Japón rumbo a la firma de un acuerdo de Asociación Económica", [En línea], Dirección URL: http://www.economia-snci.gob.mx/sic_php/pages/sala_prensa/htm/nego_japon.htm, [Consulta 13 de octubre de 2012]

negociaciones debido a que los productores mexicanos buscaban obtener una cuota mínima o un arancel cero, mientras que del lado japonés no se lograba un acuerdo debido a que se trataba de un sector sensible.

Lo anterior se debe a que en Japón existía una fuerte influencia de algunos grupos políticos del Partido Liberal Demócrata (PLD), especialmente de aquellos denominados *norin zoku* (clanes agrícolas), quienes determinaban la política agrícola en Japón, divididos en los *zoku* convencionales, con una visión proteccionista y aquellos con una orientación internacional.²⁸ Sin embargo, los grupos empresariales más interesados como JETRO y la Federación Económica Kansai, persuadieron a los grupos agrícolas japoneses y miembros de la Dieta que se oponían a la liberalización comercial;²⁹ mientras que México por su parte, ofreció una mayor apertura en el sector industrial a cambio de mejores accesos para sus productos agropecuarios, como ya se verá más adelante.³⁰

I.3 Etapa de la firma

En éste sentido, finalmente el 17 de septiembre de 2004³¹ se dio la firma del “Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y

²⁸Romero Ortiz María Elena, “La Relación de Cooperación México-Japón en el marco del Acuerdo de Asociación Económica. Entre los intereses y las necesidades”, en Cuadernos de Estudios Regionales, México y Japón: Los Desafíos emergentes de una nueva asociación económica, UNAM/FCPY, México, D.F, 2007, p 39.

²⁹ Traducción de: Foreign Press Center Japan, “Japan and Mexico Agree on Conclusion of Free-Trade Agreement”, 31 de marzo de 2004, [eEn línea], Dirección URL: http://www.fpcj.jp/old/e/mres/japanbrief/jb_126.html, [consulta: 13 de diciembre de 2012]

³⁰ 91% de las fracciones arancelarias obtuvo acceso a Japón libre de arancel, mientras que el 92% de las exportaciones agroalimentarias de México a Japón entraron libres de arancel. Secretaria de Economía, “Evaluación del Acuerdo de Asociación Económica México-Japón”, 8 de Mayo de 2008, p. 10, [En línea], Dirección URL: http://www.sice.oas.org/TPD/MEX_JPN/Studies/Eval_AAE_s.pdf [consulta: 13 de octubre de 2012].

³¹ Después de las 14 rondas y 1 año y 4 meses, el 12 de marzo de 2004 los secretarios de Economía y Agricultura de México y los ministros de Economía, Agricultura y Relaciones Exteriores de Japón, ratificaron que ambos gobiernos han alcanzado un acuerdo final para la firma del AFAEMJ. Inclán Gallardo Sergio, “Acuerdo de Asociación Económica México-Japón Oportunidades para incrementar y diversificar las exportaciones de México”, BANCOMEXT, febrero de 2005, p. 20, [En línea], Dirección URL: <http://portal.sre.gob.mx/japon/pdf/OportunidadesAAEMexicoJaponBancomext.pdf> [consulta 3 de diciembre de 2012]

Japón”³², celebrado entre el presidente Vicente Fox como representante de México, y el primer ministro Junichiro Koizumi, como representante de Japón. Cabe mencionar, que este Acuerdo que abarcó los siguientes rubros: 1) un tratado de libre comercio (TLC) que incluye el acceso al mercado de bienes, reglas de origen, certificado de origen y procedimientos aduaneros; normas sanitarias y fitosanitarias, normas, reglamentos técnicos y procedimientos de la evaluación de la conformidad; salvaguardas, inversión, servicios, compras gubernamentales; competencia, solución de controversias y cooperación bilateral; 2) industria de soporte; 3) pequeñas y medianas empresas; 4) promoción del comercio y la inversión; 5) ciencia y tecnología; 6) educación y capacitación laboral; 7) turismo; 8) agricultura; 9) propiedad intelectual; 10) medio ambiente, y 11) mejoramiento del ambiente de negocios”³³, fue el primer acuerdo transpacífico para ambos países³⁴.

Como resultado del Acuerdo, México logró negociar compromisos en 796 líneas arancelarias que representaron más del 99% de las exportaciones mexicanas a Japón. Los productos que obtuvieron un acceso preferencial a la entrada en vigor del Acuerdo fueron los siguientes: café verde, espárrago, tequila, limones, mango, pectina, brócoli fresco, tomate, ajo, aguacate, cebolla, col, calabaza, berenjena, leguminosas, guayaba, papaya, mezcal, vinos, tabaco, huevo y albúmina.

A mediano plazo se eliminaron los aranceles para los siguientes productos: uvas, café tostado, melones, brócoli congelado, salsas, fresas congeladas, nueces, jugo de toronja. Así mismo, a mediano plazo se eliminarán los aranceles para

³² Se ratificó el 10 de noviembre de 2004 por el poder legislativo de Japón y el 18 de noviembre de éste mismo año por el Senado de la República Mexicana. Entrando en vigor hasta el 1 de abril de 2005.

³³ Yasuhiro Tokoro, “México y Japón: una perspectiva del Acuerdo de Asociación Económica”, [En línea], Dirección URL: <http://www.ejournal.unam.mx/ecu/ecunam7/ecunam0703.pdf>, [Consulta: 28 de julio de 2012].

³⁴ Para Japón el AFAEMJ marcó el primer Acuerdo donde incluyó la liberalización en el sector agrícola, ya que en el Acuerdo de Sociedad Económica, el primer TLC de Japón concretado con la República de Singapur por el primer ministro japonés Junichiro Koizumi y el mandatario de Singapur Goh Chok Tong, no se aumentó por diferencia de intereses con éste último país, ya que se tenía preferencia por otros sectores como el de servicios, tecnología entre otros. Además cabe recalcar que antes del AFAEMJ, Japón no había otorgado preferencias arancelarias al sector agroalimentario de la misma magnitud que lo hizo con México.

zanahoria, pimienta, espinaca, toronja, durazno y pera congelada, aceites de girasol, cártamo y ajonjolí, cacao en polvo sin azúcar, otros vegetales preparados y otros, (Véase tabla 1). Y a largo plazo se eliminaron los aranceles para los siguientes productos: plátano, harina de maíz blanco, vegetales preparados, jaleas, mermeladas, duraznos preparados, entre otros.

Productos Agroalimentarios con Eliminación de Arancel a Mediano Plazo entre México y Japón

TABLA 1 Producto	Arancel de Japón	
	Actual %	Resultado negociación
Uvas	17	Desgravación en 3 años
Café tostado	10.0	Desgravación en 5 años
Melones	6.0	Desgravación en 5 años
Brócoli congelado	6.0	Desgravación en 5 años
Salsas	12	Desgravación en 5 años
Fresas congeladas	12	Desgravación en 7 años
Nueces	25.5	Desgravación en 7 años
Jugo de toronja		

Nota: Asimismo, a mediano plazo se eliminarán los aranceles para zanahoria, pimienta, espinaca, toronja, durazno y pera congelada, café tostado, nuez, aceites de girasol, cártamo y ajonjolí, cacao en polvo sin azúcar, otros vegetales preparados y otros.

Fuente: SICE, The Organization of American State's Foreign Trade Information System

Solamente la piña, dulces, trigo, pastas, azúcar y jugo de naranja, que representaron el 0.2% del total de las exportaciones de México a Japón, no estuvieron incluidos temporalmente en el Acuerdo, dado que se acordó revisarlos tres años después de su entrada en vigor.

Además, se negoció un acceso preferencial con cuotas para productos muy sensibles para Japón y de gran interés para el sector productivo mexicano, tales como la carne de puerco, carne de res, carne de pollo, jugo de naranja, naranja, miel, cátsup, pasta, puré de tomate, Jugo de tomate, salsa de tomate, dextrinas y sorbitol. (Véase Tabla 2).

Productos Agroalimentarios que entraron con Cuotas Preferenciales

TABLA 2		Cuotas (Toneladas)				
		Primer año	Segundo Año	Tercer Año	Cuarto Año	Quinto Año
Carne de puerco		38,000	-	-	-	80,000
Jugo de Naranja		4,000	-	-	-	6,500
Carne de Pollo		10 (no arancel)	2,500	-	-	8,500
Carne de res		10 (no arancel)	-	3,000	-	5,000
Naranja		10 (no arancel)	-	2,000	-	4,000

Fuente: Elaboración propia con información del Ministerio de Relaciones Exteriores de Japón, 2012.

En cuanto a productos pesqueros, México negoció que todos los productos de interés quedaran incluidos en el Acuerdo, los cuales representaban en ese momento casi el 80% de las exportaciones mexicanas de productos de éste sector a Japón. Entre los principales productos que tuvieron acceso inmediato libre de arancel fueron el atún de aleta amarilla fresco y enlatado, camarón, algunos crustáceos, moluscos y pulpo. Mientras que para las sardinas y el calamar se negociaron cupos.

Con respecto al sector industrial, como resultado de la negociación, Japón eliminó de inmediato aranceles que aplicaba al 91% de las fracciones arancelarias, y en el mediano plazo, el 4% de ellas. El restante 5% de las fracciones arancelarias consistió en productos donde Japón expresó sensibilidad y en los que el arancel se eliminará en diez años. No obstante, incluso para estos productos Japón dio acceso inmediato libre de arancel a México bajo cuotas.

México por su parte, en acceso inmediato se abrió 44% de las fracciones arancelarias, donde se incluyó principalmente productos que no produce e insumos

para la industria nacional, tales como productos de alta tecnología (equipo de precisión, maquinaria pesada y bienes de capital, ciertos insumos químicos, equipo de cómputo, y electrónica de consumo, entre otros). En acceso a cinco años, México abrió el 9% de las fracciones arancelarias en ciertos productos de los sectores químico, fotográfico, textil, y automotriz (partes de motor), entre otros; y en acceso a diez años, se acordó que México abrirá gradualmente el 47% de las fracciones arancelarias de los sectores en donde existe producción nacional.

Para el sector automotriz, de interés para Japón y sensible para México, se otorgó a Japón el acceso inmediato únicamente para una cantidad equivalente al 5% del mercado nacional de automóviles. Bajo el régimen actual de promoción de la industria automotriz de México, ya se importa libre de arancel aproximadamente el equivalente al 3% del mercado nacional. Por otro lado, por encima del cupo negociado, las importaciones para automóviles se desgravaron después de 6 años. De la misma manera, se acordó liberar de manera inmediata a la entrada en vigor del Acuerdo a los aceros especializados que no se producen en México, y que se utilizan en la fabricación de productos automotrices, de autopartes, de electrónica, de electrodomésticos, y de maquinaria y equipos pesados.

En contrapartida, el acero ordinario japonés³⁵ que compite con la producción nacional, mantuvo el arancel actual durante los primeros 5 años de la vigencia del Acuerdo y se desgravó gradualmente durante los 5 años siguientes.³⁶

El AFAEMJ como se puede distinguir, es un instrumento que pertenece a la nueva generación de acuerdos comerciales bilaterales³⁷ al contar con

³⁵El acero ordinario, son los aceros que no contienen elementos mezclados y cuyas características dependen principalmente del carbono que contienen.

³⁶ The Organization of American state's Foreign Trade Information System, "Acuerdo de Asociación Económica México-Japón", [En línea], Dirección URL: http://www.sice.oas.org/TPD/MEX_JPN/Studies/puntos_s.pdf [consulta: 16 de octubre de 2012]

³⁷ Los acuerdos comerciales internacionales de nueva generación se dan a conocer a partir de la Ronda Uruguay de la OMC en los años ochentas. Éstos se caracterizan por abarcar una gama más amplia de ámbitos

características diferentes, en comparación con los demás acuerdos que ha firmado México a lo largo de su historia, ya que éste no solo contiene elementos de un tratado de libre comercio, sino también de cooperación bilateral permitiendo a nuestro país aprovechar de una mejor manera la liberalización del comercio y la apertura de los mercados de bienes, servicios y capitales.

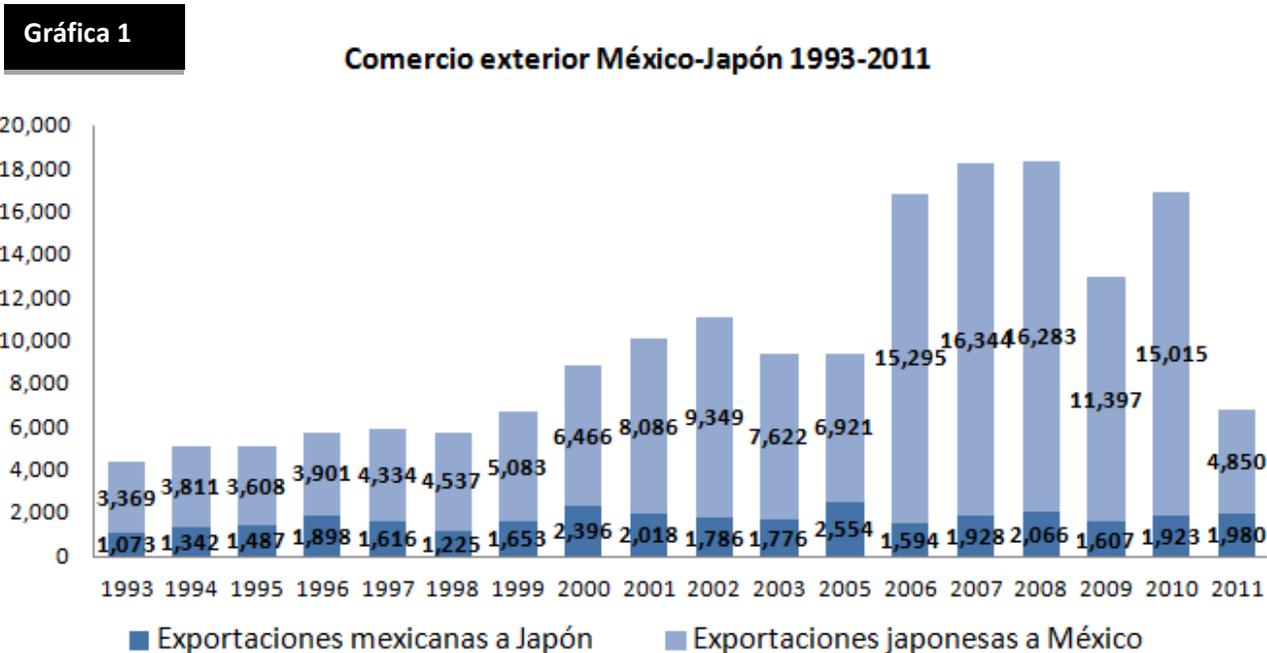
Cabe recalcar, que el interés del gobierno japonés para concertar éste tipo de acuerdo con México radicó en dos factores; primero, el de solventar las erogaciones que los empresarios japoneses pagaban al no contar con un tratado que les ofreciera los mismos beneficios que México estaba otorgando a otros³⁸; y el segundo, para utilizar el Acuerdo como marco de referencia ante su necesidad de impulsar la estrategia modernizada de su nueva política comercial, basada en la inclusión de acuerdos tanto en el esquema multilateral como Tratados de Libre Comercio TLC's a nivel bilateral, y aplicarla en acuerdos comerciales futuros con países regionalmente colindantes.

que el del simple comercio de bienes, entre los cuales están el de: servicios, inversiones, propiedad intelectual, y compras estatales, a su vez que incluyen materias de normas de origen, medidas fitosanitarias y zoosanitarias y medidas anti-dumping.

³⁸ El valor del comercio exterior de México con los países socios de algún TLC representaba más del 90%, y prácticamente Japón era el único país que quedaba fuera. Por otro lado, por la ausencia de un TLC, el comercio bilateral y los negocios que realizan las empresas japonesas establecidas en México se enfrentan con desventajas (16.2% de arancel promedio). Por ello, tanto la Cámara Japonesa de Comercio e Industria de México como el KEIDANREN (federación empresarial de Japón), gestionaron con mayor fuerza entre los políticos e iniciativa privada de Japón con el fin de lograr la firma de AAE lo más pronto posible. Japan External Trade Organization, JETRO, "Acuerdo de Asociación Económica (AAE)", [En línea], Dirección URL: http://www.jetro.org.mx/aae_mexico_-_japon.htm, [consulta: 28 de Agosto de 2012].

Después del despliegue ocasionado por la crisis de la deuda externa en 1982, la presencia japonesa en México cobró un nuevo impulso cuando compañías japonesas enfrentadas a la restricción voluntaria de exportaciones hacia Estados Unidos-medida para contener la creciente déficit comercial de ese país-recurrieron a la estrategia de establecer plantas maquiladoras en México para que desde este país pudieran exportar sus productos hacia Estados Unidos. Ante esto, tras la entrada del TLCAN, específicamente del artículo 303 que estipulaba la eliminación de las exenciones de pago de impuestos de importación a material y equipo utilizado en la producción de exportaciones a Estados Unidos, las maquiladoras japonesas ubicadas en el país se vieron realmente afectadas, encontrándose en una situación de desventaja frente a sus competidores norteamericanos.

A partir de la entrada en vigor del AFAEMJ³⁹, se obtuvo un incremento en las transacciones comerciales entre ambos países en comparación a los años anteriores a la concreción de éste mismo. Cabe recalcar, que las importaciones japonesas a nuestro país siguieron al alza justo como sucedió en la década de los noventa, tal y como se puede vislumbrar en la siguiente gráfica 1:



Para 2011 se toman en cuenta solo los meses de Enero a Julio.
 Unidad en millones de dólares
 Gráfica elaborada con datos de la Secretaría de Economía y el Ministerio de Finanzas de Japón.

³⁹ Si bien antes de la entrada del AFAEMJ, Japón ya nos beneficiaba con preferencias para productos agrícolas mexicanos sin ninguna reciprocidad a cambio, con la concreción de dicho acuerdo los productores mexicanos de éste mismo sector se vieron aun más favorecidos debido a los cambios en el Sistema Generalizado de Preferencias (SGP) en Japón, ya que por medio de éste sistema se dieron exoneraciones arancelarias a las importaciones agrícolas provenientes de nuestro país con la finalidad de aumentar nuestro ingreso y de fomentar la diversificación de las exportaciones mexicanas, las cuales desde ese entonces estaban centralizadas en el mercado estadounidense. Cabe recalcar, que Japón ingresó en 1971 al Sistema generalizado de Preferencias mediante el cual aplicaba aranceles preferenciales a las importaciones de México y a otros países más.

Para el año 2009, los principales productos comercializados entre México y Japón fueron: carne de animales de la especie porcina, fresca y refrigerada; automóviles, accesorios de vehículos; dispositivos de cristal líquido; máquinas y aparatos para imprimir; circuitos integrados y microestructuras electrónicas; diodos; transistores y dispositivos semiconductores; productos laminados planos de hierro; aparatos para corte; seccionamiento y protección; máquinas o partes para la fabricación de productos; plata; sal; aceites de petróleo o de mineral bituminoso; y celulosa.

Cabe señalar, que a partir del 2009 se comenzó el avance para negociar las cláusulas pendientes de revisión, dadas en el Acuerdo a ciertos productos mencionados anteriormente, esto con el fin de mejorar las condiciones de acceso preferencial para ciertos productos de interés de ambos países.

En éste sentido, en febrero de 2010 el presidente Calderón realizó una visita oficial a Japón. En el marco de dicha visita el Secretario de Economía y el Director General de ProMéxico realizaron diversas reuniones, entre las que destacaron las siguientes tres:

- La Reunión con el Sr. Naoshima, Ministro de Economía, Comercio e Industria de Japón, donde ambos ministros plantearon la necesidad de avanzar en las negociaciones, considerando que los grupos de negociación del AFAEMJ estaban en una etapa de revisión del acuerdo encontrándose con algunas dificultades para avanzar en productos sensibles. Ante esto los ministros acordaron dar instructores a los equipos negociadores para que encontraran soluciones que fueran consideradas beneficiosas para ambas partes, respetando los productos sensibles.
- Reunión con el Sr. Hirotada Akamatsu, Ministro de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón, en la que también participó el Secretario Mayorga, donde se profundizó en los argumentos técnicos para definir prioridades y avanzar en el impulso a los productos que ya tenían acceso y en donde existía aún

potencial para incrementar los intercambios, sin incidir en los productos sensibles. Además en esta misma reunión se acordó dejar a un lado los productos sensibles y enfocarse en los productos que más destacaban y tenían potencial, como: carne de cerdo carne de res y jugo de naranja.

- Reunión con el Sr. Yasuo Hayashi, de JETRO, cuyo objetivo fue que México y Japón identificaran con mayor precisión los negocios en que podían complementarse dadas las características de sus industrias. Para ello se acordó que Japón enviaría un equipo de expertos a algunas empresas mexicanas para identificar sinergias; en particular, para promover energías renovables. Por otro lado, la Secretaria de Economía propuso tener reuniones con empresarios japoneses en México para conocer sus preocupaciones y percepciones con respecto a sus operaciones en el país, con el fin de darles la información que requerían para que pudieran conocer las acciones del Gobierno Federal.⁴⁰

I.4 Etapa del Protocolo modificadorio al AFAEMJ

En este contexto, el 21 de febrero de 2011 se acordó durante la XXIX Reunión Plenaria del Comité México-Japón, la conclusión de negociaciones para lograr un mayor acceso a mercados para productos agroalimentarios, industriales, entre otros sectores de interés para ambos países, con el fin de proporcionar más oportunidades para los negocios entre México y Japón. Dichas negociaciones llevaron a que el día 22 de septiembre de ése mismo año se firmara en la ciudad de México el Protocolo Modificadorio al AFAEMJ.

Como resultado del Protocolo, México logró en las negociaciones tener acceso preferencial con cuotas mediante ventajas de tipo arancelario aduanal con

⁴⁰ ProMEXICO, “Síntesis de la Relación Comercial México-Japón”, 26 de abril de 2010, [En línea], Dirección URL:[http://www.promexico.gob.mx/work/models/promexico/Resource/102/1/images/Jap on.pdf](http://www.promexico.gob.mx/work/models/promexico/Resource/102/1/images/Jap%20on.pdf), [consulta: 16 de noviembre de 2012].

certidumbre jurídica.⁴¹ Sin embargo, las modificaciones al Acuerdo están referidas primordialmente al mejoramiento del acceso al mercado en dos direcciones. Por un lado, mediante el otorgamiento de cupos a favor de productos agrícolas y agroindustriales de origen mexicano; y por el otro, a través de una aceleración del ritmo de liberalización en beneficio de insumos industriales originarios de Japón.

De manera general los principales resultados del protocolo fueron los siguientes:

En productos agroalimentarios se mejoró el acceso a mercados para ciertos productos agrícolas mexicanos para expandir las oportunidades para el campo mexicano, así como otros productos del interés de Japón (Véase Tabla 3). Además, se acordó negociar en el 2014 otros productos como piña, trigo, azúcar y sus derivados. Cabe recalcar, que para estos productos sujetos a un cupo se acordó una Cláusula de Revisión futura con la finalidad de negociar en 2015 mejores condiciones de acceso; mismos que serán aplicados después del 2016.

⁴¹ (I) En el Artículo 11 del AFAEMJ, se define “arancel aduanal” a cualquier impuesto o arancel a la importación y cualquier cargo de cualquier tipo aplicado en relación con la importación de un bien, excepto:

(a) cualquier cargo equivalente a un impuesto interno establecido de conformidad con las disposiciones del párrafo 2 del Artículo III del GATT de 1994, respecto a bienes similares, competidores directos o sustitutos de la Parte, o respecto a bienes a partir de los cuales se hayan manufacturado o producido total o parcialmente los bienes importados; (b) cualquier cuota antidumping o compensatoria que sea aplicada de conformidad con la legislación interna de una Parte y aplicada de manera compatible con las disposiciones del Artículo VI del GATT de 1994, el Acuerdo relativo a la Aplicación del Artículo VI del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio de 1994, con sus reformas, y el Acuerdo sobre Subvenciones y Medidas Compensatorias establecido en el Anexo 1^º del Acuerdo sobre la OMC, con sus reformas; o (c) cualesquiera derechos u otros cargos proporcionales al costo de los servicios prestados.

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

TABLA 3

Productos de interés para México

Productos de interés para Japón

Producto	Cupo actual (toneladas)	Cupo al 2012 (toneladas)	Cupo al 2016 (toneladas)	Preferencia arancelaria (descuento sobre el arancel de importación)	Producto	Concesión	Preferencia arancelaria (descuento sobre el arancel de importación)
Carne de bovino	6,000	10,500	15,000 (desde el 2015)	Entre el 10% y 40% (sin cambio)			
Carne de porcino	80,000	83,000	90,000 (desde el 2014)	50% sobre arancel ad valorem	Manzana	Cuota anual de 500 toneladas	50%
Carne de pollo	8,500	8,600	9,000	Pasará de entre 10% y 28% a 40%	Té verde	Cuota anual de 500 toneladas	50%
Naranja	4,000	4,100	4,100	Pasará de 50% a 70% en 5 años	Mandarina satsuma	Acceso inmediato libre de arancel	
Jugo de naranja	6,500	6,800	8,000	Pasará de 50% a 75% en 5 años			
Jarabe de agave	n.d	50	90	Pasará de 0% a 50% de inmediato			

Fuente: Secretaría de Economía, última actualización 2011.

En cuanto a los productos industriales, con el fin de coadyuvar a mejorar la competitividad de la industria y garantizar su acceso a insumos de calidad a menores costos, se acordó que México aceleraría las reducciones arancelarias para 41 productos del sector industrial provenientes de Japón, (papel para impresora, frenos, engranes, interruptores, parabrisas, tanques de combustible, reguladores de voltaje, preparaciones lubricantes, neumáticos, revestimientos para el suelo, bombas centrifugas, llaves, juegos de cables y luces direccionales), adelantando dos años la eliminación de los aranceles de importación bajo el AFAEMJ, programada originalmente para 2014.

En lo que respecta a los productos aduaneros, con objeto de facilitar las operaciones a los exportadores, y de forma similar a como se ha negociado en otros acuerdos, México y Japón acordaron el establecimiento de un Sistema de Exportador Autorizado para simplificar la certificación del origen de un bien, a fin de que éste se beneficie de la aplicación los mismos mecanismos que aseguran el control por parte de la autoridad aduanera y la correcta aplicación del AFAEMJ.

Por último, en el sector de la Transparencia en la aplicación de aranceles de importación, a fin de evitar confusión en la aplicación del arancel de importación que más convenga al operador comercial, se acordó la inclusión de un párrafo en el

AFAEMJ, indicando que se aplicará al momento del despacho aduanero el arancel más bajo entre el arancel de “Nación Más Favorecida” vigente aplicable al mundo y el arancel preferencial aplicable en el marco del AFAEMJ.⁴²

Como se puede observar, México logró negociar excelentes resultados para el sector agrolimentario, incluido en éste el de la carne porcina. Es importante recalcar que las modificaciones que se realizaron al AFAEMJ, mediante el Protocolo Modificatorio, beneficiaron al sector no sólo a nivel de un incremento de cuotas o arancel preferencial, sino también a manera de facilitación de trámites aduanales para la exportación de éste bien.⁴³

1.5 Regulación del sector cárnico en el marco del AFAEMJ

Con respecto a la facilitación de trámites, el Acuerdo las señala en 3 secciones, tales son las regla de origen, el certificado de origen y las medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF), las cuales marcan las regulaciones que debe cumplir el productor mexicano si desea exportar su carne a Japón y obtener los beneficios obtenidos en el AFAEMJ:

1.5.1 Reglas de origen

En lo que respecta a las reglas de origen, éstas se encuentran puntualizadas en el capítulo cuarto del Acuerdo, dichas reglas son disposiciones que sirven para determinar si un bien es originario del país (Véase anexo 1). Asimismo, estas reglas

⁴² Secretaría de Economía, “Profundización del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón”, Ficha informativa, septiembre de 2011, [En línea], Dirección URL: http://200.77.231.70/swb/work/models/economia/Resource/1350/1/images/aae_mex_jap_ficha_informativa.pdf, [consulta: 17 de noviembre de 2012]

⁴³ Cabe mencionar, que la facilitación de la expedición de certificados de cupo por parte de Japón, las autoridades aduaneras reciben los documentos originales expedidos por México dos días a la semana para hacer el despacho aduanero, y tienen que esperar por lo menos 40 horas para que se aprueben los certificados que permitan la importación de productos agrícolas con arancel preferencial bajo cupo. Por lo que al ser productos perecederos, el comprador opta por pagar el arancel de Nación más favorecida NMF, perdiendo los beneficios que brinda el AFAEMJ. Promexico, *Op. cit*, p.7. Éste tema se discutirá con mayor detalle en el capítulo cuarto de ésta investigación.

son importantes por dos cuestiones; la primera, por que ayudan a promover la utilización de materias y recursos de ambos países, con lo cual se logra beneficiar a las industrias nacionales; y la segunda, por que através de dichas reglas se determinan los bienes que gozán del trato arancelario preferencial acordado, conservando la garantía de que dicho beneficio será aplicado a México y no a terceros países.

En este sentido, son claras las especificaciones del Acuerdo con respecto a los bienes con preferencias arancelarias, como la carne porcina, a los cuales se les otorgarán dichos beneficios sólo cuando sean totalmente obtenidos o producidos en México⁴⁴, y/o elaborado a partir de insumos que califican como originarios o bienes que cumplan con los requisitos aplicables cuando en su elaboración se utilicen insumos no originarios.

1.5.2 Certificado de Origen

En éste contexto, para demostrar que un bien es originario es necesario el certificado de origen,⁴⁵ cuyo requerimiento es sustancial para la exportación del sector cárnico, ya que sin él la carne porcina que exporta México no podría obtener la preferencia arancelaria que le otorga Japón mediante el Acuerdo. Esto debido a que no se podría comprobar en las aduanas de ese país, el origen mexicano del bien, y al no contar con un certificado de origen expedido con posterioridad a la fecha de la realización de la exportación, trae como consecuencia la pérdida de competitividad frente a proveedores alternos de otros países.

Tras las modificaciones del Protocolo modificadorio al Acuerdo, se convino en el establecimiento de un Sistema de Exportador Autorizado con el fin de simplificar los

⁴⁴ El término “bienes obtenidos en su totalidad o producidos enteramente en el Área de una o ambas Partes”, para efecto de nuestro tema de investigación involucra a: animales vivos, nacidos y criados en el Área de México o cuando los productos hayan sido obtenidos de animales vivos dentro de nuestro país.

⁴⁵ El propósito del certificado de origen es el de certificar que la carne que se exporta de México a Japón califica como un bien originario. Dicho certificado debe estar acorde al formato referido al art. 39 del Protocolo modificadorio al AFAEMJ.

procedimientos de ésta certificación, quedando a su vez plasmados en el Acuerdo mediante la sustitución del artículo 39 por el 39A, 39B y 39C, referidos respectivamente a las pruebas de origen, certificado de origen, declaración de origen y validez de la prueba de origen. Es por medio de éste nuevo mecanismo que los exportadores pueden hacer uso para efectos de obtener el trato arancelario preferencial para la exportación de la carne porcina.

I.5.3 Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

En este sentido, es necesario recalcar que a diferencia de las secciones ya mencionadas, que sólo sirven para aprovechar los beneficios de cupos y preferencias arancelarias del Acuerdo, las medidas sanitarias y fitosanitarias MSF⁴⁶ son un requisito vital para exportar la carne mexicana a Japón. Estas son consideradas un tema primordial debido a que establecen las reglas y principios para facilitar y simplificar el comercio bilateral cárnico; además de ser la sección donde los países pueden reconocer sus derechos y obligaciones para la aplicación de las MSF, con la única finalidad de proteger la vida o la salud de las personas y de los animales, siempre y cuando éstas estén justificadas científicamente y no se use de manera discriminatoria para las contrapartes y viceversa.

De esta manera, se estableció bajo el art. 14 del AFAEMJ un subcomité de MSF⁴⁷, cuyo objetivo es el de actuar como un Foro para la discusión, negociación,

⁴⁶ En el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias sobre la Organización Mundial del Comercio, en su Anexo1A se estipula como MSF como toda medida aplicada: para proteger la salud y la vida de los animales o para preservar los vegetales en el territorio del Miembro de los riesgos resultantes de la entrada, radicación o propagación de plagas, enfermedades y organismos patógenos o portadores de enfermedades; para proteger la vida y la salud de las personas y de los animales en el territorio del Miembro de los riesgos resultantes de la presencia de aditivos, contaminantes, toxinas u organismos patógenos en los productos alimenticios, las bebidas o los piensos; para proteger la vida y la salud de las personas en el territorio del Miembro de los riesgos resultantes de enfermedades propagadas por animales, vegetales o productos de ellos derivados, o de la entrada, radicación o propagación de plagas; o para prevenir o limitar otros perjuicios en el territorio del Miembro resultantes de la entrada, radicación o propagación de plagas

⁴⁷ Bajo el artículo 14 del Acuerdo para la aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, se reconoce como funciones del comité señalado a:

y solución de problemas que pudieran surgir en ésta materia. Asimismo, éste Subcomité está facultado para establecer subgrupos de trabajo con la finalidad de tratar y afinar asuntos de mayor especificidad o que requieran de una mayor participación de expertos en la materia.

Como se puede observar, Japón plasma de manera general en el Acuerdo la relevancia que tiene la importación de alimentos a su mercado, el cual es reconocido por su exigencia en la seguridad y calidad alimenticia. Es por esto, que Japón no concede los mismos beneficios a otros países como los que pactó en este Acuerdo con México, por lo que este último debe aprovecharlo en su totalidad, poniendo énfasis en el sector agropecuario.

De manera general, las regulaciones ya descritas en el Acuerdo dan la prueba de que México tiene muchas oportunidades para la exportación del sector cárnico, específicamente de la carne porcina, el cual es el producto agroalimentario mexicano que más se exporta a Japón, con él 15.18%⁴⁸, y el cual a su vez se benefició aun más tras las modificaciones del Protocolo Modificadorio. Cabe mencionar, que aun que existe un alto porcentaje de cupo otorgado a México tanto para la carne porcina como para otro tipo de cárnicos, éste no es aprovechado en su totalidad al registrar en el 2009 el envío de sólo 43,685 toneladas en el caso de la carne de puerco, mientras que el cupo total era de 80, 000 toneladas.⁴⁹ Es ante

(a) intercambiar información entre las Partes sobre asuntos tales como el surgimiento de problemas en materia sanitaria o fitosanitaria en las Partes y en los países no Partes, y la modificación o adopción de reglamentaciones y normas de MSF de las Partes, lo cual pueda, directa o indirectamente, afectar el comercio de bienes entre las Partes; (b) notificar a cualquiera de las Partes la información sobre los riesgos potenciales en materia sanitaria y fitosanitaria reconocidos por la otra Parte; (c) realizar consultas con fundamentos científicos para identificar y analizar asuntos específicos que puedan surgir de la aplicación de las MSF, con el objeto de obtener soluciones mutuamente aceptables; (d) tratar sobre la cooperación técnica relacionada con las MSF; (e) consultar sobre las acciones en materia de cooperación entre las Partes en los foros internacionales relacionados con las MSF; (f) reportar las conclusiones del Subcomité al Comité Conjunto; y (g) realizar otras funciones que puedan ser delegadas por el Comité Conjunto de conformidad con el artículo 165.

⁴⁸ Con él 205.3 millones de dólares, datos del 2002 del Ministerio de Finanzas de Japón.

⁴⁹ Nichiboku, "Información sobre importación de alimentos al mercado japonés", [En línea], Dirección URL: <http://www.nichiboku.com/importacion-2010-cerdo.html>, [consulta: 4 de diciembre de 2012].

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

esto, que es necesario no sólo conocer la reglamentación de la importación de alimentos a nivel del Acuerdo, sino además estudiar de cerca la legislación interna y las características del mercado japonés para comprender el porqué México no aprovecha los beneficios otorgados mediante el AFAEMJ.

Capítulo II

2. Análisis del mercado porcino en Japón

El 70% de la extensión de Japón está cubierto por colinas, montañas y volcanes activos e inactivos. Una serie de cadenas montañosas recorren el país desde el norte hasta el sur, siendo la más importante la de los Alpes Japoneses. Las abundantes precipitaciones y las temperaturas generalmente suaves durante la mayor parte del país han producido una cubierta de vegetación exuberante y, a pesar de que sólo el 11.8%⁵⁰ del territorio japonés es dedicado al sector agropecuario, es a su vez autosuficiente en este mismo sector en un 55% (Véase Tabla 4 Anexa). De hecho, el sector agropecuario japonés es uno de los más protegidos a nivel mundial, a pesar de que solamente el 6% de la población se ocupa de los sectores agricultura, silvicultura y pesca, y que su aportación en la economía japonesa sea sólo del 1.6%.

Cabe destacar, que la extensión de tierra cultivada en Japón, alrededor de 4.561.000 hectáreas, está dividida en pequeñas granjas y casi el 70% de estas cuentan con una extensión aproximada de 1 hectárea o menos⁵¹. Además, una característica general de estas granjas es que la tierra es labrada intensamente, y que la mayor parte de éstas cuenta con servicio de luz eléctrica y un sistema de maquinaria moderna; además de que la mayoría de los granjeros trabajan en la industria a tiempo parcial. En este sentido, el profesor Harushigue Yamasaki menciona que en la actualidad más de una quinta parte de las principales fuerzas laborales que está totalmente dedicada a la agricultura bajo condiciones normales, está compuesta por ancianos que tienen más de 60 años de edad y por jóvenes que ocupan solamente un 10% del total. Además, aun que también existe una constante en la agricultura por parte del trabajo femenino donde las edades van de

⁵⁰ Estadísticas del Banco Mundial, 2012.

⁵¹Raúl Green, "Evolución y perspectivas del mercado agroalimentario asiático: China, India, Japón", [en línea], Programa Cooperativo para el Desarrollo Tecnológico Agroalimentario y Agroindustrial del Cono Sur, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA, Montevideo Uruguay, 2009. Dirección URL: <http://www.procisur.org.uy/images/biblioteca/158642.pdf> [Consulta: 5 de diciembre de 2012].

los 30 a 59 años, no es extraño que las esposas de las familias dedicadas a éste sector también se dediquen a un trabajo no agrícola de manera parcial. En este sentido, se debe mencionar que el poco tiempo dedicado a la agricultura por parte de estas familias se debe únicamente con el fin de retener la tierra, con la esperanza de un alza futura y como una barrera contra la inflación.⁵²

De igual manera, la ganadería estabulada es otro sector afectado dentro de la sección agropecuaria causado por la escasez de tierra cultivable en Japón y a su inflexible valor, al cual se le destina sólo el 1.5% de la superficie del terreno japonés. No obstante, a pesar de estas dificultades Japón obtuvo en 2006 9,62 millones de cabezas de ganado porcino, 4,39 millones de ganado vacuno y 281 millones de aves de corral.

Lo anterior se debe, como se puede vislumbrar en la siguiente Tabla 5, que del 2006 al 2009 a pesar de que decreció el número de granjas en Japón, el número de cabezas obtenidas por cada una se incrementó; a tal grado que para 1991 existían 36.000 granjas con una media de 314,9 cabezas cada una, mientras que para el año 2000 se habían reducido a 11.700 granjas con 838,1 cabezas de media por granja; y en 2010 tan sólo quedaban 6.890 granjas aunque cada una tenía una media de 1.436 cabezas.

⁵² Yamasaki Harushigue, Medero, Marinés tr., "Problemas actuales de la agricultura japonesa: consecuencias del rápido crecimiento económico", edit. El colegio de México, Centro de Estudios de Asia y África: v. 10, n°3, México D.F. 1975, p 253-254.

Producción Nacional de Granjas Japonesas

TABLA 5					
PRODUCCIÓN NACIONAL (2005-2009)					
Producción doméstica	2005	2006	2007	2008	2009
Animales sacrificados (cabezas)	16.239.530	16.210.077	16.267.631	16.192.079	16.964.894
Producción (toneladas ²)	1.244.963	1.246.525	1.250.511	1.248.801	1.309.774
Número de granjas	...	7.800	7.550	7.230	6.890
Media de cabezas por granja	...	1.233	1.292	1.347	1.436

Fuente: Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca y Corporación de Industrias de Agricultura y Ganadería, 2009.

Además, lo anterior también indica que las granjas al modernizarse fueron obteniendo una mayor funcionalidad, al grado que no sólo lograron sobrevivir a lo largo de los años, sino que además actualmente se han vuelto de las granjas más productivas del mundo; logrando abastecer su mercado interno en este sector en un 55%. Sin embargo, el costo de haber logrado esto, conllevó al uso elevado de fertilizantes químicos, especies mejoradas y avances tecnológicos, los cuales han dejado exhaustos hoy día a la mayoría de los suelos.

2.1 Producción nacional japonesa de carne porcina

En este sentido, debido a la baja rentabilidad de las granjas, escasez de mano de obra, reducción de tierras destinadas a pasturaje, y al alto peso que tienen las importaciones dentro del sector ganadero, han dejado a este sector y específicamente a la producción de carne porcina, en un proceso de reestructuración. Esto aunado a los grandes problemas a los que se enfrenta la producción porcícola como consecuencia de la estricta legislación medioambiental

vigente que afecta especialmente a los residuos ganaderos al provocar un incremento en los costes de producción y una presión a la baja sobre los precios.⁵³

Las principales prefecturas productoras de carne porcina son Kagoshima, Miyazaki, Ibaraki, Aomori, Hokkaido, Chiba y Gunma. En Japón existen más de medio millar de fabricantes de este tipo de carne y la mayoría de ellos provienen de pequeñas y medianas empresas, aun que el mercado actual está dominado por cinco grandes fabricantes: Nipón Meat Packers, Inc., Itoham Foods, Inc., Prima Meat Packers, Marudai Food Corporation y Yonekyu Corporation. Estas 5 empresas están configuradas bajo un sistema de integración vertical ya que se encargan del procesamiento de la cría, la distribución, las ventas y en algunos casos también incorporan un procesamiento de logística e información y prestación de servicios de consultoría sobre inspección y control de higiene como Marudai Food Corporation.

Cabe destacar, que en los años ochenta y noventa la producción e importación de la carne porcina en Japón fue caracterizada por elementos sintomáticos, en primera instancia la carne fue clasificada en categorías por la Ley de Sanidad de Alimentos, tal y como se muestra en la siguiente Tabla 6:

⁵³ En Japón, el tratamiento de los residuos ganaderos resulta especialmente complicado en lo que concierne al tratamiento de las aguas residuales, los malos olores y la multiplicación de insectos, especialmente moscas. Así, cuanto mayor es una producción, mayor número de quejas recibe, especialmente en lo relativo a los malos olores y la contaminación de las aguas. De acuerdo con la “Ley de tratamiento apropiado y promoción de la utilización de estiércol ganadero” el gobierno intentó implementar a finales de la década de los noventa un programa para solucionar a largo plazo los problemas medioambientales ocasionados por la orina de los cerdos o los malos olores del estiércol. Las reticencias de los productores porcinos son aun muchas, pero la única posibilidad que les queda a las granjas que no pueden cumplir con los plazos estipulados por la ley es el cierre. Rodrigo Bombín Rebaque, “Estudio de Mercado”, 2009, Oficina Económica y Comercial de la embajada de España en Tokio, [En línea], Dirección URL: [Consulta: 28 de Diciembre de 2012].

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

TABLA 6

Categorías de la Carne en Japón

CARNE		CARNES PROCESADAS			OTRAS CARNES PROCESADAS (*2)
Carne	Carne semiprocesada	Jamón, tocino, salchicha, carne en conserva	Carne en conserva	Otras carnes procesadas (*1)	
Carne de animal y órganos internos	Productos semiprocesados con 50% o mayor contenido de carne	1.- Jamón (asado, pollo, comprimido, crudo) 2.- Salchicha (ahumada, seca). 3.-tocino (normal, hervido).	Carne en conserva	1.-Carne ahumada. 2.-carne seca 3.-Albóndigas, hamburguesa	1.-shao-mai. 2.- hamburguesas 3.-plattos diarios (*3)

(*1) Hamburguesas o albóndigas con 50% o más de contenido en carne.

(*2) Hamburguesas o albóndigas de carne con bajo contenido en carne menor al 50%.

(*3) Contenido en alimentos pensando en distribución como platillos caseros diarios a pesar de contenido de carne actual, incluyendo chuletas de puerco, caldo japonés, shao-mai, won-ton y croquetas.

Fuente: JETRO.

En según lugar, las importaciones a mediano plazo de productos de puerco crecieron de una manera acelerada inmediatamente de que la importación fue liberalizada en Japón en el año fiscal de 1985; para después decaer bruscamente en 1990, y finalmente mantenerse en crecimiento a partir de 1992. Es importante señalar que este crecimiento se debió también a la reducción de la tarifa de impuestos de productos de carne procesada en Japón, producto resultante de los acuerdos pactados en la Ronda de Uruguay.

En este sentido, se recalca que al inicio de las importaciones de carne porcina procesada hacia Japón, provinieron de Estados Unidos, Taiwan, Dinamarca y Suecia. Mientras que la carne en conserva provenía principalmente de Brasil, Nueva Zelanda y Tailandia, tal y como se puede vislumbrar en la siguiente Tabla 7:

Principales países Exportadores de Carne Procesada hacia Japón a Finales de los Años Noventa

TABLA 7

Jamón y Tocino			Salchichas			Carne en Conserva "Comed Beef"		
1996			1996			1996		
Exportador Principal	Valor	Volumen	Exportador Principal	Valor	Volumen	Exportador Principal	Valor	Volumen
Estados Unidos	948	866	Estados Unidos	4,463	8,838	Tailandia	187	264
Taiwán	504	466	Dinamarca	767	1,784	Nueva Zelanda	170	329
China	136	134	Taiwán	758	1,421	Brasil	108	284
Suiza	130	54	Alemania	409	522	China	76	187
Dinamarca	114	110	Australia	297	497	Estados Unidos	56	61
Otros	414	225	Otros	391	725	Otros	39	114
Total	2,246	1,855	Total	7,085	13,787	Total	636	1,239

Fuente: Importaciones y Exportaciones de Japón, 1996.

A pesar de los soportes que el gobierno japonés ha otorgado al sector agropecuario desde hace años, mediante apoyos basados en producción, pagos basados en uso de insumos, en requerimientos de producción de área plantadas por número de animales, entre otros criterios,⁵⁴ la producción interna de productos procesados de carne no tuvo un gran crecimiento al pasar tan solo de 583, 437 toneladas en 1991 a 555.667 toneladas en 1995⁵⁵, por lo que desde entonces se ha buscado un equilibrio mediante la participación del exterior.

Cabe destacar, que las importaciones de cárnicos en el sector de alimentos en Japón constituyen el rubro más importante, tanto por el monto alcanzado, como por el porcentaje que representan dentro del total de las importaciones alimenticias; inclusive durante los años noventa, las importaciones de carnes procesadas alcanzaron las 16,879 toneladas, lo que significó un vertiginoso aumento comparado con años anteriores.

⁵⁴ Siendo la cantidad de 49,590 millones de dólares para 1986-88 y 41,622 millones de dólares para el 2008 y 48% PSE, es decir porcentaje total de los ingresos agropecuarios de un productor. PSE por sus siglas en inglés de Producer Support Estimate, es un indicador que utiliza la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico OCDE para cuantificar las transferencias asociadas a instrumentos de política y hacia los productores agropecuarios. PSE incluye todo tipo de transferencias a los productores asociadas con políticas agropecuarias, además de medir los Apoyos a los precios de Mercado utilizando información de precios proveniente de productores y de los puertos de entrada de los países.

⁵⁵ De 1991 a 1995 las importaciones de carne procesada en Japón crecieron en un .6%, (Véase Tabla 8 Anexa).

2.2 Canales de Distribución

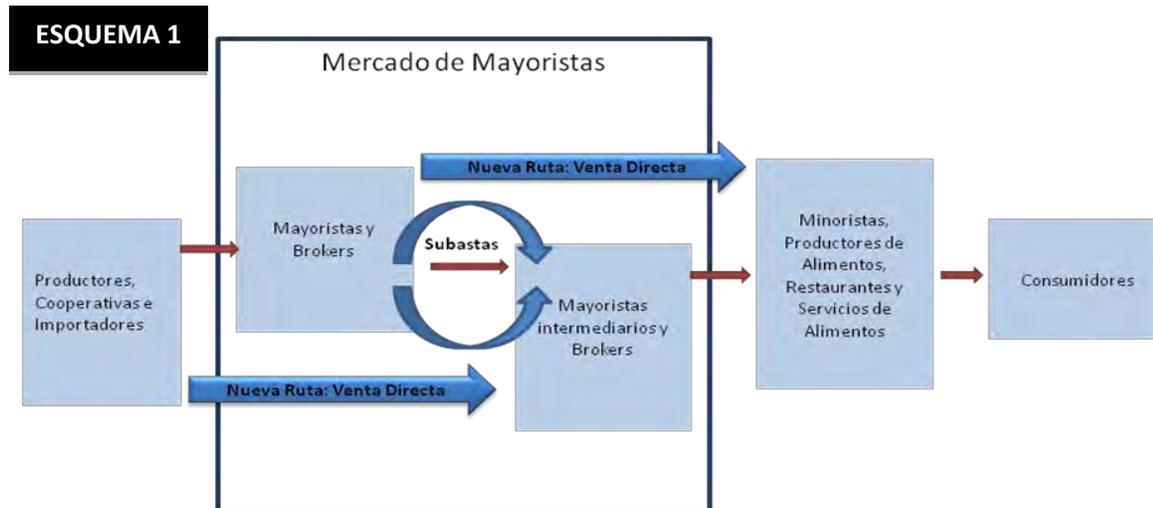
En este sentido, el aumento de las importaciones y el incremento en la oferta de fuentes extranjeras hacia Japón, ocasionó un desarrollo en el sistema de distribución, lo que a su vez causó una presión tanto al interior como al exterior del país por cambiar el patrón de los procesos de distribución de los productos en Japón, cuyo dominio hasta ese momento se encontraba en manos de los mayoristas, al ser ellos los que mantenían contacto directo con los productores.

Las principales funciones de los mayoristas fueron: 1) Comprar los productos al productor para revendérselos a los minoristas; 2) El almacenamiento de los productos para después dividirlos en lotes más pequeños y enviarlos a los minoristas; 3) Financiar con créditos las compras realizadas por los minoristas y, 4) Proveer información sobre los puntos y canales de venta y los nuevos productos. Cabe señalar, que este sistema pudo persistir por mucho tiempo debido a que los minoristas se beneficiaban de la reducción de gastos en la diversificación de alineación, almacenaje y de inventario invendido, además de utilizar los servicios embarque y conocimientos de dirección de producto de los mayoristas.⁵⁶

Sin embargo, esto cambio a partir de la enmienda a la Ley del Mercado al Mayoreo en junio de 2004, con la cual se permitió una apertura de los nuevos mecanismos de distribución de los productos en Japón tal y como se muestra en el siguiente esquema 1:

⁵⁶ Organización Japonesa para el Fomento del Comercio Exterior, Traducción de "Industrial Report", 2007, [En línea], Dirección URL: http://www.jetro.go.jp/en/reports/market/pdf/2007_03_1.pdf, [Consulta: 28 de diciembre de 2012].

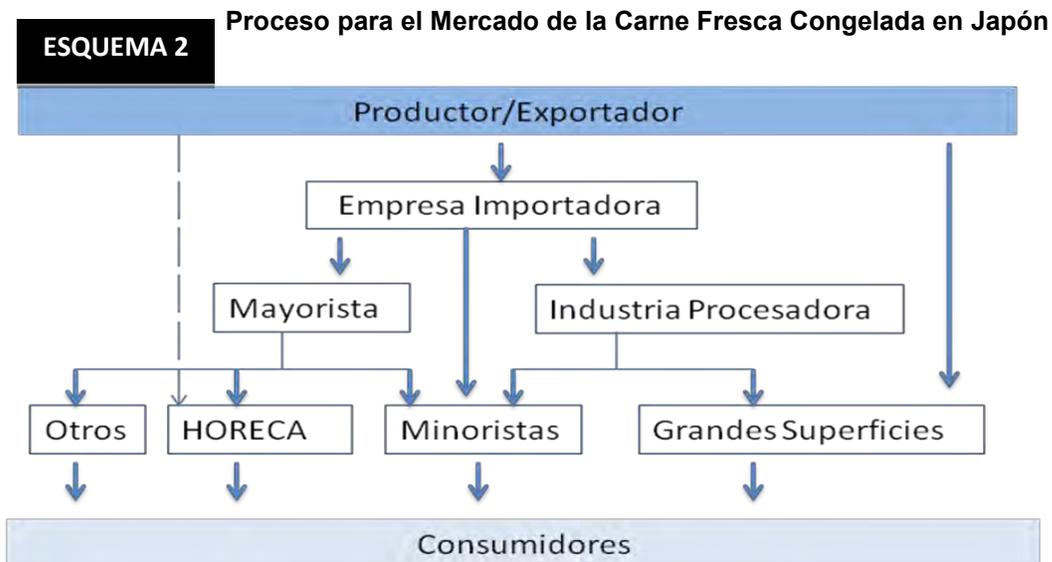
Mercado de Mayoristas en Japón



Fuente: JETRO, 2005.

Donde los importadores, cooperativas y/o productores hacen el trato directo con minoristas o mediante intermediarios, llamados también “*brokers*”, que surten a los minoristas, productores de alimentos, restaurantes y/o servicios de Alimentos con el fin de llegar al consumidor.

Y específicamente para la exportación de carne fresca, congelada y procesada se sigue el siguiente procedimiento:

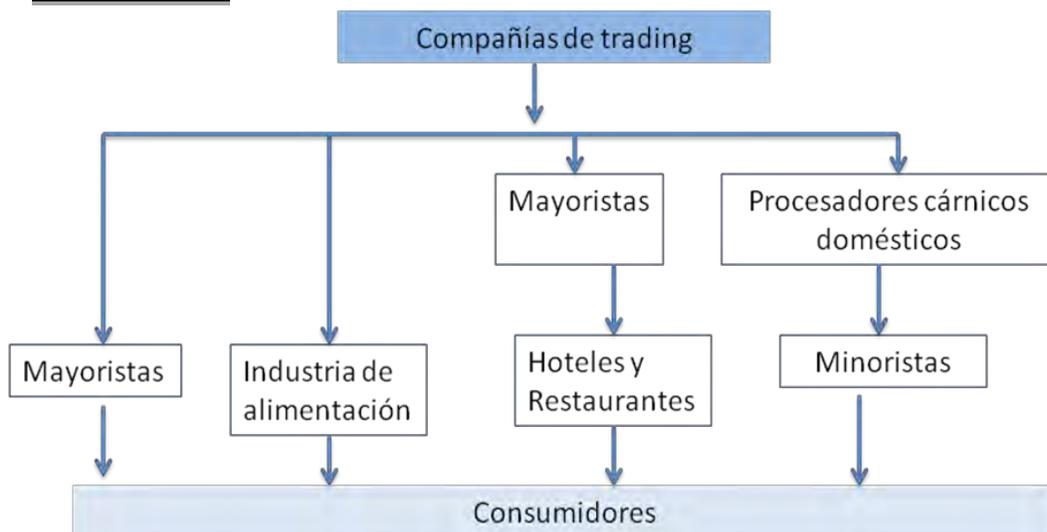


Fuente: JETRO, 2012

HORECA, es la agrupación de Hostelería, restaurantes y cafeterías.

ESQUEMA 3

Proceso para la Carne Procesada en Japón



Fuente: JETRO, 2012.

En Japón, los importadores en su mayoría son las comercializadoras conocidas como 商社 (*Shosha*), empresas que se dedican a los negocios de la importación, exportación e intermediación en el mercado interno. Existen dos tipos de *Shosha*, la 総合商社 (*Sogo-Shosa*) y la 専門商社 (*Senmon-Shosha*). La primera maneja cualquier tipo de producto y realiza la distribución, la cual implica la importación y exportación, intermediación en el mercado japonés, la coordinación de logística a través de las filiales y la mercadotecnia, el financiamiento e inversión y el otorgamiento de información. Mientras que la segunda es más específica, ya que maneja sólo ciertos productos y su función principal es la distribución.

Además, existe una diversidad en las cadenas de venta de alimentos, siendo los más típicos: Supermercados, Mini supermercados, Grandes almacenes, Supermercados especializados y Restaurantes de comida para llevar. En la siguiente *Tabla 9*, se muestra el número de tiendas por cada tipo de cadena en Japón⁵⁷:

⁵⁷ Yusuke Nishizawa, "Exportando a Japón", JETRO, 2012, [En línea], Dirección URL: <http://www.do.emb-japan.go.jp/relaciones/seminar/JETRO.pdf>, [Consulta: 16 de marzo de 2013].

Número de Tiendas por Tipo de Cadenas en Japón

TABLA 9	Número de tiendas	Venta (Millones de yenes)	Superficie de local de venta (1,000m ²)
Grandes almacenes	260	620,905	6,704
Supermercados	4,792	1,091,418	24,917
Mini Supermercados	46,603	860,401	N.A

Fuente: Ministerio de Economía, Industria y Comercio de Japón, 2012.

Estas cadenas de autoservicio han impulsado la eficiencia y el manejo sistémico del vínculo de suministro, además de una reducción de mermas y pérdidas. Su éxito radica en disponer de productos a lo largo del año, un único punto de negociación y un manejo de categorías, aunado a la ventaja de contar con una mayoría de consumidores que tienen poco tiempo para comprar comida. Es debido al crecimiento de estas cadenas, que los productores han pasado de representar un canal tradicional con una comercialización por medio de cooperativas y subastas o por medio de intermediarios mayoristas, a ser una empresa integrada verticalmente con producción primaria y distribución al mayoreo en una sola empresa.⁵⁸

De las cadenas de autoservicio más exitosas que venden productos cárnicos en Japón⁵⁹, se encuentran en la siguiente Tabla 10:

⁵⁸ Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, “Retos y oportunidades del sistema agroalimentario de México en los próximos 20 años”, Octubre de 2010, [En Línea], Dirección URL: <http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/pablo/retosyoportunidades.pdf> [Consulta: 16 de Marzo de 2013].

⁵⁹ Cabe recalcar, que la Ito-Yokado y AEON, se encuentran dentro de las 15 empresas más grandes del mundo y que controlan el 24% del mercado mundial.

Las Cadenas de Autoservicio más Exitosas en Japón que Venden Productos Cárnicos

TABLA 10	Nombre	Ventas (MDD)	N° Tiendas	Ubicación
1	AEON	43.82	569	Nivel nacional
2	Ito-Yokado	12.63	179	Nivel nacional
3	Uny	10.31	229	Nivel nacional
4	Daiei	10.14	207	Nivel nacional
5	Seiyu	8.37	392	Nivel nacional
6	Izumi	3.99	72	Kinki, Chugoku
7	Life Corp.	3.73	201	Nivel nacional
8	Heiwado	3.57	104	Kinki, Chubu
9	Izumiya	3.23	87	Kinki
10	Maruetsu	3.05	239	Kanto

Fuente: Unión Ganadera Regional de baja California, 2009.

Por otro lado, es importante destacar que el desarrollo del sistema de distribución japonés se dio gracias al crecimiento de los canales de comunicación en Japón, como las carreteras, puertos, aeropuertos y ferrocarriles.

En el tema de comunicación, Japón cuenta con una red viaria que consta de 1, 207,000km de carreteras, de los que 5,900 km., corresponden a autopistas de peaje, 53.000 km. a carreteras nacionales y el resto carreteras regionales y comarcales; una red ferroviaria rápida y eficiente que conecta a las principales ciudades con una longitud total de 21, 151, 9 km; una infraestructura portuaria con más de 150 puertos, siendo uno de ellos los de: *Aichi, Akita, Aomori, Ehime, Fukui, Fukuoka, Fukushima, Gifu, Gumma, Hiroshima, Hokkaido, Honshū, Hyogo, Ibaraki, Ishigaki, Ishikawa, Iwate, Kagawa, Kagoshima, Kanagawa, Kochi, Kumamoto, Kyoshu, Kyoto, Mie, Minamitori-shima, Miyagi, Miyazaki, Nagano, Nagasaki, Nara, Niigata, Oita, Okayama, Okinawa, Okino Island, Saga, Saitama, Shiga, Shimane, Shimojishima, Shizuoka, Taramajima, Tochigi, Tokushima, Tottori, Toyama, Wakayama, Yamagata, Yamaguchi y Yamanashi*, etc., de los cuales los de mayor

importancia son el de *Kobe* seguidos por el de *Chiba, Nagoya, Yokohama, Kawasaki, Kita-Kyushu, Osaka, Mizushima, Tokio* y *Kizarazu*; y seis aeropuertos con servicio aduanero, siendo los principales el de *Narita* en *Tokio* y *Kansai* en *Osaka, Kobe* y *Kyoto*, y cuatro aeropuertos internacionales.

Las vías de comunicación es una actividad fundamental para la conformación de los precios finales de los productos primarios, ya sea básicos o procesados, ya que representan un costo no solo de traslado, sino de también de condiciones de infraestructura y de logística que en última instancia tienen efecto sobre los precios de los productos ya sea locales o importados.⁶⁰

2.3 Tendencia al consumo de la carne porcina

Cabe señalar, que el aumento gradual en la tendencia de consumo de carne en Japón se debe a dos factores primordialmente; el primero, debido al crecimiento económico, que a su vez conlleva a un aumento de los ingresos per cápita; y por otro lado, se debe al proceso de urbanización.

La entrada en vigor el 1 de enero de 1980 del Acuerdo concertado a raíz de la Ronda de Negociaciones Comerciales (Ronda Tokio), con el cual Japón redujo 40% como promedio los aranceles sobre 225 productos agropecuarios a favor de los países en desarrollo, y que aunado al crecimiento económico que se dio en Japón a partir de los años ochenta, traducido en un incremento del ingreso de la sociedad, permitió que para los años noventas se comenzara la inmersión del desplazamiento hacia la importación de productos finales de alto valor agregado y productos frescos, causado a su vez por el mejoramiento del procesamiento de los alimentos como la tecnología de congelación y refrigeración, la tecnología del transporte, entre otros. Lo que en conjunto llevo a una reformulación en el estilo de

⁶⁰ Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia, “Guía para Exportar a Japón”, Septiembre de 2004, [En Línea], Dirección URL: http://asiapacifico.utadeo.edu.co/wp-content/files/guia_export_japon.pdf, [Consulta: 16 de Abril de 2013].

vida y sobre todo una adopción de nuevos alimentos en la dieta japonesa, al incluir más lácteos y productos pecuarios.

Además, el proceso de urbanización, el cual consiste en la migración de personas que residen en áreas rurales hacia la zona urbana en busca de una mejor calidad de vida, concentra en la actualidad aproximadamente al 77% de la población japonesa, cuya característica notable, es que esta población tiende a comer más a menudo fuera de casa y mayores cantidades de alimentos precocinados, representando respectivamente el 18% y 12% del gasto mensual por hogar, a diferencia de la población de las zonas rurales (Véase Gráfica 2 Anexa). Dicha alteración en los hábitos de consumo alimentario fue causando efectos trascendentales en la demanda de productos pecuarios, al grado que del 2003 al 2011 el consumo de la carne de cerdo a aumentado en 7.7 kilogramos per cápita anual⁶¹, además que en la actualidad el 50% de la carne de cerdo congelada importada a Japón, se dirige al canal de hostelería, restaurantes y cafeterías.

El consumo de cárnicos en Japón ha ido aumentando año con año, disminuyendo cada vez más el consumo de carne de pescado, para dar la oportunidad de un aumento al consumo de carne de cerdo y de pollo. No obstante, aunque la carne de cerdo ha logrado colocarse como la segunda más consumida en Japón, la carne de pescado sigue siendo aún la principal; sin mencionar que el consumo de ambos, aún es menor en comparación con el consumo de cereales.

Japón es el cuarto mayor consumidor de carne de cerdo a nivel mundial con 2,437 toneladas, sólo por debajo de Estados Unidos, Unión Europea y China. Si bien, el consumo de cerdo en Japón se ha caracterizado por un aumento gradual al pasar en el 2002 de un consumo per cápita anual de 18,7 kg a 19,2 kg en el 2010,

⁶¹ En 1980 el consumo de carne de cerdo per cápita anual era de 9.6 kilogramos, mientras que para 2003 era de 11.6 kg y para 2011 19.3 kilogramos respectivamente. Datos de la Consejería Comercial de México en Japón con datos del Ministerio de Administración Pública y Asuntos Nacionales, Correo y Telecomunicaciones.

es menor que el consumo acelerado de Corea del Sur, el cual paso de un consumo per cápita anual de 25 kg en el 2002 a 31,5 kg en el 2010.⁶²

El aumento gradual en la demanda de carne porcina en Japón, aunado al 55% de autoabastecimiento de ésta carne al mercado nacional japonés⁶³, llevaron a que dicho país importara elevadas cantidades de éste bien principalmente de Estados Unidos, Canadá, Dinamarca y México. Cabe destacar, que México pasó a ser uno de los principales abastecedores de carne porcina y bovina de Japón, debido a las graves incidencias contra la salud alimentaria que cometieron sus antiguos abastecedores, que van desde la importación de carne infectada hacia el país asiático, hasta la irregularidad en la documentación. Entre los casos más problemáticos se encuentran⁶⁴:

- El brote de fiebre aftosa que se produjo en Corea en 2000 comprometiendo su comercio con Japón, cifrado en 300 millones de dólares;
- En el 2003 cuando se descubrió la encefalopatía espongiforme bovina en los Estados Unidos y Canadá, con lo que se dispuso la prohibición de la importación hacia Japón; y

⁶² Cifras obtenidas de: Subdirección general de Productos Ganaderos, "Consumo mundial de carne de cerdo 2010", Marzo 2011, [En línea], Dirección URL: [http://www.3tres3.com/buscando/consumo-mundial-de-carne-de-cerdo-2010_3314/], [Consultada: 28 de diciembre de 2012].

⁶³ Un factor reciente de gran envergadura en la disminución de la producción porcina en Japón fue el impacto del gran terremoto y posterior tsunami del 11 de marzo de 2011, debido a que una parte significativa de la industria porcina en Japón está localizada en la región afectada, generando un 25% de la oferta de este producto. Según los expertos es probable que parte de la producción primaria en esa zona haya sido dañada. Esto, sumado a las preocupaciones sobre la seguridad de la carne local, podría provocar un aumento en las importaciones de este producto. De hecho, los datos de las importaciones de porcino de marzo de 2011 suponen un incremento con respecto al mismo mes del año pasado en las siguientes categorías: carne congelada (0,44% en valor); carne fresca (18,27% en valor); jamón curado (37,41% en cantidad y 49,51% en valor) y salchichas (alrededor de un 8% tanto en cantidad como en valor). José Ricardo Mañueco del Pozo, *Op. cit.*; p.1.

⁶⁴ Se debe destacar, que el problema mexicano sobre el brote de influenza A1H1, el Sr. Maasaki Ono, quien fue embajador de Japón en México en el 2009, explicó que sólo al inicio de la contingencia sanitaria hubo información errónea que indicaba que la influenza era porcina y muy contagiosa, pero fue corregido por los funcionarios del gobierno japonés a su población y dejaron en claro que ese animal no daña su salud, ante lo cual el intercambio de carne porcina entre México y Japón continuó de manera normal.

- En el 2008 China exportó a Japón filetes de cerdo congelados procesados y empanadas congeladas procesadas con alto contenido de pesticida.

Cabe señalar, que a nivel local en Japón, aún con el proceso de selección rigurosa para la venta de cárnicos, también se han dado brotes de enfermedades en el ganado, así como la detección por parte del gobierno japonés de irregularidades cometidas por empresas nacionales, lo que en su conjunto han impulsado la importación de estos bienes al país. Entre algunos de estos hechos se encuentran:

- En Septiembre de 2001 se descubrió un vacuno con encefalopatía esponjiforme bovina, afectando el consumo de carne vacuna;
- En enero de 2002, se descubrió la mezcla de carne importada dentro de la carne sujeta a las medidas contra la encefalopatía esponjiforme bovina por parte de la firma Snow Brand Foods Co., Ltd.;
- En febrero del 2002 Starzen Co., Ltd. alteró el origen de la carne vacuna, carne porcina y carne de ave;
- En marzo del 2002 La Cooperativa Agrícola Tamagawa de la Prefectura de Ibaraki mezcló la carne porcina de otros orígenes y de importación. Y en agosto de éste mismo año Nippon Meat Packers, Inc. Mezcló la carne vacuna importada dentro de la carne sujeta a las medidas de control de la encefalopatía esponjiforme bovina; y
- En enero del 2004 en Japón se dio el brote de la gripe avícola del tipo H5N1.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos resultan en grandes costos para los gobiernos, un claro ejemplo fue el Brote de E. colí 0157-H7 en Japón, el cual tuvo un costo estimado de 8 2686 000 yenes (82.686.000,00 USD aprox.) , y en donde los costos de laboratorio ascendieron a unos 21 204 000 yenes (202 077,57 USD aprox.), aunado a los costos de los productos alimenticios que no se compraron durante la suspensión del servicio de restauración (alrededor de un

19%), lo gastos del personal del servicio de restauración (alrededor de un 17%), los costos de las enfermedades sufridas por las personas (alrededor de un 15%) y los costos de reparación de las instalaciones (alrededor de un 15%).⁶⁵

Si bien, Japón ya mantenía un marco legal estricto para la importación de alimentos desde el establecimiento del Sistema General de Preferencias, a partir de los incidentes ya mencionados Japón reforzó su legislación a nivel nacional y local para la importación de alimentos, volviéndose aún más compleja.

2.4 Legislación Alimentaria de Japón

En este sentido, a nivel nacional en julio de 2003, Japón puso en vigencia la Ley de Seguridad Alimentaria Básica y modificó las leyes de Sanidad Alimentara, Ley de Control de Agroquímicos, Ley de Seguridad de Alimentos para Ganado, Ley de Disposiciones Extraordinarias relacionadas con el Perfeccionamiento del Control de Fabricación de Alimentos, la cual también es denominada como Ley de Apoyo al HACCP (Punto de Control Crítico del Análisis de Riesgo), Ley de Mejoramiento de la Salud, y la Ley de Creación del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca. Cabe recalcar, que para lograr la unificación de las medidas administrativas sobre la seguridad alimentaria y realizar la evaluación de riesgos en ésta misma materia, se creó en julio de 2003 la Comisión de Seguridad Alimentaria. Dicha Comisión se creó como un organismo independiente del Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar Social (MSTBS) y del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca (MAFF); órganos de máximo nivel que hasta antes de la creación de ésta comisión eran las únicas encargadas de la seguridad alimentaria en Japón.

⁶⁵ Organización Mundial de la Agricultura y la Alimentación, “El estado Mundial de la Agricultura y la Alimentación”, La Ganadería a Examen, 2009, [En línea], Dirección URL: <http://www.fao.org/docrep/012/i0680s/i0680s.pdf>, [Consulta: 17 de Abril de 2013].

A partir de dichas modificaciones, todos los alimentos extranjeros que deseen ser importados a Japón deben cumplir con la legislación anterior y principalmente con La Ley de Sanidad de Alimentos, sus Reglamentos, y la Ley JAS.

2.4.1 Ley de Sanidad de Alimentos

La Ley de Seguridad de Alimentos fue emitida desde 1947, sufriendo múltiples enmiendas a lo largo de los años. Ésta ley representa la base legal de la regulación y control de la seguridad alimentaria en Japón. Su objetivo es el de prevenir riesgos para la seguridad humana por el consumo de alimentos, concepto que no sólo incluye a los alimentos, sino también a las bebidas, saborizantes y aditivos. Dicha ley consta de 35 artículos y es considerada una de las leyes más completas, ya que su regulación abarca desde la producción alimentaria hasta los utensilios, empaques, etiquetados, contenedores, negocios, personal y todo lo relacionado con la manipulación, fabricación, proceso o proveeduría de alimentos que entre en contacto con los mismos. Además de compartir responsabilidad con las prefecturas, centros de salud y educativos, y empresas alimentarias.

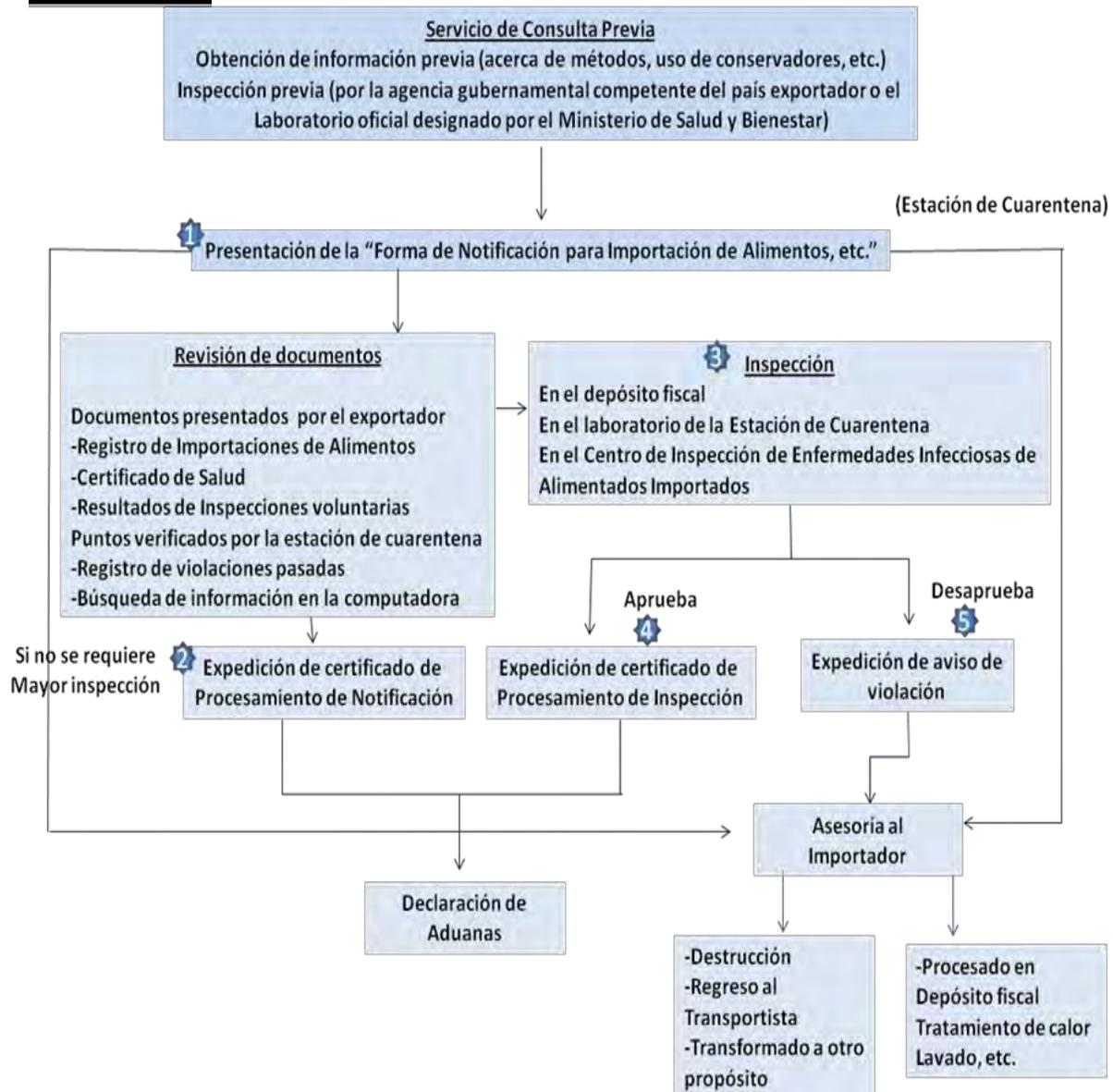
Es por esta ley que los productos cárnicos importados deben pasar por la Estación de cuarentena, conocido en Japón como 検疫所 (*Ken-Eki-Sho*⁶⁶), independientemente de si son frescos, congelados, refrigerados o tratados térmicamente, (Véase Tabla 11 y 12 Anexas). Esto es con el fin de ser inspeccionados para garantizar su buen estado y permitir su introducción en Japón.

Es por esto que al importar carne de cerdo mexicana a dicho país se debe seguir el siguiente procedimiento en la Estación de cuarentena:

⁶⁶ Para revisar la Ley de cuarentena completa, consultar: [En línea], Dirección URL: http://www.japaneselawtranslation.go.jp/law/detail_main?id=31&vm=2&re=

Procedimiento en la Estación de Cuarentena en Japón para la Importación de Alimentos

ESQUEMA 4



Fuente: JETRO, 2005

Debido a que la Ley de Sanidad de Alimentos es aplicada tanto a los alimentos locales como a los importados es necesaria su total comprensión. Además, es importante mantenerse familiarizado con este sistema legislativo requerido, sobre todo si se planea importar cárnicos debido a los requisitos adicionales para su venta dentro del país.

2.4.2 LEY JAS

Por otra parte, el sistema de certificación JAS, por sus siglas en inglés *Japanese Agricultural Standard*, es una ley que se introdujo en 1950 bajo el nombre de Ley Forestal Agrícola Estándar, la cual asumió su estado actual en 1970 con la incorporación del sistema de etiquetado estándar. Esta certificación fue creada por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca, para garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad y de procesos de producción, etiquetado y envasado de los alimentos procesados, y con el fin de proveer información e instrucciones a los consumidores o usuarios en la toma de selección de los productos alimenticios. Este sistema, publica la lista de productos alimenticios que queda bajo la reglamentación JAS, y si algún producto pide ser incluido ya sea por algún grupo de productores o consumidores, el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca toma la decisión de su inclusión con base a los estudios de calidad del producto alimenticio del Consejo de Investigación de normas sobre Productos Agrícolas y Forestales.

La Certificación JAS consta de varias normas, las cuales a su vez se desprenden dos, la general y la específica:

La JAS general es referida a la calidad, tal como la composición, la clasificación, y el desempeño; mientras que

La JAS específica abarca todo lo respectivo a los métodos de producción de las siguientes categorías: productos cárnicos (jamones madurados, salchichas y tocinos); pollos naturalmente producidos (*Jidoriniku*), y productos con información de producción y para alimentos orgánicos.

A partir de marzo de 2006 entraron en vigor las enmiendas a la legislación de la Ley JAS, con las cuales se permite a las entidades de certificación de cualquier país poder solicitar la condición de organismos de certificación registradas (OCR). Es importante recalcar que los OCR no certifican directamente los artículos producidos o productos, sino los establecimientos para determinar si éstos están en

condiciones de cumplir con la producción, elaboración y el tratamiento apropiado conforme a la Ley JAS, y poder etiquetar con la marca JAS.⁶⁷ En el caso de los alimentos orgánicos importados, también pueden ser re-etiquetados con marcas JAS por los OCR japoneses. En este sentido, los productos calificados por las marcas JAS serán certificados como "orgánicos" en los países cuyas reglas y normas orgánicas Japón aprobó como equivalente con el sistema orgánico JAS, y llevará los certificados de exportación expedidos por las agencias gubernamentales o cuasi-gubernamental en esos países.⁶⁸

De hecho en México hay instaladas dos empresas estadounidenses que tienen dos certificaciones de tipo JAS, una para productos orgánicos, alimentos procesados, alimentos orgánicos y productos orgánicos de ganado, mediante la Global Organic Alliance, Inc., y la otra para la información de producción de la carne de cerdo y de res a través de la Association of Meat Science and Technology Institute.

Ley Jas Específica

Recientemente, en el 2003 se constituyó una nueva norma específica JAS respectiva a la categoría de productos con información de su producción. Esta fue creada como un nuevo enfoque para garantizar la transparencia y la trazabilidad en la producción y distribución de la información de las granjas a los consumidores, y a su vez restaurar la confianza de los consumidores en la seguridad y etiquetado de los alimentos, la cual se había perdido ante los brotes de EEB y los casos falsos de etiquetado ocurridos en los últimos años.

⁶⁷ Para ver todos los Organismos de Certificación registrados, consultar [En línea], Dirección URL: http://www.maff.go.jp/e/jas/jas/pdf/rcb_100819.pdf

⁶⁸ A partir de Octubre del 2010 los países con equivalencia al Sistema Orgánico JAS aprobados por Japón son: Irlanda, los Estados Unidos de América, Argentina, Italia, el Reino Unido, Estonia, Australia, Austria, Países Bajos, Chipre, Grecia, Suiza, Suecia, España, Eslovaquia, Eslovenia, checo, Dinamarca, Alemania, Nueva Zelanda, Hungría, Finlandia, Francia, Bulgaria, Bélgica, Polonia, Portugal, Malta, Letonia, Lituania, Rumania y Luxemburgo.

Es ante esto, que esta norma JAS indica que se debe saber la información de producción mediante el etiquetado de los productos colocada al exterior del paquete, y en su etiqueta por internet, la cual es leída mediante los códigos de barras. Por otro lado, en el caso del etiquetado de calidad de los productos de alimentos procesados importados, se requiere incluir el nombre del producto, la fecha de caducidad, origen de país, lista de ingredientes (incluyendo los aditivos e alimentos), método para preservar, nombre y dirección de importador, y el contenido neto. Mientras que los productos frescos sólo necesitan el nombre de producto y origen de país. Otras especificaciones del etiquetado en los productos, es que el tamaño de las letras debe ser de 8 puntos o mayor a éste y ser de tipo gótico, los aditivos deben imprimirse en una línea por separado, y estrictamente los datos deben ir en idioma japonés.

La validez de ésta categoría sobre la información de producción, es certificada por los ORC u OCR extranjeros registrados. Cabe recalcar, que a partir de noviembre de 2006 existen tres normas con información sobre el proceso de trazabilidad⁶⁹ correspondientes a los productos de carne de res, carne de cerdo y productos agrícolas.

⁶⁹ Concepto de trazabilidad hace referencia a la posibilidad de saber el seguimiento de los antecedentes, es decir los procesos de producción y distribución de los productos antes de adquirirlos. En la actualidad se introdujeron diversas formas del sistema de trazabilidad utilizando la tecnología informática. A continuación se resumen las herramientas de desarrollo de la trazabilidad por tipo, utilizando la tecnología informática.

1. Los que realizan el seguimiento de los antecedentes del producto

En los productos se adhieren los códigos de barra o los chips de circuito integrado que registran los antecedentes de la producción, y son del tipo que permite acumular en el servidor central los datos de la lectura cada vez que pasan por una de las bases de la distribución. Esto significa que al llegar el producto a la tienda, éste viene con una serie de antecedentes de la distribución acumulados. En este caso, es necesario que se adopte un sistema unificado entre los centros de producción, mercado, etc.

2. Los que divulgan las informaciones de producción del producto

Son los sistemas que tienen las siguientes funciones de ingresar las informaciones de la producción.: Acumular las informaciones de la explotación agrícola y tienen como objeto acumular los datos precisos para la divulgación de las informaciones; Ingresar los antecedentes de la producción por Internet cuyos datos se divulgan en las tiendas según los códigos que llevan los productos; y control de la calidad, donde son adheridos sensores térmicos en los materiales de embalaje para la distribución, con el fin de prevenir el deterioro de la calidad debido a las variaciones de la temperatura durante el trayecto de la distribución. Departamentos de Cooperación de Comercio Exterior y Organización de Comercio Exterior de Japón, "Estudios del Mercado de alimentos Orgánicos en Japón", Programa de Fomento de la Industria de Alimentos

Aunado a lo mencionado anteriormente, a continuación se muestra en resumen el Esquema 5, referido al proceso completo para la certificación y distribución de los productos:



Fuente: Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca, 2007.

Ley JAS para el empaque y embalaje de los productos cárnicos

Como política de gobierno, Japón tiene la intención de formar una sociedad de reciclado, y ha decidido adoptar el esquema legal de la “Ley Básica de Promoción de la Formación de la Sociedad del Reciclado”. Por lo que el “Empaque”, entendiendo a este como todo producto fabricado con materiales de cualquier naturaleza y que se utilice para contener, proteger, manipular, distribuir y presentar mercancías, está directamente vinculado con la “indicación para la recuperación

Orgánicos de Sudamérica AF2003 y Proyecto de Cooperación para la Promoción del Comercio Exterior en los Países en Vías de Desarrollo, Marzo de 2004, [En línea], Dirección URL: <http://www.jetro.go.jp/costarica/mercadeo/Mercadojaponesorganicos.pdf>, [Consulta: 18 de marzo de 2013]

clasificada” según la “Ley de Promoción del Uso Efectivo de Recursos” y la propia “Ley de Reciclado de Envases y Empaques”.⁷⁰

Por otro lado, a nivel local las prefecturas también han adoptaron medidas, como tal el caso de la celebración del “I Consejo de Promoción de la Confiabilidad Alimentaria de los habitantes de la Ciudad de Tokio”, realizado en septiembre de 2003 en la Ciudad Metropolitana de Tokio, habiéndose celebrado cuatro consejos hasta enero de 2004. Este consejo, además de estar formado por académicos con experiencia, está integrado por los respectivos representantes de los consumidores de los productores agrícolas, de las industrias alimentarias y del sector de distribución y ventas, y tiene como objetivo promover el acondicionamiento y el suministro de las informaciones sobre los antecedentes de la producción de las empresas y los productores que suministran los alimentos a la población metropolitana. Además de este caso, en diversas prefecturas se está activando la creación del régimen de certificación de origen (cultivo especial, agricultura ecológica, etc.), de las propias prefecturas.⁷¹

2.5 Perfil del consumidor japonés de alimentos

Cabe señalar, que cualquier producto que se pretenda vender en Japón debe cumplir no solo con las exigencias que se limitan a dicho ámbito regulatorio impuesto por las entidades públicas japonesas, sino también a ciertas costumbres

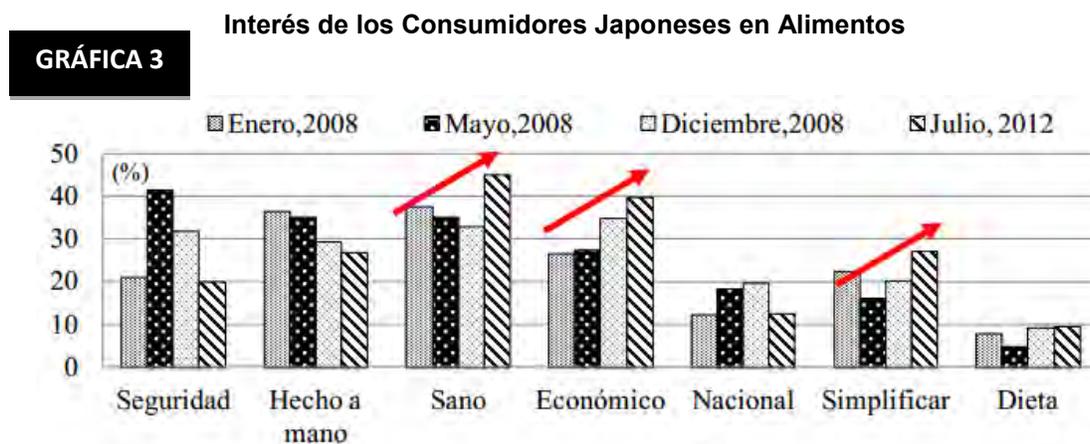
⁷⁰ En Japón se motiva el diseño de envases y tamaños de consumo individualizado por la falta de espacio. Debido a que éste país cuenta con una población muy numerosa que tiende a concentrarse en torno a las urbes motivando la construcción de viviendas muy reducidas. Este factor genera una demanda de productos que ocupen espacios reducidos y/o que sean fáciles de almacenar.

Además, es debido a este conjunto de leyes mencionadas anteriormente, que el empaque designado en Japón para el comercio particularmente de la carne, sean el plástico (polietileno) de alta densidad, el plástico termoencogible y el cartón corrugado, los cuales además de su resistencia, inocuidad, dan mayor tiempo de vida en anaquel. Unión Ganadera Regional de baja California, “Estudio de Mercado y Sistema de comercialización para la Exportación de Carne a EUA, Europa y Asia de la planta TIF de la UGR-BC 2009”, [En línea], Dirección URL: http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/Estudios_promercardo/UGRBC.pdf, [consulta: 19 de Marzo de 2013]

⁷¹ Departamentos de Cooperación de Comercio Exterior y Organización de Comercio Exterior de Japón, *Op. cit.* P. 3

del mercado, ya que los consumidores japoneses exigen niveles elevados de calidad y servicio cuando seleccionan algún producto.

En la actualidad, el estilo de vida japonés está constituido por un incremento diferenciado de ingresos, es decir una diversificación en la demanda donde una conciencia medioambiental y en pro de usar eco-productos, y un mercado de productos sanos, anteponen la obtención de seguridad alimenticia⁷² y calidad sobre el precio. Además, la elección de compra es con base a la búsqueda de alta calidad como norma de su consumo; severidad en la forma, sabor, el peso, el color, el tamaño de los productos, el precio, la rectitud del etiquetado, el país de origen, entre otros. Si bien, tras la crisis financiera mundial en el 2008 los consumidores japoneses modificaron sus preferencias al priorizar el precio sobre la seguridad, este se prepondero nuevamente junto con la calidad en la elección de productos alimenticios tras la liberación de radiación por las fallas del sistema de refrigeración de los reactores en la Central Nuclear en Fukushima después del tsunami en Marzo de 2011, (Véase Gráfica 3).



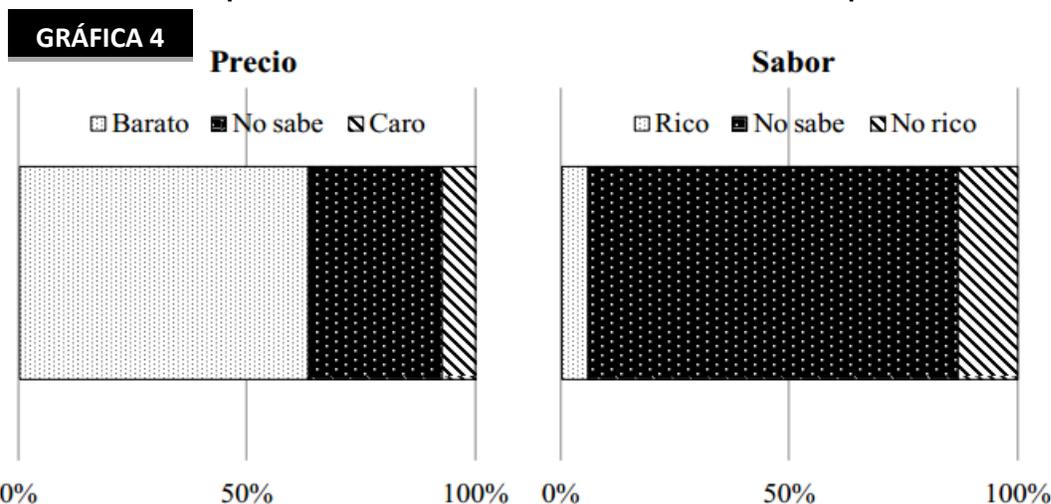
Fuente: Resultado de encuesta realizada en julio de 2012, Japan Finance Corporation.

⁷² La cuestión de una vida sana es apoyada por iniciativas del gobierno a tal grado que existe una clasificación legal de los alimentos FHC, en la que se derivan 3 tipos por un lado están los alimentos con efectos para la salud, los Foshu, que son alimentos para uso específico en la salud y FNFC que abarca los alimentos con función nutritiva y por último los alimentos generales en donde se incluyen los alimentos saludables.

En este sentido, aunado a los problemas radiactivos en Fukushima, se encuentran los conflictos sanitarios ocurridos en años anteriores, lo que en conjunto han creado a un consumidor japonés moderno que se preocupa constantemente por la seguridad alimenticia y trazabilidad, por lo que es altamente educado, sabe sobre las variaciones de los alimentos y además pone énfasis en el más mínimo detalle, como rasgaduras, rallones o golpes en el empaque de los productos. Es ante esto que los japoneses mantienen una firme inquietud sobre los residuos de pesticida, cantidad y tipos de aditivos, e indicación de fecha de expiración de consumo e indicación de origen, a la hora de elegir un producto alimenticio, (Véase Gráfica 4).

En cuanto a los alimentos importados, la mayoría de los consumidores japoneses piensan que son baratos, y desconocen sobre su sabor, la seguridad de consumirlos y el color o detalles de la presentación de los productos, (Véase Gráfica 5). Lo que indica que es necesaria una alta publicidad para la introducción de un nuevo producto alimenticio y el constante cambio de envolturas de acuerdo a la época del año.

Perspectiva de los Consumidores sobre Alimentos Importados

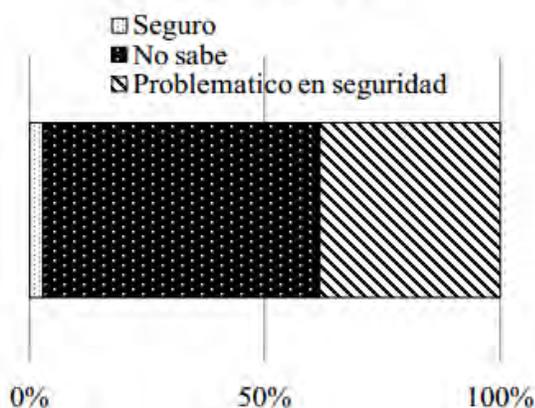


Fuente: Resultado de encuesta realizada en julio de 2012. Japan Finance Corporation.

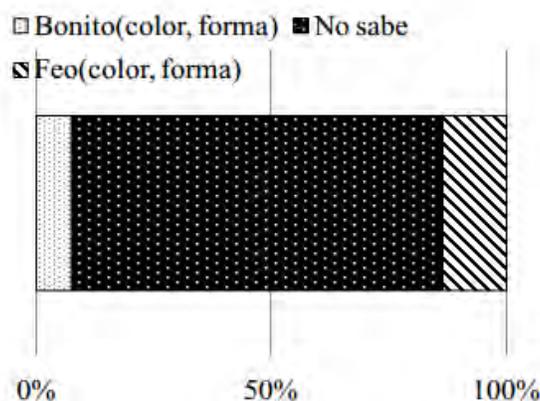
Perspectiva de los Consumidores sobre Alimentos Importados II

GRÁFICA 5

Seguridad



Presentación



Fuente: Resultado de encuesta realizada en julio de 2012. Japan Finance Corporation.

De los productos importados más comunes para el consumidor japonés se encuentran: la carne de res y de puerco, lácteos seguidas por las frutas, dulces, pescados, fideos, bebidas alcohólicas, pollo, bebidas de frutas, verduras, verduras congeladas, alimentos congelados, hongos y arroz.

El consumo de alimentos preparados, precocidos y carnes, como ya se describió anteriormente causada por una tendencia a comer más fuera de casa, debido al poco tiempo que disponen para comer, y al cambio de la dieta japonesa tras el incremento de los ingresos después de los años ochenta, provocó que los niños y jóvenes consuman cada vez más platillos que contienen carnes, como las hamburguesas, mientras que los ancianos continúan prefiriendo el consumo de platillos tradicionalmente japoneses. En el caso de productos importados, cabe señalar que es importante que los empaques de los alimentos sea de fácil apertura y que tenga practicidad para su resguardo.

Además, la degustación de sabores de los japoneses es muy peculiar ya que prefieren los alimentos con sabores suaves, bajos en sal, azúcar, acidez, picante, y menos amargos que los estándares euroamericanos. No obstante, el gusto por los sabores también difiere según la región japonesa en que se encuentre; al norte del

país donde la temperatura es baja se consumen sabores más salados y cítricos, como en *Kanto*, donde se come más carne de cerdo, frutas y leche, o como en *Kansai* en el que se consume más la carne de res; mientras que al sur del país, donde el clima es subtropical los alimentos más consumidos son con sabor más dulce.

De manera general, se recalca que la mayoría de los japoneses ya experimentaron los altos precios y el consumo de lujo del periodo de la economía de burbuja, y el posterior derrumbe de los precios. Por lo que los consumidores actuales prestan mayor importancia al equilibrio entre el precio y la calidad, y tienen el hábito de consumir seleccionando lo que se ajusta a su propio estilo de vida. Además, para el consumidor japonés, los precios bajos no influyen a menos que se encuentren respaldados por un valor intrínseco. Es ante esto, que es importante que los importadores tengan en mente que la transacción comercial no mantiene a estos elementos separados, sino que ambos se describen en conjunto, es decir, el precio más la calidad.

2.6 Mecanismos para la introducción de productos cárnicos

En este sentido, existe otro aspecto de igual relevancia para lograr importar productos cárnicos hacia Japón, el cual es referido a las costumbres de ese país para el ámbito de la negociación (Véase Anexo 2), por lo que es importante mantener en cuenta el sistema *Ringi* o algún otro proceso similar, bajo el cual operan la mayoría de las empresas japonesas.⁷³

El sistema *Ringi*, es un proceso colectivo, holístico y armonioso de toma de decisiones. Este consiste en una propuesta escrita que es circulada entre todas las personas que se verán relacionadas con la firma del contrato, en la cual se coloca el sello de cada persona y algunos aportes con respecto a su opinión sobre la

⁷³ Organización de Comercio exterior de Japón, "El Mercado Japonés, Un compendio de información para el Exportador Potencial", diciembre de 2007, [En línea], Dirección URL: <http://www.jetro.go.jp/peru/nwes/index.html/12.pdf>, [Consulta: 18 de marzo de 2013].

decisión. Cabe destacar, que el envío se hace en base a la jerarquía, empezando desde el nivel más bajo de la empresa hacia los niveles superiores, esto con el fin de que la decisión final, resultado de la responsabilidad compartida sobre todos los integrantes y no sólo el de una sola persona, que tome el que tenga el más alto rango en la empresa, esté segura que cuenta con el acuerdo de dicha decisión.

Éste proceso suele tardar meses, lo que provoca impaciencia y desesperación por la contraparte extranjera haciéndola llevar en muchas ocasiones a abandonar la negociación. Sin embargo, a pesar de ser un largo proceso, tiene el beneficio de que al lograr una relación más sólida y más confiable, hace que la aplicación sea más rápida al no tener contratiempos.

Ante la complejidad que pudiera presentarse por el proceso de intercambio comercial alimentario hacia Japón, este, como apoyo a las empresas extranjeras, creó una Oficina de la Defensoría del Comercio e Inversión llamado OTO, por sus siglas en inglés *Office of Trade and Investment Ombudsman*. Esta Oficina se esgrime para mejorar el acceso al mercado japonés, ya que recibe las quejas y demandas de las empresas extranjeras relacionadas con las restricciones a la importación.⁷⁴

Si bien, para realizar negocios con Japón es difícil por la amplia red de requisitos y reglamentaciones que se deben cumplir para la importación de alimentos, también es un país que brinda información a las empresas extranjeras sobre los problemas previos o que surjan para la concreción del intercambio comercial con este país, ya sea en el sector alimentario u algún otro rubro diferente a este.

⁷⁴ Organización Japonesa para el Fomento del Comercio Exterior, “El Mercado de Alimentos en Japón”, *Oficina San José*, 2012, [En línea], Dirección URL: <http://www.jetro.go.jp/costarica/Presentaciones/Fo odex1107cr.pdf>, [Consulta: 23 de Marzo de 2013].

De manera general, tanto la creciente interdependencia alimentaria en Japón como los problemas fitosanitarios que han puesto en riesgo la salud de la población japonesa en más de una ocasión, además de provocar graves pérdidas económicas y de confianza en la seguridad de los alimentos importados, llevaron consigo a que el Gobierno japonés invirtiera una gran cantidad de recursos para desarrollar una infraestructura de combate, prevención, seguimiento, rastreabilidad y control en materia de calidad e inocuidad. Lo que permitió a los consumidores japoneses exigir dichos factores a la hora de elegir productos alimenticios, provenientes tanto de nivel nación como del exterior.

Como se analizó en la exposición de éste capítulo, la inocuidad y la calidad de los alimentos se han convertido en dos pilares que se deben cumplir para el intercambio comercial de alimentos con Japón, y especialmente el de carne de cerdo.

Es por esto, que el mercado de cárnicos en Japón es complejo en cuanto a la minuciosa legislación alimentaria, lento en la concreción de la negociación, y proteccionista hacia al interior en este sector. Esto aunado a que también es un mercado que garantiza una relación comercial a largo plazo al depender en un 55% de la importación del sector porcino, sin dejar de lado el 60% de interdependencia alimentaria. Es ante tales características, que México debería aprovecharlas, ya que así conseguiría equilibrar la balanza comercial que se tiene con Japón, además de verse beneficiado de la promoción en seguridad de sus alimentos para una futura inclusión en países de igual dependencia.

Capítulo III

Capítulo 3. Análisis de la producción porcina en México

La producción del cerdo⁷⁵ es un proceso histórico y de gran relevancia, al tratarse de un animal del cual se aprovecha todo, obteniéndose subproductos para diversas industrias, tales como: la fabricación de cepillos y brochas, donde se aprovechan las cerdas como materia prima; la elaboración de pegamentos y gelatinas que se obtienen de los cascos del animal; las glándulas de las cuales se obtienen importantes hormonas como la insulina, glucagon, enzimas pancreáticas⁷⁶ entre otras de gran importancia en la preparación de medicinas; su esqueleto que se emplea en la fabricación de fertilizantes y botones; la cerdaza⁷⁷ que se utiliza en la producción de abono; la piel que se aprovecha en la industria de la peletería y, por último la producción de la carne que tiene un alto valor proteico que la hace ser altamente nutritiva, y la cual además origino la industria del empaclado de carnes en México.

3.1 Introducción de la producción porcina en México

La introducción de los dos primeros cerdos domésticos al continente americano, fue la del pelado extremeño, mejor conocido como pelón mexicano y el cuino⁷⁸ hecha por Cristóbal Colón en 1493, siendo este el primer ganado que se le trajo a la Nueva España en grandes cantidades, por su alta rusticidad y acelerada reproducción. Cabe destacar, que el pelón mexicano fue introducido en las zonas

⁷⁵ El cerdo recibe diferentes nombres con base a su edad, al sexo y a su función. Cuando tiene hasta 8 meses se le conoce como lechón ya sea hembra o macho; después de 8 meses, al macho que se destina a la reproducción se le conoce como Verraco, mientras que la hembra es llamada marrana.

⁷⁶ Son las que ayudan al organismo humano en el aprovechamiento de los alimentos.

⁷⁷ Cerdaza es la definición de la excreta de los cerdos

⁷⁸ El pelón mexicano/pelo extremeño es la raza que posee orejas tamaño medio caídas, dorso untado y ancas caída, de color grisáceo, propensión a la producción de manteca, es prolífero, de 8 a 10 lechones defendiendo agresivamente a su camada, presenta rusticidad, resistencia a las enfermedades y al medio climático, y por carecer de pelo no está parasitado por ácaros. Mientras que el cuino tiene trompa pequeña y corta, orejas rectas, patas finas y pequeñas, color más frecuente el negro, pero los hay rojos y pintos; alcanzan a lo sumo 40-45kg productores de manteca y se les alimenta con desperdicios de cocina.

costeras y zonas de tierra caliente del país, mientras que el cuino al ser traído desde Filipinas por el Galeón de Manila arribó directamente a Guerrero extendiéndose de manera posterior y dando origen a las grandes manadas de cerdos, conocidas comúnmente como piaras, dedicadas a la engorda en las zonas del Bajío y el Altiplano.

Años más tarde, se comenzó prácticamente el mestizaje de cerdos en México con la introducción de una nueva raza de cerdos por parte de los Estados Unidos, la Duroc-Jersey, cerdo que produce carne magra y posee ciclos reproductivos más cortos con camadas mayores y mayor conversión alimenticia que proporciona un engorde en menor tiempo; y cuya introducción coincide con la inauguración de los ferrocarriles de Ciudad Juárez y Laredo de 1884 y 1903 respectivamente, los cuales beneficiarían de manera posterior la actividad ganadera al agilizar el transporte y abaratar la carne⁷⁹

En este sentido, aunado a la introducción de nuevas razas de cerdos magros, la porcicultura se vio reforzada tras la Reforma Agraria realizada por el artículo 27 de la constitución de 1917, la cual permitió el reparto de tierras, con el cual la propiedad rural se volvió comunal para poder ser explotada en lotes individuales. Años más adelante, a finales de 1920, aunado a dicha reforma se creó la Ley del Ejido⁸⁰, presidida por el gobierno de Álvaro Obregón, con la cual se reglamento el uso de los Ejidos.

Por otro lado, para 1925 se dio una nueva oleada de importación de diversos ejemplares para la producción de carne proveniente de cerdos de razas magras, como la Berkshire, Chester White, Hampshire, Yorkshire, Tamworth y Landrace, (Véase Anexo 3), con las cuales la porcicultura mexicana resurgió cimentando las

⁷⁹ Antes de 1910, cuando al norte del país se desarrollaron las grandes haciendas ganaderas, se dio el mayor poderío ganadero de propiedad privada en todo el mundo, la del latifundista José Luis Gonzaga Daniel Terrazas Fuentes de Chihuahua, cuyos terrenos abarcaban 24, 000,000 hectáreas, es decir aprox. la mitad de la superficie total de ese estado.

⁸⁰ La constitución de 1917 ratificó la ley agraria que reformaba el carácter de la propiedad ejidal del 6 de enero de 1915, durante el gobierno de Venustiano Carranza.

bases en la que fincó su desarrollo en los años siguientes. Más tarde, también se inició la introducción de animales híbridos, cerdos obtenidos del cruzamiento de dos o más razas como la Camborough, que producen más cerdos destetados por camada, con buena velocidad de crecimiento, eficiencia y rendimiento magro.

A partir de los años veinte, el crecimiento porcícola en México fue paulatino, manteniéndose principalmente por la selección animal, el cual se implementó con el fin de tener un óptimo aprovechamiento del cerdo poniendo énfasis en las partes magras, así como el desarrollo de la producción industrial de concentrados cuyo principal insumo era el sorgo. Dichos elementos fueron los mecanismos del desarrollo económico de la porcicultura en el país, a pesar de las fluctuaciones cíclicas a corto plazo provocadas por el desfase de la respuesta de los productores a las fluctuaciones de los precios y cambios en la política pecuaria.

3.2 Desarrollo de la producción porcina en México

En este sentido, se debe recalcar que durante los gobiernos posrevolucionarios se descuidó la actividad ganadera al grado que ésta pudo desaparecer durante la presidencia de Lázaro Cárdenas de 1934 a 1940, el cual implementó el reparto agrario, inspirado en ideales socialistas, pero sin incluir programas ganaderos formales, ni fortaleció un desarrollo agrícola de subsistencia.⁸¹ Asimismo, es por este descuido que México no contribuía hasta estos años en el contexto del comercio internacional de la carne. Panorama que cambió a la postre de dos hechos importantes, el de la aparición de la fiebre aftosa en México, que provocó el cierre de la frontera con Estados Unidos causando a su vez el aceleramiento de la culminación de construcción de las primeras plantas empacadoras de carne; y el segundo, referido al funcionamiento del Plan Marshall, destinado a la ayuda de los países europeos devastados por la segunda guerra mundial.

⁸¹ Gregorio Villegas, Arturo Bolaños Medina, Leonardo Olguín Prado, "La ganadería en México", I. Textos monográficos: 5. Economía, Edit. Plaza y Valdés, México, D.F., 2006, p. 25

A pesar de que la aparición de la epizootia de Fiebre Aftosa⁸² en México a finales de 1946, determinó el cierre de la frontera con Estados Unidos para la exportación de toda clase de ganado en pie, así como carnes frescas, congeladas o refrigeradas, curadas, entre otras; durante esta contingencia sanitaria, el gobierno norteamericano apoyó al mexicano con recursos financieros, equipo, veterinarios y ganaderos estadounidenses, con el cual se eliminó a todo ganado enfermo incluyendo al sospechoso, tal y como sucedió en Estados Unidos en 1922. Dicho apoyo se concretó el 16 de febrero de 1947 cuando el Senado estadounidense aprobó por unanimidad un proyecto de Ley que autorizaba al Ministerio de Agricultura a colaborar con las autoridades mexicanas en la lucha contra la Fiebre Aftosa. Esta ley preveía el trabajo conjunto de ambos países con el fin de exterminar, controlar, evitar o retardar la fiebre en las demás regiones mexicanas donde el ganado y las industrias agroalimentarias de los Estados Unidos pudiesen correr riesgos.

⁸² Las primeras noticias acerca de la Fiebre Aftosa en México datan del año de 1926, y 1932, siendo en este último año donde se localizó un nuevo brote en Tabasco aun que ninguna represento una amenaza hasta la de 1946. El virus de la fiebre aftosa, (VFA) es un miembro del género Aphthovirus de la familia Picornaviridae. Existen siete serotipos inmunológicamente distintos - O, A, C, SAT 1, SAT 2, SAT 3 y Asia 1 - y más de 60 cepas dentro de estos serotipos. Ocasionalmente nuevas cepas se desarrollan espontáneamente. La fase inicial la enfermedad se caracteriza por la aparición de aftas, ampollas o vesículas en el epitelio de la boca, labios, fosas nasales, morro, patas, encima de las pezuñas, tetillas, ubre, y algunos órganos internos o puntos de presión en la piel. Las ampollas reventadas pueden ocasionar cojera extrema y desgana para moverse o inapetencia. Las ampollas abiertas también pueden dar lugar a infecciones bacterianas secundarias. Otros síntomas observados con frecuencia son fiebre, depresión, hipersalivación, pérdida de apetito y de peso.

La fiebre aftosa se encuentra en todas las excreciones y secreciones de los animales infectados. Los animales que se han recuperado de la infección o aquellos vacunados con vacunas de virus vivos pueden actuar como portadores del virus. Los animales infectados liberan, entre otras cosas, una gran cantidad de virus en forma de aerosol y pueden infectar a otros animales por vía respiratoria u oral. La importancia de la fiebre aftosa está ligada a la facilidad con que el virus se difunde por los siguientes medios: introducción de nuevos animales portadores del virus (saliva, leche, semen, etc.) que pueden contagiar a un rebaño; corrales, edificios o vehículos contaminados utilizados para la estabulación y desplazamiento de animales susceptibles; materiales contaminados tales como paja, piensos, agua, leche o productos biológicos; prendas o calzado contaminados de las personas, o equipos usados contaminados; carne o productos animales infectados con el virus, crudos o insuficientemente cocidos, y utilizados en la alimentación de animales susceptibles; y dispersión en aerosol del virus de una propiedad infectada vía las corrientes de aire. Organización Mundial de Sanidad Animal, "Fiebre Aftosa", [En línea], Dirección URL: http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Media_Center/docs/pdf/Disease_cards/FMD-ES.pdf, [Consulta: 13 de abril de 2013].

Aunado al apoyo estadounidense, la campaña mexicana también fue un escenario de la confluencia de expertos procedentes de Chile, Inglaterra, Venezuela, Holanda, Suiza y Dinamarca, los cuales enviaron litros de vacuna, la cual fue parte de la segunda fase de la erradicación de la Fiebre Aftosa en México, respaldada contra la campaña estadounidense que estaba causando brotes de insurrección y muertes de brigadistas a manos de campesinos mexicanos que al depender completamente o en su mayoría de su ganado, se mantenían reticentes a permitir el sacrificio de sus animales, por lo que entonces se introdujo el esfuerzo de la vacuna como un método de control efectivo para radicar la epizootia.⁸³ Siendo hasta 1954 que se erradicó la fiebre Aftosa en los territorios afectados por dicha enfermedad en México.

Si bien durante el gobierno de Manuel Ávila Camacho se alentó la instauración de establecimientos de plantas empacadoras de carne en los estados de Sonora, Chihuahua, Coahuila, Nuevo León, Tamaulipas y Baja California para contrarrestar el problema del ganado que se moría por las sequías al norte del país, con la epizootia de Fiebre Aftosa que provocó el cierre de la frontera con Estados Unidos, se aceleró la construcción de dichos establecimientos, los cuales fueron considerados de primera etapa por iniciar la industrialización de la ganadería en México con las técnicas más avanzadas que había en ese momento, y por estar regulados bajo el Sistema de Establecimientos de Tipo Inspección Federal, de ahora en adelante TIF (Véase Tabla 13 y 14).

⁸³ En este sentido en el campo de formulación de una vacuna específica, ya en diciembre de 1946, un grupo de veterinarios mexicanos reunidos en Puebla lograron aislar el virus identificado como MP (México-Puebla). La preparación de la vacuna se hizo con el concurso de los expertos argentinos Rosembuch y Blank y del brasileño Silvio Torres quienes usaron la variación de la vacuna argentina Rosembuch, que era una modificación de la alemana Waldmann. La vacuna 'mexicana' tenía una serie de ventajas sobre las importadas, además de ser específica al virus desplegado en México. Así por ejemplo, las enviadas por Holanda, al descongelarse por las precarias condiciones del medio rural mexicano, fueron más dañinas que benéficas. El virus sufrió una reversión aumentando su virulencia. Otras requerían para ser inyectadas de unos 20ml en tanto la nacional se aplicaba con menos de 5ml. Mayer, Leticia, "La investigación e innovación tecnológica en situaciones de emergencia: el caso de la fiebre aftosa". *Quipu*, Ciudad de México, v.5, n.1, p.115-124.

El marco legal que regula este Sistema TIF, tuvo su origen en la Ley y Reglamento de la Industrialización Sanitaria de la Carne, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de febrero de 1950. Dichos preceptos legales obligaron a una rigurosa inspección de los técnicos, aprobados por la Secretaría de Agricultura y Ganadería, que intervienen en los establecimientos donde se sacrifican con fines industriales animales de las especies: bovina, porcina, equina, ovina, caprina, aves o cualquier otra que se destine al consumo humano y cuyos cuerpos, partes de los mismos, carne y demás derivados que se empaquen, enlaten, congelen, refrigeren, desequen, curen, fríen, ahúmen salen, escabechen o de cualquier otro modo se preparen para el transporte o venta, como artículos de comercio en la República Mexicana o para su exportación. Así como también de la industrialización de las partes no comestibles, hasta su transformación en artículos alimenticios, industriales o medicinales, harinas de carne y hueso.⁸⁴

Cabe destacar, que la Industria empacadora tipo TIF fue apoyada tanto por los subsidios y exenciones de impuestos, que por diez años concedió la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, al considerarlas como Industrias Nuevas y Necesarias, así como también la exención de impuestos a la ganadería, reconociendo las granjas dedicadas a las engorda como “Corrales fiscalizados”.⁸⁵

TABLA 13

Empacadoras y Enlatadoras de Cárnicos Establecidas en México

El TIF No. UNO fue otorgado como tal, con fecha 8 de mayo de 1947.		
TIF No. 1	Industria Empacadora de Tampico, S.A.	Tampico, Tamaulipas
TIF No. 2	Frigorífica de Guaymas, S.A.	Guaymas, Sonora
TIF No. 3	Enlatadora de Magdalena, S.A.	Magdalena, Sonora

⁸⁴ José Luis Baez Sandoval, “La Industria de la carne en México bajo el Régimen Tipo Inspección Federal (TIF), 20 de diciembre de 2009, México D.F., [En Línea], Dirección URL: <http://www.senasica.gob.mx/includes/asp/download.asp?IdDocumento=14733&IdUrl=20837>, [Consulta: 26 de abril de 2013].

⁸⁵ Los primeros antecedentes de la industria empacadora de la carne en nuestro país, data del año 1900, cuando se organizaron las empacadoras de “SAN LAZARO” que se dice se fundó con capital sueco, para operar en el sacrificio e industrialización de ganado porcino. Así también por esos años aparece la empacadora “EL POPO”, que operó con ganado bovino y porcino, los que adquirían principalmente del Estado de Michoacán y los traían arriándolos a la Ciudad de México. *Ibíd.*

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

TIF No. 4	Productos de Cananea, S.A.	Sonora
TIF No. 5	Empacadora de Chihuahua, S.A.	Chihuahua, Chihuahua
TIF No. 6	Empacadora de Ciudad Juárez, S.A.	Ciudad Juárez, Chihuahua
TIF No. 7	Empacadora de Casas Grandes, S.A.	Casas Grandes, Chihuahua
TIF No. 8	Empacadora de Camargo, S.A.	Ciudad Camargo, Chihuahua
TIF No. 9	Empacadora de Piedras Negras, S.A.	Empacadora de Piedras Negras, S.A.
TIF No. 10	Empacadora y Ganadera de la Unión Ganadera Regional de Coahuila, S.A.	Piedras Negras, Coahuila
TIF No. 11	Refrigeradora Lagunera de Productos Alimenticios, S.A.	Torreón, Coahuila
TIF No. 12	Frigorífica y Empacadora, S.A.	Hermosillo, Sonora
TIF No. 12	Frigorífica y Empacadora, S.A.	Suc. Agua Prieta, Sonora
TIF No. 13	Empacadora de Xalostoc, S.A.	Xalostoc, Estado de México
TIF No. 14	Empacadora de Durango, S.A.	Gómez Palacio, Durango
TIF No. 15	Empacadora Treviño, S.A.	Monterrey, Nuevo León
TIF No. 16	Juárez Packin, Company	Juárez Packin, Company
TIF No. 17	Empacadora de Tijuana, S.A.	Tijuana, Baja California
TIF No. 18	Abastecedora de Carnes del Norte, S.A.	Ciudad Juárez, Chihuahua
TIF No. 19	Empacadora Cuauhtémoc, S.A.	Cuauhtémoc, Chihuahua

Fuente: SENASICA, 2009

Empacadoras y Enlatadoras Establecidas en México de Porcinos y Ovicaprinos

TABLA 14

Nombre	Ubicación	Ramo	Capacidad producción diaria porcinos u ovicaprinos
Frigorífica y Empacadora de Sonora, S. A.	Hermosillo, Sonora	Empacadora	300
Empacadora de Chihuahua, S.A.	Chihuahua, Chihuahua	Empacadora y Enlatadora	300
Empacadora de Casas Grandes, S.A.	Nueva Casas Grandes, Chihuahua	Empacadora y Enlatadora	200
Industria Empacadora de Tampico, S.A.	Tampico, Tamaulipas	Empacadora	300
Empacadora e Industrializadora de Carnes de Nuevo Laredo, S.A.	Nuevo Laredo, Tamaulipas	Empacadora y Enlatadora	200
Empacadora de Durango, S.A.	Gómez Palacio, Durango	Empacadora y Enlatadora	200
Empacadora y Refrigeradora de Carnes de Chiapas, S.A.	Arriaga, Chiapas (En construcción)	Empacadora y Enlatadora	100

Fuente: SENASICA, 2009

El segundo hecho es referido a la implementación del Plan Marshall, el cual es oficialmente conocido como Programa de Recuperación Europea, y mediante el cual se contrató a México para la venta y exportación de 50, 000, 000 libras de carne en varias preparaciones y presentaciones para los territorios europeos donde todavía había permanencia de ejércitos aliados de la Segunda Guerra

Mundial, que entre otros eran Hamburgo, Alemania y Pireo, Grecia.⁸⁶ En este sentido, en las primeras décadas de la instalación de Plantas Industrializadoras de carne, México obtuvo divisas por la suma de \$4,003,375,404.00, teniendo una producción porcina de 85, 919, 040 kg.⁸⁷

En general, fueron estos dos hechos los que marcaron la aparición de México en el escenario internacional en 1948 y 1953 respectivamente, y con la cual se vieron involucrados todos los estados de México logrando un incremento en su producción porcina del 2.80% de 1930 a 1950.⁸⁸ Cabe acentuar, que durante estos años ya se vislumbraba una gran diferencia entre la ganadería porcina ejidal que contaba con 2,166, 998 cerdos, mientras que la no ejidal contaba con 4,729, 232.

En este sentido, la estructuración del ejido ganadero fomentó un desarrollo importante dentro de la rama de la economía nacional mexicana, debido al apoyo del crédito y de la técnica. Aun que la demanda de crédito para el financiamiento de un programa nacional de fomento a la ganadería ejidal, requería de la intervención de la banca privada y de una política agraria orientada a garantizar plenamente la amortización de los créditos. En este sentido, la Secretaria de Agricultura y Ganadería tenía la función específica de orientación, desarrollo del crédito agrícola, y de la asistencia técnica. Dicha Secretaria procuraba los recursos para hacer llegar los créditos a los agricultores y ganaderos, en la máxima capacidad del erario nacional; alentar y asegurar la participación de la banca privada y de las instituciones particulares en las funciones de crédito para el campo, y participar en

⁸⁶ Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo rural, Pesca y Alimentación, "Los Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) cumplen sesenta años de existencia", [En línea], Dirección URL: <http://www.cefpmmich.org.mx/cgi-bin/wp-content/uploads/2011/09/6-CLEMBUTEROL-TIF.pdf>, [Consulta: 26 de abril de 2013].

⁸⁷ José Luis Baez Sandoval, "La Industria de la carne en México bajo el Régimen Tipo Inspección Federal (TIF), 20 de diciembre de 2009, México D.F., [En Línea], Dirección URL: <http://www.senasica.gob.mx/includes/asp/download.asp?IdDocumento=14733&20837>, [Consulta: 26 de Abril de 2013].

⁸⁸ Sin embargo, una vez finalizada la etapa del envío de carne mexicana hacia algunos países europeos, aunado al cierre de la frontera con Estados Unidos, provocó que las plantas se enfrentaron posteriormente con el grave problema de no tener a quien vender su producción, lo que causó la paralización de los establecimientos de carne en México, provocando la extensión de la Industria empacadora TIF.

las gestiones necesarias para obtener fuentes de crédito de procedencia internacional destinado al fomento agrícola y ganadero.

El aumento de la producción porcina en México, llevó a que en 1952 éste país se vislumbrara en el noveno lugar a nivel mundial de mayor población ganadera porcina con 6,000 millares de cabezas, por debajo de EEUU, China, URSS, Brasil, Alemania, Polonia, Francia y Canadá.

Dicho crecimiento continuó hasta los años siguientes, ya que a partir de 1960 la actividad porcina se recuperó en 3.2 % anual, creciendo debido a la contracción de la actividad en las granjas tecnificadas, en tanto se agravó la desaparición de las semi-tecnificadas y no tecnificadas. En este sentido, durante el sexenio de 1965 a 1970, la población porcina mexicana impuso el ritmo de mejoramiento genético, con el cual se logró que gran parte de las explotaciones porcícolas sustituyeran a los cerdos de baja calidad por ejemplares de líneas puras o de cruzamientos de buenas razas como la Duroc, Hampshire, Yorkshire, y Landrace, lo que se tradujo en un notorio aumento de la producción, debido a que se mejoró el índice de conversión de alimento igual a carne. En ello influyeron de manera significativa el aumento de las unidades porcícolas dedicadas a la reproducción de las razas indicadas, los programas que para la misma acción realizaron los centros de fomento porcícola y la mayor disponibilidad de reproductores con certificados de registro a través de la importación controlada. En este sentido, los centros de fomento porcícola se encargaron de orientar y coordinar los trabajos de 2 861 criadores agrupados en 96 asociaciones locales de porcuicultores, lo que se reflejó positivamente en la presencia, cada vez mayor, de buenos ejemplares de cerdos en los rastros de todo el país.⁸⁹

⁸⁹ Los Centros de fomento porcino en ese entonces eran: Ciudad Obregón, Sonora, Culiacán, Sinaloa, Ahuacatlán, Nayarit, Chihuahua, Chihuahua, Gómez Palacio, Durango, Pabellón, Aguascalientes, Los Belenes, Zapopan, Jalisco, Jalostotitlán, Jalisco, Colima, Colima, Antúnez, Michoacán, León, Guanajuato, Ajuchitlán, Querétaro, Chilpancingo, Guerrero, Puebla, Puebla, Humantla, Tlaxcala, Paso del Toro, Veracruz, Oaxaca, Oaxaca, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, Mérida, Yucatán, La Piedad, Michoacán, Saltillo, Coahuila, Río Bravo, Tamaulipas, Zacatecas, Zacatecas, Ciudad Victoria, Tamaulipas, San Luis Potosí, San Luis Potosí, Campeche,

Cabe señalar, que los sistemas de producción porcina que se desarrollaron y aún se desarrollan en las diferentes granjas del país son: las granjas productoras de pie de cría; productoras de lechones; engordadores y, granjas de ciclo completo, las cuales se distinguen de la siguiente forma:

Las granjas productoras de pie de cría son las altamente tecnificadas y requieren personal especializado en tareas específicas para la selección y mejoramiento constante de los cerdos con el fin de surtir las necesidades del mercado de pie de cría. Mientras que las granjas productoras de lechones, cuya producción se realiza en confinamiento con el mejor manejo alimentario posible con lo que se tiene un mejor control económico, administrativo y sanitario, son las que se encargan de destetarlos para que posteriormente sean adquiridos por las granjas engordadoras para su finalización, o bien por acopiadores que revenden los lechones a engordadoras o para la cría familiar o de traspatio.⁹⁰

Las granjas engordadoras son las que predominan en la zona centro del país, cuya actividad básica consiste en comprar lotes de lechones destetados con pesos que oscilan entre los 10 y 20 kg para después ser finalizados con un peso entre 95 y 105 kg, y posteriormente ser vendidos al mercado de rastros o a empacadoras.

El sistema básico para la cría familiar o de traspatio, cuya producción es poco tecnificada y cuya cría se realiza en una zahurda de traspatio donde el cerdo es engordado con los desperdicios de alimentos; además de ser un sistema basado en todo adentro, afuera y de forma continua. Dicho sistema consiste en llenar las

Campeche y Martínez de la Torre, Veracruz. Saucedo Montemayor, Pedro, "Historia de la Ganadería en México", Edit. Dirección General de Publicaciones Universidad Nacional Autónoma de México, México, 30 de noviembre de 1984, p. 163.

⁹⁰ Otra información que es importante recalcar, es que de los negocios porcinos en el México emanan un gran número de empleos directos o indirectos; en los primeros se encuentran los servicios de médicos veterinarios zootecnistas MVZ; mano de obra de empleados; servicios de inseminación artificial, etc., en los segundos, de la existencia de las granjas dependen la industria farmacéutica veterinaria, planta de alimentos, proveedores, asesores, biotecnología y otros. J. Rafael Meléndez Guzmán, "Administración Pecuaria, Cerdos, Capítulo I. Situación actual del sector Porcícola", Edit. UNAM, Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, División Sistema Universidad Abierta y Educación a Distancia, México, 1998, p.14

zahurdas (mejor conocidos como naves de cerdos), más o menos homogéneos en tamaño y edades durante el tiempo que perdura la engorda para finalmente ser vendidos a un introductor o acoplador. Continuando con un proceso característico donde el productor vende sus cerdos engordados y a la vez compra animales para engordarlos de manera continúa. En este sistema más que en los otros, se tiene la ventaja del manejo de un solo tipo de alimento, sin embargo también se corre el riesgo de un mayor contagio de enfermedades al contener animales de diferentes edades y razas en una misma explotación. También se encuentran las Granjas de ciclo completo, las cuales se encargan de producir lechones que posteriormente se engordan dentro de la misma explotación, por lo general con hembras híbridas y sementales de raza pura.⁹¹

Cabe destacar, que de estos tipos de granjas, el más usado para 1969 fue el sistema de granjas de producción y engorda para abasto, el cual fue característico de los estados de Jalisco, Michoacán, Guanajuato, Puebla, México, Hidalgo, Distrito Federal, Querétaro, Sinaloa y Sonora.

De manera particular, la porcicultura mexicana tuvo un crecimiento posterior, específicamente en el periodo comprendido de 1972 a 1987, el cual según estimaciones de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, fue el siguiente: en Querétaro 9.9%, Michoacán 8.1% y en Sonora 9.4%, en tanto que el crecimiento medio nacional fue de 4.5.% a la par en las zonas productoras de sorgo (Tamaulipas y la zona del Bajío), donde el crecimiento en la superficie cultivada tuvo una producción total en toneladas y rendimientos de 4%, 7% y 3.2% anuales, respectivamente.⁹²

⁹¹ Ídem.

⁹² *ibíd.*, p.2

Este bajo y tardío crecimiento en la producción porcina fue causado a que en la década de los ochentas,⁹³ México presento una serie de problemas relativos al abastecimiento e incremento de los costos de insumos, además de importaciones masivas de carne en canal por parte de Estados Unidos; falta de liquidez en los negocios porcinos en 1984; cambios en el gobierno; prohibición en la salida de divisas y el fenómeno inflacionario de las políticas gubernamentales que incidieron en toda la actividad económica, y lo que provocó problemas en el abasto⁹⁴, distribución de la carne porcina en México y una notoria disminución en los volúmenes de producción porcina debido a las crisis financieras y económicas del país, con una contracción del mercado interno, producto de la contención salarial, la eliminación de subsidios a los granos y con el consecuente incremento en los costos de producción, así como una restricción crediticia, reducción en las inversiones públicas y privadas, y menor capacidad de compra.

Aunado a lo anterior, en 1986 se dio el ingreso de México al Acuerdo General de Comercio y Aranceles, GATT por sus siglas en inglés *General Agreement on Tariffs and Trade*, el cual significo un cambio estructural debido a que marcó el inicio de la apertura comercial, el fin del modelo de sustitución de importaciones, una reducción de arancel al 20% y sobre todo un desfase de las medidas proteccionistas que se tenían en sectores específicos⁹⁵. Prosiguiendo con la introducción del Pacto de Solidaridad Económica en 1987, conocido más tarde

⁹³ A partir de estos años los criadores de esta especie iniciaron una evolución hacia dicha especialidad, eliminando los cerdos productores de grasa. Además durante ese decenio se llevaron a cabo grandes importaciones de ejemplares porcina de líneas puras, debido a que México estuvo afectado de estomatitis vesicular infecciosa. En ese sentido, en el país se estimo de acuerdo a la Subsecretaria de Ganadería, una población porcina de 8 109 172 cabezas de las cuales se calcula que 3 862 958 eran de razas mejoradas comparadas con el Censo de 1950 que arrojaba una cifra de 6 896 143 de los cuales 5 530 087 corresponden a ganado criollo dando una diferencia de 1 366 143 de ejemplares de razas puras. Esta discrepancia se puede explicar debido a diversos factores que intervinieron durante el último quinquenio tales como, la escasez de grano provocado por la prolongada sequía que azoto al país durante el periodo indicado, lo que hizo que muchos criadores liquidaran sus explotaciones con incosteabilidad. Saucedo Montemayor, Pedro, *Óp. Cit.* P.104

⁹⁴ Rafael Meléndez Guzmán, *Óp. Cit.*, p.25

⁹⁵ En México, de 1960 a 1983 la producción de carne de cerdo, creció en 9.6% anual en tanto que de 1984 a 1989 ocurrió una contracción de 11.2% anual, efecto debido a la apertura comercial y retiro de apoyos como resultado de ingreso del país al GATT.

como el Pacto de Estabilidad y Crecimiento, con el cual México tuvo una disminución arancelaria más sustantiva.

Además, para 1986 el panorama de la producción porcícola sufrió graves estragos debido a que el precio del cerdo en pie disminuyó seriamente afectando las utilidades del producto. En este sentido, el gobierno tomo medidas para reducir los daños, tales como en el caso de Sonora, Guanajuato, Jalisco, Michoacán y Nuevo León:

- En Sonora, disminuyó la población de engorda y se mantuvo un porcentaje mínimo de hembras; con lo cual se inicio un negocio de venta de lechones con lo que se esperaba reducir los altos costos de alimentación sin afectar seriamente la estructura de producción; por otra parte, también se decidió finalizar la engorda a los 80 kg, tratando con ello de superar la etapa de mayor conversión alimenticia y buscar nuevos mercados en el extranjero;
- En Guanajuato la situación fue más desastrosa para aquellas granjas de diversos tamaños y de menos capacidad técnica, que son en su mayoría granjas de engorda, lo que determino una mayor despoblación. Los productores más importantes en el área disminuyeron su población a la mitad, pero permanecieron en el mercado; sin embargo, los medianos y pequeños productores cerraron sus negocios; y
- En Jalisco, Michoacán y Nuevo León, la crisis también fue muy severa, ya que la población porcina estaba distribuida en un gran número de granjas pequeñas de actividad secundaria, por lo que la solución más rápida fue el despoblamiento y cierre de granjas. Como resultado de lo anterior, en ese año de 1986 ocurrió una despoblación animal de 45%, conforme a las cifras siguientes: en 1982 la población se estimó en más de 16 millones de cabezas y en 1988 fue de 8 millones. El mayor decremento se dio entre 1983 y 1984, al pasar de 16 millones 500 mil cerdos a 13 millones 100 mil. Ello sucedió porque se permitió, legal o ilegalmente, la entrada al país de gran cantidad de subproductos de origen porcino, que en realidad

corresponden a casi todo el cerdo, lo que viro en un detrimento de la porcicultura nacional.⁹⁶

Sumado a la medida gubernamental antes expuesta, se dieron los elevados costos de producción de los alimentos, los cuales llegaron representar hasta el 70% del costo de producción; aunado a deficiencias en los niveles sanitarios que ocasionó una mortalidad del 35%, además de una insuficiencia, tanto de los pies de cría para satisfacer la demanda, como de la producción interna de sorgo, y un bajo poder adquisitivo del dinero, lo que en su conjunto provocaron una crisis de la actividad porcícola.

En este sentido, ya para fines de los años ochenta, se estimaba en México una población porcina de 17.1 millones cabezas, cuya distribución era: 57% en zona templada, 22% en la húmeda y 21% en la árida. Siendo los estados de Jalisco, Veracruz, Michoacán, Guanajuato; Sonora y México los que aportaron el 40% total de la población porcina, con 201,390, 44,440, 170,000, 112,312, 143,312, y 125,840 toneladas respectivamente. Mientras que en el ámbito internacional, México fue perdiendo posicionamiento, ya que en 1983 paso a tener una producción porcina aproximada de 1.5 millones toneladas, disminuyendo bruscamente a 873 toneladas en 1985. Y tres años más adelante, en el lapso de 1988 a 1993, la población porcina experimento un decremento del 3.8% que se presentó aún sin haber entrado México al Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos y Canadá, de ahora en adelante, TLCAN.

Cabe señalar, que una de las grandes fases de la apertura comercial mexicana es marcado precisamente con la introducción del TLCAN, con el cual México sufre un proceso de cambio a partir de 1983, realizando modificaciones radicales en la

⁹⁶ Con excepción de Veracruz, en otras entidades junto con Puebla, se encuentra la porcicultura industrial o comercial; sin embargo según apreciaciones de la SARH, el 15% de esas explotaciones pertenecen al tipo tecnificado o industrial; las pequeñas ocupan 35%, y los niveles de cría familiar o de traspatio representan el 50% restante. *Ibidem*

estructura económica con el fin de modernizar al país para la ingreso a este Tratado.

De manera general, con el TLCAN, el estado mexicano redefinió su papel reduciendo la intervención oficial dentro de la economía, al vender paraestatales y recudiendo subsidios. Además de que este tratado como parte de la estrategia macroeconómica mexicana, rompió con las estructuras antiguas que caracterizaron al sector agroalimentario hasta ese momento, cambiando la política de proteccionismo, intervencionismo y subsidios a una política donde predominó el concepto de mercado como árbitro en la asignación de recursos y una apertura indiscriminada.⁹⁷ En este sentido, el sector agropecuario tuvo que enfrentarse a una competencia de nivel mundial, causada por la inserción de la economía mexicana dentro de la economía mundial.⁹⁸

Aunado al problema de la apertura comercial indiscriminada, se dio el excesivo acceso de las importaciones de productos y subproductos porcinos además de cerdos para abasto por parte de Estados Unidos, provocando un desplazamiento de los productores locales que al estar en estado de vulnerabilidad, causado por la inflación que provocó el aumento en los costos de producción y al endeudamiento que adquirieron al invertir en la productividad genética y adopción de tecnología; no pudieron competir contra la venta estadounidense que lo hacía por debajo de los costos de producción de este producto en el mercado nacional. En este sentido, de 1985 a 1994, se dio una precipitada disminución del volumen nacional de producción porcina, al pasar de 46% al 20.5% en las fechas respectivas.

⁹⁷ En 1982 el arancel promedio agropecuario fue de 27%, con un arancel máximo de 100%, pasando aceleradamente en 1992 a un arancel bajo, en promedio, a menos del 8% con un máximo de 20 por ciento.

⁹⁸ También se pretende introducir "competitividad" abriendo la economía tanto a productos finales como a los insumos para la producción. Se ajustan los precios domésticos a los internacionales, se eliminan los permisos de importación tanto a insumos como a productos terminados; con lo anterior se supone que el producir tendrá insumos en condiciones internacionalmente adecuadas para poder competir en el sector agropecuario. Se busca impulsar la agricultura de exportación y para financiar el cambio se pretende desarrollar esquemas propios para estimular la inversión en el cambio. Aunado a esta situación, con las reformas al artículo 27 constitucional, se eliminaron las barreras a la inversión en el campo tanto mexicano como extranjero.

Los problemas coyunturales se relacionan en gran parte con la situación economía del país, y la reacción microeconómica a las políticas macroeconómicas.

Recalcando que las exportaciones provenientes de Estados Unidos al primer trimestre del TLCAN crecieron tres veces más rápido que las exportaciones del resto del mundo.

Dicha disminución en el volumen de la producción porcina en México, provocó nuevamente el cierre de granjas, tal como sucedió en el Bajío de 1993 a 1994 en el que 14% de los productores porcinos cerraron sus granjas, en tanto que en el Estado de México se dio una contracción del 25%. En este sentido, según la Confederación de Porcicultores Mexicanos, la CONAPOR, la apertura comercial, propició la quiebra de 20 ó 30% de las granjas del país.

Además, siguiendo la misma tendencia, los productores semi-tecnificados que permanecían activos promediaron en un 60% su capacidad instalada utilizada, sin olvidar que tuvieron que realizar por su cuenta el incremento de su inventario para alcanzar economías de escala por volúmenes de compra de insumos y adopción de tecnología. De hecho, en el análisis de sus costos de producción se mostraron pérdidas reales que llegaron a representar el 30.2% del capital invertido, provocando con ello una acelerada descapitalización de los productores.

La quiebra de granjas porcinas continuó para 1995, ascendiendo de 4 000, a 5000 granjas en el sexenio de Carlos Salinas, que abarca de 1988 a 1994. Y en este mismo sexenio, debido a la tendencia inflacionista, los costos por kilogramo para la producción porcina se elevó al doble, lo que representó más del 200%, lo que a su vez reforzó aún más la aceleración de la descapitalización de la porcicultura que ya se venía arrastrando de años anteriores, aunado al enfrentamiento general, dependiendo el nivel tecnológico, que tuvieron los porcicultores en la comercialización ante los siguientes problemas, Tabla 15:

Principales Problemas de la Comercialización de la Carne Porcina

TABLA 15

CAUSAS	EFEECTO
1. Producción geográficamente dispersa	1. Altos costos de acopio y transporte
2. Falta de especialización en la producción	2. Baja productividad y dispersión de esfuerzos
3. Falta de transporte adecuado	3. Altas mermas y maniobras excesivas
4. Inadecuada clasificación y normalización de los cerdos en pie y en canal.	4. Transacciones complicadas y costosas
5. Falta de organización y coordinación con otros agentes económicos.	5. Intermediación y manipulación excesiva.
6. Importación de cerdos sin gravamen (1988-1994)	6. Desestímulo a la producción; salida de divisas y pérdida de empleos.
7. Cincuenta por ciento de la porcicultura de traspatio.	7. Poca competencia en precios.
8. Presencia de plagas y enfermedades.	8. Retraso en la producción y quiebra de negocios.
9. Falta de informes sobre precios y mercados	9. Bajo poder de negociación y altos riesgos.
10. Financiamiento	10. Usura y acaparamiento
11. Técnicas de producción inadecuadas	11. Baja productividad y altos costos
12. Cerdos de baja calidad	12. Bajos precios y mucha competencia
13. Poca disponibilidad de recursos de capital y económicos	13. Baja productividad o producción de traspatio
14. Inadecuada planeación en la producción	14. Mayor oferta de cerdo y bajos precios
15. Altos costos de los insumos	15. Bajo poder de negociación o precios de venta altos; alteración en la estructura de producción.
16. Inflación	16. Altas tasas de intereses
17. Políticas gubernamentales	17. Control de precios
18. Deficiencias en los niveles sanitarios	18. Alta morbilidad y mortalidad
19. Bajo poder adquisitivo del dinero	19. Bajo poder de compra
20. Falta de conocimiento sobre la comercialización en rastros	20. Los poricultores no introducen al rastro, sólo los introductores

Fuente: UNAM, Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, División Sistema Universidad Abierta y Educación a Distancia, 1998

A pesar de que la apertura comercial contrajo consecuencias negativas para la mayoría de los poricultores mexicanos, está por otro lado permitió un cambio en los patrones de la base productiva y de comercio exterior, lo que favoreció a la internacionalización de la agroindustria de alimentos en algunos estados al norte del país. En este sentido, con los cambios desde 1985 a la Ley de Inversiones Extranjeras y las nuevas regulaciones en materia arancelaria, se motivó la afluencia de nuevos flujos de capital en empresas de exportación, entre las que se encuentran las llamadas “agromaquilas”, las cuales a su vez propiciaron la inversión de proyectos conjuntos para la producción de alimentos procesados y también motivaron la compra de grandes empresas nacionales por parte de consorcios internacionales, acelerando el comercio de alimentos con los países de Estados Unidos, Canadá, Europa y Asia.

Un claro ejemplo de lo anterior, fue el caso de Sonora quien a partir de los años noventa con una mejora tecnológica y mayor productividad, empresarios asociados al grupo Alpro de Hermosillo,⁹⁹ pasaron de tener una tasa de crecimiento anual promedio de las exportaciones de carne de cerdo de 3.8 millones de dólares a 39,2 millones en el lustro de 1990 y 1995, y de producir 762 toneladas al inicio de los noventa, a obtener poco más de 7,500 a mediados de esa década.

3.3 Etapa actual de la producción porcina mexicana

Asimismo, los nuevos flujos de capital en el territorio mexicano permitieron que el país al finalizar 1996,¹⁰⁰ contara con una plataforma de exportación de

⁹⁹ Alpro Hermosillo nació de la unión de esfuerzos de productores independientes con el fin de comercializar en conjunto su producción, principalmente a la Ciudad de México. Siendo en 1991 cuando inició sus exportaciones de carne porcina a Japón, y posteriormente, en 1999 realizó una alianza con la empresa estadounidense Smithfield Foods Inc., lo que implicó un cambio de nombre al pasar de Grupo Alpro a Norson, como actualmente se conoce.

¹⁰⁰ Para 1996, México destino a la actividad ganadera 109.7 millones de hectáreas, lo que representaba el 56% del territorio nacional. Además de contar con una participación del 1.42% del total inventario mundial porcino con un promedio de 10.6 millones de cabezas, con lo que cayó hasta el catorceavo lugar a nivel mundial en 1996 y el dieciseisavo lugar en 1997, al disminuir aún más su participación con un 1.3% del total producido.

aproximadamente 908 empresas exportadoras de alimentos, distribuidas en 44 actividades industriales de procesamiento.¹⁰¹ De la misma forma, incentivó que el volumen de los productos alimenticios exportables, tales como carnes de ganado, frutas, entre otros productos mexicanos, se incrementaran a 8.500 millones de dólares aproximadamente, lo que significó el 51.2% de las exportaciones totales de alimentos en ese año.

Cabe destacar, que las exportaciones mexicanas de carne porcina estuvieron dirigidas principalmente hacia Estados Unidos y Japón, cuya diferencia en términos cuantitativos era muy estrecha, ya que en 1997 mientras al primero se le enviaba 23,916 toneladas, que no era nada comparado con las importaciones que este mismo país hacía hacia México¹⁰², a Japón sólo se le enviaban 3,244 toneladas; las cuales disminuyeron a 2,184 para el año 2000; a diferencia de las exportaciones hacia EE.UU. que incrementaron a 40,798 toneladas en ese mismo año. Dicha baja considerable en las exportaciones hacia Japón, se debe a que tras la entrada al TLCAN se vivió una incertidumbre imperante en la economía nacional mexicana, ante el desconocimiento y la desconfianza que representaba la trascendental negociación, situación que fue recuperándose en los primeros años en la década del siglo XX.

Si bien, de 1990 a 1996, los principales países exportadores de productos de carne porcina fueron Taiwán, Canadá, China y Estados Unidos, los cambios registrados en el mercado internacional de la carne porcina y la crisis financiera durante estos años en los países del sudeste asiático, llevaron que se replanteara la oferta disponible, ya que ante las devaluaciones, y la recesión en dichas naciones, conllevó a que sus importaciones se mantuvieran en niveles bajos. Lo cual ocasionó que Estados Unidos, al ser un gran proveedor de carne porcina de

¹⁰¹ Sergio A. Sandoval Godoy, Vidal Salazar Solano y Pablo Wong Gonzalez, "Exportaciones agroalimentarias de Sonora hacia la región Asia-Pacífico: una aproximación a los factores de competitividad", 1998, [en Línea], Dirección URL: http://lanic.u.texas.edu/project/etext/colson/16/16_3.pdf, [Consulta: 25 de Abril de 2013].

¹⁰² En México, las importaciones estadounidenses de carnes de porcino saladas y subproductos comestibles en 1997 fueron de 142,981 toneladas mientras que para el 2001 fueron de 163,550 toneladas.

dichos países, buscará a México como un mecanismo de absorción de las importaciones excedentes aprovechando el marco del Tratado de Libre Comercio de América del Norte, TLCAN,¹⁰³ lo que llevó que para el año de 1998 la importación estadounidense ascendiera a 365 000 cabezas de porcinos para abasto y 71 360 toneladas de carnes en todas sus versiones. Siendo un total de 299 500 toneladas, el volumen de importación de carne de puerco para abasto estadounidense hacia México en 1999.

Mientras que para este mismo año, la producción mexicana de carne porcina se situó con 994, 186 toneladas, tan sólo 72, 610 más que en 1995. De hecho, si se analiza el periodo de los noventa a partir de 1989 se puede apreciar que el volumen de la producción tuvo variaciones poco significativas al incrementar en ésta década solo 267,516 toneladas, esto debido a que sólo los estados de Jalisco, Sonora y Yucatán aumentaron su producción en más de 50 mil toneladas, mientras que otros pocos como Veracruz y Guanajuato lo hicieron en más de 20 mil toneladas y el resto como México, Michoacán, Sinaloa, Zacatecas disminuyó a mucho menos de ésta última cantidad. Cabe señalar, que la disminución en la producción y el bajo crecimiento por parte de la mayoría de los estados se debió principalmente al encarecimiento en los costos de producción el cual se elevó a 74.2% durante ésta década, (Véase Tabla 16).

¹⁰³ México fue el segundo importador de productos procedentes de Estados Unidos después de Japón, en la cual se tratan cada vez más de importaciones de productos procesados mientras que las limitadas exportaciones mexicanas hacia Estados Unidos siguen siendo solo de cerdos en pie.

Estadísticas de la Producción Nacional de Carne Porcina Mexicana

TABLA 16			
Año	Producción Nacional (toneladas)	Valor de la Producción Nacional (miles de pesos)	Estados con Mayor Volumen de Producción
1989	725,670	4,464,519	Jalisco y Sonora
1990	757,351	4,977,871	Jalisco y Sonora
1991	811,899	6,150,377	Jalisco y Sonora
1992	819,782	5,856,075	Guanajuato, Jalisco y Sonora
1993	821,580	5,999,324	Guanajuato, Sonora y Jalisco
1994	872,907	5,846,908	Guanajuato, Jalisco y Sonora
1995	921,576	8,895,246	Guanajuato, Jalisco y Sonora
1996	910,290	12,416,510	Guanajuato, Jalisco y Sonora
1997	939,245	17,040,808	Guanajuato, Jalisco y Sonora
1998	960,689	15,260,844	Guanajuato, Jalisco y Sonora
1999	994,186	17,309,801	Guanajuato, Jalisco y Sonora

Elaboración propia con datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, SIAP de la SAGARPA, 2013.

Con respecto a la exportación de carne porcina mexicana, para 1999 se situó en 25, 000 toneladas, mientras que la importación fue de 299 mil 500 y la producción de cerdo en canal fue de 965 mil 800 toneladas, cifra 0.53% mayor que en 1995, cuando la producción se ubicó en 961 mil toneladas. Siendo Jalisco el estado con mayor participación nacional, con alrededor de 180 mil toneladas (20% de la producción nacional), Sonora con 158 mil (17.6%); Guanajuato con 105 mil

(11.6%), seguidos de Yucatán, Puebla y Michoacán con 65 mil, 63 mil y 54 mil, respectivamente.¹⁰⁴

En este sentido, según la FAO la producción de carne de cerdo en México para este mismo año se situó en el decimo lugar, con 821.6 mil toneladas, asimismo los principales países productores fueron China con 33.9%, Comunidad europea 20.6%¹⁰⁵, EUA con 10.3%, Japón con 2.2%, Canadá 1.6%, Brasil 1.5% Filipinas 1.2% y Checoslovaquia 1.1% lo que estimaron una producción de 72 115 mil toneladas. De manera general, para ésta misma década la República Mexicana contó con un inventario porcino distribuido distinguidamente por regiones, en la que además se caracterizaron dependiendo el tipo de sistema productivo que utilizaban, es decir tecnificado, semi-tecnificado o de traspatio. En este sentido, la región del Bajío, tuvo una participación porcina aproximada al 24%, seguida por la centro-oriental con el 23%, la noroccidental con el 13% y la región sur con el 22%; mientras que el 18% restante estaba distribuido en el resto del país. Cabe señalar, que los diversos modos de explotación de las piaras existentes, la falta de tecnología y el autoconsumo, provocaron una marcada diferencia en los aportes para la producción nacional, por lo que la región del Bajío contribuyó con el 39%, la nor-occidental con el 19%, la región centro-oriental con el 17%, mientras que el sur lo hizo con 10% y otros estados aportaron el 15% del total nacional.¹⁰⁶

Según la división de Villegas estas regiones estuvieron caracterizadas de la siguiente manera:

- Región del Bajío

Es la región que comprende los estados de Guanajuato, Jalisco y Michoacán, posee el mayor número de cerdos del país: 4 495 052 cerdos o sea el 27% y a

¹⁰⁴ Gregorio Villegas, Arturo Bolaños Medina, Leonardo Olguín Prado, Op. cit., p. 25

¹⁰⁵ A finales de los noventa se tienen perspectivas crecientes del consumo mundial particularmente en Europa ya se está dando una importante sustitución de la carne de res por la de cerdo, influida por el temor que provocó la enfermedad de las vacas locas.

¹⁰⁶ Ídem

nivel regional el 30%; en cuanto se refiere a la producción de carne nacional y regional representa el 40% y 48% respectivamente; la eficiencia productiva (número de cerdos necesarios para producir una tonelada métrica de carne de cerdo en pie) es de 14.21 cabezas.

El sistema de explotación porcino que predomina en esta región es del tipo semi-tecnificado, y que posteriormente se dispersó por todo el país, aun que también se encuentran explotaciones altamente tecnificadas pero son la minoría.

- Región Centro Oriental

Esta región está integrada por los estados de Hidalgo, México, Puebla y Veracruz; es la segunda en importancia ya que su inventario porcino es de 3 509 999 cabezas representando el 21 y 29% a nivel nacional y regional, respectivamente. A nivel nacional aportó el 21 % de la carne que consume el país y su eficiencia productiva es de 21.86 cerdos para obtener una tonelada de carne. En esta región también prevalece el sistema de producción semi-tecnificado casi con las mismas características que el del Bajío, excepto Veracruz que representa en el total nacional el 7.6% del inventario porcino y con una explotación porcina de traspatio cuya eficiencia productiva es de 37.62% de cerdos.

- Centro Occidental

Región que integra los estados de Chihuahua, Durango, Sinaloa y Sonora con 2 519 364 cerdos. Esta zona se maneja bajo el régimen de producción intensiva, conocida como industrial, que representa en cuanto al inventario nacional y producción cárnica, el 13 y 16% respectivamente, y su eficiencia productiva es de 2.04 cerdos más que la región del Bajío. Por los sistemas de explotación intensivos se tienen desde 100 hasta 5 000 vientres y se producen cerdos para pie de cría y abasto. La tecnología es moderna, aplicada tanto al diseño de las instalaciones como al sistema de producción.

Las aéreas de gestación tienen ambiente controlado mediante rociadores, salas de maternidad con sistemas de cortinas húmedas, de extractores o de enfriamiento de equipos que refrigeran el aire y a través de ductos que llegan directamente al hocico de las hembras. En el aspecto zootécnico se tienen programas específicos de genética, nutrición, sanidad y reproducción. Los pies de cría son importados en su mayoría de Estados Unidos o Canadá con una selección cuidadosa de los reemplazos en las granjas, el sistema de alimentación es totalmente controlado ya sea que se adquiera el alimento balanceado fuera de la granja o se elabore en ella; el control sanitario es riguroso por lo tanto la incidencia en enfermedades es baja, aunado a la alta tecnología mencionada, son importadores también la organización de los productores en cuanto al abastecimiento de insumos y la comercialización del cerdo, ya sea que se le venda a un introductor para su ingreso al rastro o a empacadoras, o este los lleva directamente a las empacadoras. Algunos cuentan con sus propios transportes especializados de dos y tres pisos. Sonora y Sinaloa son las entidades características de ese modelo y las que más han sufrido los cambios en las políticas gubernamentales de producción por la alta tecnología como los altos costos de producción, representando el 8.7 y 2.7% respectivamente, de la población total nacional.

- Región Sur

Esta región se extiende por los estados de Chiapas, Guerrero y Oaxaca principalmente; representa el 18% del inventario nacional (2 979 202 cerdos) y su producción cárnica con respecto al nacional es del 5.9% y su eficiencia productivo es de las más bajas puesto, que se necesitan 49.42 cerdos para lograr una tonelada de cerdo en pie.¹⁰⁷

Una vez entrada la década de los dos mil, la producción porcina mexicana tuvo un crecimiento lento al producir sólo 3.2% más del 2000 al 2004. Si bien todos los estados al norte del país aumentaron en gran porcentaje su producción, más de 10

¹⁰⁷ *Ibíd.*

estados sufrieron graves pérdidas, tales como el Distrito Federal, Michoacán México entre otros, (Véase Tabla 17). Aunado a esto, la carne porcina se ubicó en tercer lugar por debajo de la de ave y de bovino en ser la más producida en México, las cuales rebasaron al doble la producción porcina con 2,330,231 y 2,706, 138 toneladas anuales respectivamente.

Producción Porcina en México 2000-2004

TABLA 17

ESTADO	PRODUCCIÓN (toneladas)					Crecimiento 2000 a 2004
	2000	2001	2002	2003	2004	%
AGUASCALIENTES	4,061	3,934	4,984	4,842	4,678	13.2
BAJA CALIFORNIA	3,703	3,407	2,132	2,016	1,778	-52
BAJA CALIFORNIA SUR	1,115	942	990	755	633	-43.2
CAMPECHE	4,642	5,101	5,389	5,458	5,949	5.2
COAHUILA	5,760	6,466	6,854	7,728	7,644	24.7
COLIMA	1,173	1,322	1,637	2,601	3,626	67.9
CHIAPAS	18,294	18,447	17,990	21,075	21,525	15
CHIHUAHUA	4,430	5,524	5,600	7,639	7,843	43.5
DISTRITO FEDERAL	4,220	3,750	3,860	2,409	2,542	-40
DURANGO	3,847	4,242	4,292	4,284	4,345	11.47
GUANAJUATO	102,162	100,740	96,574	93,242	94,499	-7.5
GUERRERO	26,180	21,217	22,731	23,175	22,934	-12.4
HIDALGO	18,725	18,619	18,988	19,016	18,995	1.4
JALISCO	193,362	209,443	214,889	199,733	208,072	7
MEXICO	32,384	31,569	32,608	27,145	27,690	-14.5
MICHOACAN	53,355	54,204	52,830	46,109	46,347	-13.1
MORELOS	2,462	2,618	2,591	2,643	2,747	10.4
NAYARIT	4,694	4,621	4,546	4,737	4,844	3
NUEVO LEON	17,610	17,865	18,790	18,185	17,593	-0.09
OAXACA	29,744	29,742	29,493	29,234	30,575	2.7
PUEBLA	80,991	82,177	79,001	72,968	75,742	-6.5
QUERETARO	13,911	17,036	15,566	15,261	15,148	8.2
QUINTANA ROO	10,014	9,330	9,683	8,944	8,751	-12.6
SAN LUIS POTOSI	6,965	7,059	7,570	8,112	8,317	16.2
SINALOA	16,694	16,286	15,642	16,268	17,284	3.4
SONORA	174,712	179,444	194,528	201,361	199,519	12.4
TABASCO	8,341	8,394	8,323	8,563	13,490	38

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

TAMAULIPAS	15,021	15,440	15,966	17,123	21,348	29.6
TLAXCALA	8,132	11,245	8,925	10,264	11,605	29.9
VERACRUZ	73,723	73,687	73,687	67,428	64,588	-12.4
YUCATAN	83,052	87,188	87,003	81,149	87,374	4.9
ZACATECAS	6,476	6,784	6,583	5,843	6,358	-1.8
NACIONAL	1,029,955	1,057,843	1,070,246	1,035,308	1,064,382	3.2

El total nacional de la producción podría no coincidir con la suma de los estados, debido a que los decimales están redondeados a enteros. Elaboración propia con datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, SIAP de la SAGARPA, 2013.

Es durante ésta misma época cuando las exportaciones agroalimentarias mexicanas hacia Japón se incrementaron en un 4.4% de 1999 al 2004, sobre todo el de la carne porcina, al sumarse Yucatán para la participación de dichas exportaciones.¹⁰⁸ Y siendo en el 2004, que se acuerda la firma del Acuerdo de Asociación Económica entre México y Japón, con el cual las exportaciones de carnes, frutas entre otros productos, se vieron beneficiados por los privilegios arancelarios y de cupo que se les otorgó.¹⁰⁹

Cabe recalcar, que a finales del 2006 el precio del maíz se incrementó acentuadamente lo que impactó en un alza de granos como el sorgo entre otros, afectando en los costos de producción de la porcicultura mexicana y en general a la producción mundial.¹¹⁰ Aunado a este problema, se registró una fuerte caída de los

¹⁰⁸ Hasta antes del reconocimiento de Jalisco en el 2012, sólo Sonora y Yucatán eran estados considerados libres de Fiebre porcina clásica por Japón, por lo que las demás entidades federativas se encontraban en imposibilidad de exportar carne de cerdo hacia éste país asiático.

¹⁰⁹ Es importante señalar, como lo delimita la Consejería Comercial de México en Japón, que existen variaciones en las cifras del comercio exterior entre México y Japón debido a que una parte importante del flujo de mercaderías se triangula vía Estados Unidos, por lo que muchas de las exportaciones mexicanas cuyo destino final es Japón, al tener que pasar por puertos o a través de comercializadoras de EEUU, las autoridades mexicanas no registran dichas exportaciones como destino final Japón. Asimismo de forma viceversa, un volumen importante de exportaciones japonesas a México desde entonces se realiza través de EEUU por lo que las mercaderías a su vez no son registradas como destino final México, por parte de las autoridades japonesas. Otro factor importante en cuanto a la diferencia de las cifras es el costo de flete, ya que las autoridades mexicanas registran montos de exportaciones únicamente tomando en cuenta el precio FOB (Free on Board) de la mercancía, mientras que las actividades japonesas registran las importaciones con el precio FOB más el costo de transporte (CIF o C&F).

En este sentido, un claro ejemplo son las exportaciones yucatecas registradas en 2006 por las autoridades mexicanas en USD6, 000 millones, mientras que la cifra de USD32.9 millones no fue registrada debido a que fueron productos cárnicos mexicanos enviados a Japón de forma indirecta mediante Estados Unidos o Canadá.

¹¹⁰ El alza del precio de maíz forrajero, producido ante la expectativa de su creciente uso en los Estados Unidos para la producción de biocombustible, causó un aumento en el precio de otros granos como el del sorgo que, según el Índice de Precios al Productor de 2006 a 2009, llegó a incrementarse hasta en 79% a diferencia del maíz que fue de 66%. Asimismo, debido al encarecimiento del frijol soya aunado al del maíz y el

precios liquidados por el ganado porcino para abasto, implicando la pérdida de la rentabilidad de la actividad, situación que fue resentida en mayor o menor medida por los diferentes estratos productivos y de acuerdo con la ubicación geográfica de las granjas.

En este sentido, para el 2007 la porcicultura mexicana logró una recuperación tras otorgarle a los productores apoyos gubernamentales para la obtención de granos forrajeros a un mejor precio y gracias a una recuperación de los precios al productor. Sin embargo, las pequeñas y medianas granjas ubicadas en el Altiplano del país, continuaron enfrentándose a bajas rentabilidades y graves pérdidas, lo que llevó a que el país tuviera un despoblamiento en la manada porcina del pío de cría y la repetición del cierre de estas granjas, tal y como sucedió en los noventas.

Cabe señalar, que durante este mismo año, en la producción semi-tecnificada y de traspatio predominó principalmente en los estados ubicados al centro y sur del país, mientras que el sistema tecnificado siguió predominando justo como décadas pasadas en los estados al norte del país. Es importante mencionar que en los estados donde hay mayor presencia de productores tecnificados e integrados es donde la producción porcina permanece estable y en la mayoría inclusive incrementa dicha producción, a diferencia de los estados donde prevalecen pequeños y medianos poricultores que son los que muestran disminuciones y mayor variaciones en su producción. En este sentido, en 2007 sólo Jalisco, Sonora y Yucatán constituyeron el 46.6% de la producción total nacional, distinguiendo que mientras Sonora enfoca su producción a la exportación, Jalisco lo hace para abasto nacional. Asimismo, se destaca que es reducido el número de productores que participan en la generación de valor dentro de la cadena productiva de carne porcina, ya que básicamente durante el 2007 eran tan sólo 7 empresas o productores individuales que participaron con más del 35% de la producción porcícola en el país.

sorgo, hizo que el alimento balanceado para porcino se incrementara en 46.7% al pasar de 2.90 pesos por kilogramo en 2006 a 4.03 pesos en 2008, lo que llevó a que poricultores de pequeñas y medianas granjas sustituyeran este alimento por mezclas de productos principalmente de la destilería y con forrajes.

Asimismo, es importante establecer que la afectación de la planta productiva porcina en 2007 se reflejó hasta inicios del 2008¹¹¹, año que marcó una crisis en el desarrollo de la porcicultura mexicana, al crecer sólo 0.75% en comparación al 3.8% que creció del 2006 al 2007. Esto debido al encarecimiento de los precios de los insumos alimenticios de acuerdo a la zona de producción, que causó la crisis financiera mundial.¹¹² Durante la cual, aunque se dio un crecimiento en la producción por parte de empresas de poricultores integradas, este no fue suficiente para sostener la baja producción del resto de los productores de las pequeñas y medianas granjas, quienes al no recuperar los costos de producción generados por los altos precios de mercado se descapitalizaron y contrajeron un fuerte endeudamiento, que incluso llevó a muchos productores al retiro de la actividad.

En este sentido, se debe recalcar que el impacto de la crisis afectó en diferentes niveles dependiendo del estrato de producción porcícola, ya que a diferencia de la grave afectación que sufrieron las plantas productivas de pequeños poricultores, la de los productores tecnificados integrados fue menor debido a las economías de escala que les permitieron acceder a la compra de granos forrajeros y oleaginosos en mejores precios fueran de producción nacional o de importación, y mejores condiciones de obtención de financiamiento para los que fueron sujetos de crédito con bajas tasas de interés, además la baja en los precios de las pjaras de abasto fueron compensados por el precio de venta de los diferentes corte de la canal.¹¹³

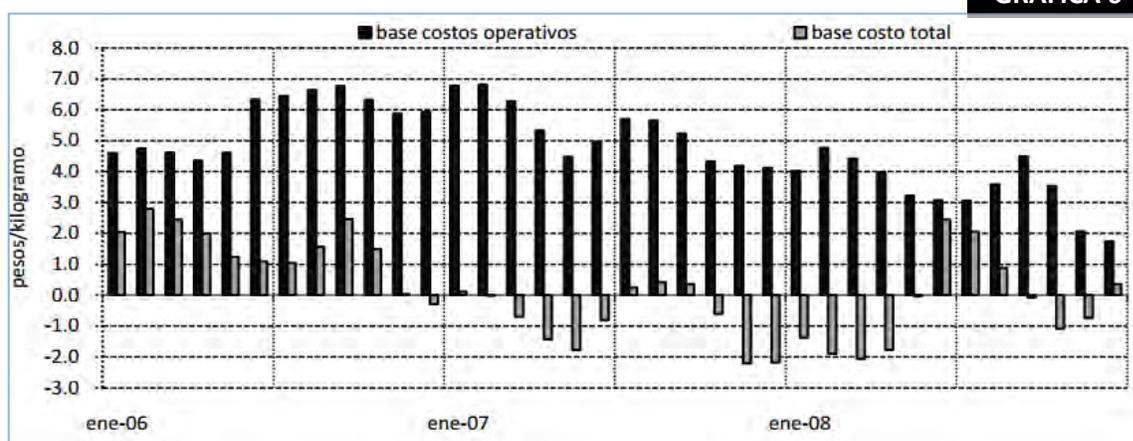
¹¹¹ Cabe señalar, que la crisis económica afectó a nivel mundial la producción porcina, la cual registró una caída del 3.2% en el 2008. Aun que a partir de ese último año la producción logró recuperarse anualmente en 0.9%. Por otro lado, es importante mencionar que solo el 6.0% de la carne disponible se comercializa a nivel mundial ya que la mayoría de los países productores utilizan para abasto nacional principalmente la carne porcina de origen nacional.

¹¹² Durante el periodo de 2000 al 2008, los costos totales de producción porcina en Estados Unidos resultó en un crecimiento del 47.8%, mientras que en México se alcanzó hasta un 79% para este mismo periodo.

¹¹³ Este fenómeno que se experimentó cíclicamente en la porcicultura del país, dio pie al crecimiento y consolidación de empresas porcícolas o grandes grupo de productores, en sí a la concentración de la producción, siguiendo un patrón observado a nivel mundial. Coordinación General de Ganadería de la

Dicha crisis también afectó de diferente manera a los sistemas tecnificados, dependiendo si estos se encontraban integrados o no. Ya que, mientras los costos operativos debido al alza del precio en alimentos para porcino afectaron a todo tipo de poricultores, los tecnificados integrados séase en forma independiente o como miembros de una empresa, resistieron la baja de sus ingresos, y tras considerar los costos totales,¹¹⁴ en ningún momento se determinó que hubieran enfrentado pérdidas, ni pérdida de su capacidad de inversión a diferencia de los sistemas tecnificados no integrados, que aun que el precio liquidado por el ganado para abasto en puerta de granja permitió al productor la recuperación de los gastos operativos inmediatos, al considerar los costos totales se observó que a finales del 2006 se presentaron pérdidas ya sea económicas o de capacidad de reinvertir en las propias explotaciones, lo que se tradujo en una descapitalización, (Véase Gráfica 6 y 7)

Estimación de la Rentabilidad en la Producción Porcina para Abasto en Sistemas Tecnificados no Integrados en México

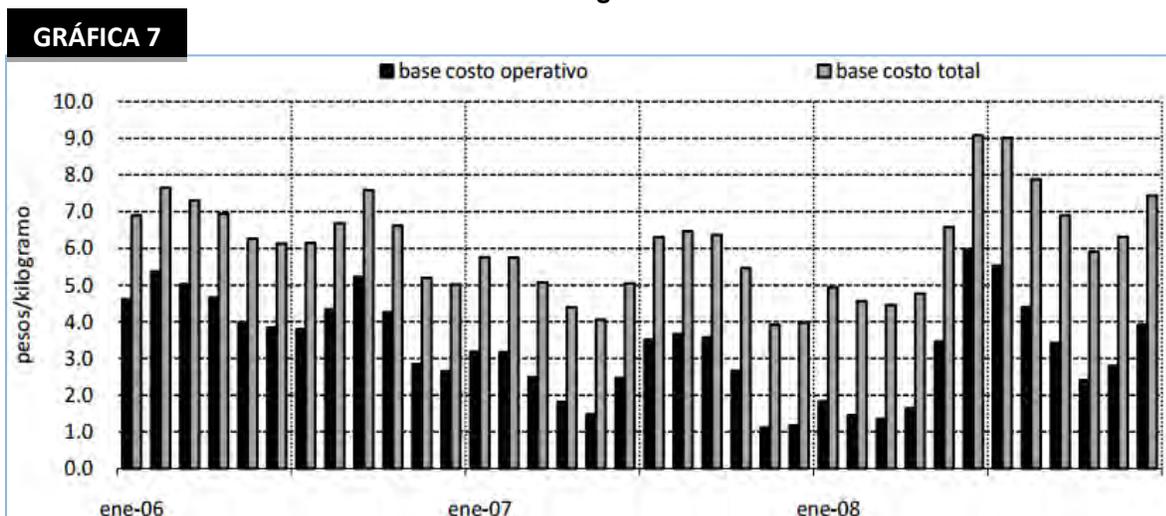


Fuente: Coordinación General de Ganadería de SAGARPA, 2009

Secretaría de Agricultura, Ganadería Desarrollo Rural, Pesca y alimentación, "Situación actual y perspectiva de la producción de carne de porcino en México 2009", 15 de Octubre de 2009, [en línea], Dirección URL: <http://www.sagarpa.gob.mx/ganaderia/Publicaciones/Lists/Estudios%20de%20situacin%20actual%20y%20perspectiva/Attachments/27/sitpor09a.pdf>, [Consulta: 30 de Abril de 2013].

¹¹⁴ Los costos totales implican no sólo los costos operativos, de alimento, medicamentos, mano de obra, mantenimiento de las instalaciones, sino también los costos indirectos, es decir los costos financieros, costos de oportunidad del dinero y depreciación de instalaciones y equipo.

Estimación de la Rentabilidad en la producción Porcina para Abasto en Sistemas Tecnificados Integrados en México



Fuente: Coordinación General de Ganadería de SAGARPA, 2009

Es ante este problema que en México la concentración de la producción porcícola se encuentra en un círculo muy cerrado de productores y/o empresas.

Por otra lado, el encarecimiento de las carnes como resultado de la alza en los precios de los insumos para la producción porcina en México, motivó a su vez un incremento en las importaciones de carnes frescas, congeladas o refrigeradas por parte de la Industria de la transformación y el sector comercial¹¹⁵, al sustituir las importaciones de ganado para la obtención de carne en canal, las cuales decrecieron en 41% desde el 2006 al 2008, mientras que las importaciones de carne incrementaron en 18.8% comparada con el 2007.¹¹⁶

Mientras que las exportaciones mexicanas de carne y productos porcícolas durante el 2008 se situaron en 67, 800 toneladas, lo que significó un 17% más que el año anterior, recalcando que la exportaciones de carne fueron mayores a la de

¹¹⁵ Los principales países que importan carne de porcino a México son estados Unidos, Canadá y Chile.

¹¹⁶ Se observa que el componente de piernas y espaldillas continuó ocupando el mayor porcentaje de las operaciones de importación, con un promedio del 67.0% en los últimos tres años, acumulando 256,500 toneladas en 2008, equivalente a 3.8 millones de piezas (considerando un peso de 6.5 kilogramos por pieza), lo que implica que para su sustitución sería necesaria una producción adicional de 1 millón de porcinos en México.

de productos porcinos como pieles y grasa, las cuales representaron sólo 1400 toneladas. Cabe destacar, que Japón se ubicó en el principal destino de nuestras exportaciones porcinas con un 89%, seguidas por Estados Unidos con el 8.6% y Corea del Sur con el 2.4%.

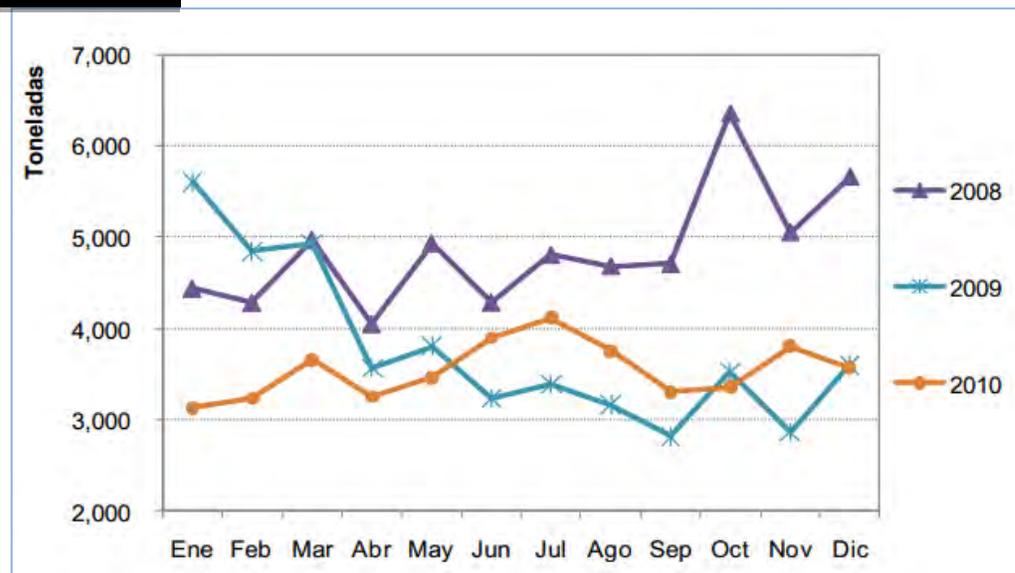
Para el 2009, el panorama de la producción porcina mexicana se tornó aún más negativa postergándose incluso hasta al año siguiente debido a la alta volatilidad en el precio de la carne porcina en canal causada por el exceso de inventario generado después de la caída del consumo, la cual a su vez fue provocada por la suspensión de actividades ante el brote de la gripa A H1N1¹¹⁷ en México, seguida por una leve recuperación del consumo para caer en el inicio de la recesión económica en México. Es ante esto, que la producción porcina sólo creció del 2008 al 2009 en un .15% lo que representó sólo 1,721 toneladas, y aumentando sólo un 1.03% para el 2010, siendo sólo los estados de Guanajuato y Yucatán, los únicos entre los más productivos, que lograron un leve crecimiento del .9% y .4% respectivamente.

Cabe destacar, que de manera particular, el brote de la gripa A H1N1, la cual comenzó a ser llamada “gripe porcina” debido a que el virus era similar a los que se encuentran en los cerdos, también afectó gravemente las exportaciones porcinas mexicanas. Un claro ejemplo de esto fue el caso con Japón, cuyas exportaciones disminuyeron considerablemente a pesar del anuncio del Ministro de Agricultura Japonés, Shigeru Ishiba, sobre la comprobación científica de que el consumo de carne de cerdo bien cocinada no afectaba la salud humana, (Véase Gráfica 8).

¹¹⁷ Virus A H1N1, fue reconocido oficialmente por la Organización Mundial de la Salud mediante su Directora General Margaret Chan en el 2009, haciendo referencia de la A por que es el signo que se le otorga a los virus de la gripa humana y de algunos animales, y la H y N por corresponder a las proteínas *Hemaglutininas* y *Neuraminidasas* que especifican al virus. Este virus es una cepa que según Dave Daigle del Centro estadounidense de control y prevención de enfermedades, está constituida por una cepa aviaria, dos cepas porcinas y una humana. rfi, “Gripe Porcina, OMS: “Enfermedad con potencial pandémico””, News México, 27 de Abril de 2009, [en línea], Dirección URL: http://www.rfi.fr/actues/articles/112/article_1_1682.asp, [Consulta: 30 de Abril de 2013].

Exportaciones Porcina Mexicanas hacia Japón

GRÁFICA 8



Fuente: FIRA, 2010.

En este sentido, para 2010 la economía mexicana no alcanzó a recuperarse del todo por lo que la contracción estacional de finales del primer trimestre fue más profunda de lo normal. Es importante recordar, que de la misma manera que en el mercado internacional, la producción de carne porcina en México depende de la producción de ganado en pie, por lo que la reducción en la producción de carne será resultado de una reducción en la producción de ganado ante la reducción en los niveles de rentabilidad que enfrentaron productores medianos y pequeños durante 2009 y principios de 2010.¹¹⁸

Aun que posteriormente el precio nacional de los granos utilizados en la formulación de raciones para la porcicultura, pasó a un periodo de estabilización permitiendo a los productores tecnificados optimizar el tamaño de sus piaras al ajuste en precio, mientras que los pequeños y medianos productores resistieron mayormente la contracción estacional de la demanda nacional.

¹¹⁸ Marco Antonio Cabello Villareal y Edgar Torres Garrido, "Panorama Agroalimentario, Carne de Porcino, 2010-2011", Fideicomisos Instituidos en relación con la agricultura, FIRA, [En línea], Dirección URL: http://www.cmp.org/noticias/Panorama_Agroalimentario_Carne_Porcino_2010.pdf, [Consulta: 28 de Abril de 2013].

En este sentido, la zona noroeste de México logró una recuperación en la rentabilidad para el 2010, después de un incremento del 25.0% en el precio del kilo de ganado en pie. Un ejemplo de esto fue Sonora, al pasar del 2009 al 2010, con una la relación beneficio/costo del 19.9% en los costos de producción de ganado porcino. Del mismo modo, la zona occidente del país, la cual está caracterizada por estados de mayor desarrollo tecnológico, tuvo una recuperación en la rentabilidad, excepto por el estado de Jalisco, el cual se vio gravemente afectado al no poder controlar sus altos costos de producción. Mientras que la zona sur, en estados donde también predomina la producción tecnificada como Puebla, durante el 2010, la reducción de costos aunada al repunte de los precios, dio como resultado de igual manera recuperar rentabilidad.

Durante este mismo año 2010, México por otro lado concentró el 1.8% del volumen porcino exportado a nivel mundial, es decir, 80 mil toneladas, por debajo de Estados Unidos, Europa, Canadá, Brasil, China y Chile, mientras que importó un volumen de 685 mil toneladas. Mientras que para 2011, las exportaciones mexicanas se incrementaron 10.5%, debido a que se incentivó la demanda de carne porcina hacia Japón. Incluso fue en este año que se concluyó el Protocolo Modificatorio al AFAEMJ, con el cual Japón otorgo mayor cupo preferencial a las importaciones de carne porcina mexicana entre otros productos.

En este sentido, durante el 2011 se contó con una reactivación de la industria nacional que venía encaminada después del problema de la influenza A H1N1 en el 2009, lo que provocó una caída del 10.7% de las importaciones de este producto hacia México. Sin embargo, aun que se dio dicha mejora en las exportaciones y una disminución circunstancial en las importaciones porcinas, por un lado, las importaciones continuaron deficitarias, ya que por cada tonelada que se exportó, 10 fueron importadas¹¹⁹, y por otro lado, el incremento del 5% de los insumos para la

¹¹⁹ Las importaciones de carne porcina hacia México estuvieron concentradas por Estados Unidos y Canadá con 402.3 mil toneladas y 26.9 mil toneladas respectivamente durante el 2011. Las importaciones abarcaron las fracciones arancelarias 02031101, 02031201, 02031999, 02032101, 02032201 y 02032999 que corresponden a la carne de porcino, fresca o refrigerada en canales o medias canales; Carne de porcino,

porcicultura llevó a que la producción porcina creciera solo 2.3% en comparación con el año anterior.

Cabe señalar, que a pesar de que el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón (MAFF), autorizó en el 2012 al establecimiento TIF 467, ubicado en Jalisco para la exportación de carne porcina hacia Japón, las importaciones continúan disminuyendo, causado a su vez que el fenómeno de la desaparición de pequeños poricultores se repunte. Dicho problema afecta gravemente a este tipo de productores, ya que al no poder incrementar su rentabilidad están incapacitados a adquirir mejores sistemas tecnológicos para aumentar tanto la productividad como la calidad de la carne que producen, los cuales son factores indispensables para la exportación.

En este sentido, es importante señalar que los productos porcinos mexicanos presentan barreras de entrada a los mercados de mayor valor como lo es Japón por ejemplo. Es decir, que para exportar hacia este país es necesario cumplir con los requerimientos sanitarios debido al incremento de las exigencias impuestas por los consumidores, cuyo enfoque ha hecho que los gobiernos de dichos países no sólo revisen y verifiquen el exterior de los productos que se importan, sino también a certificar los métodos de origen, de producción, el empaque, el cual debe ser ecológico y en pro del medio ambiente, además de la transportación, cuyos movimientos del producto son controlados con el fin de garantizar que sus propiedades no sean modificadas, mezcladas o contaminadas y se mantenga la confiabilidad en el manejo sanitario de estos.

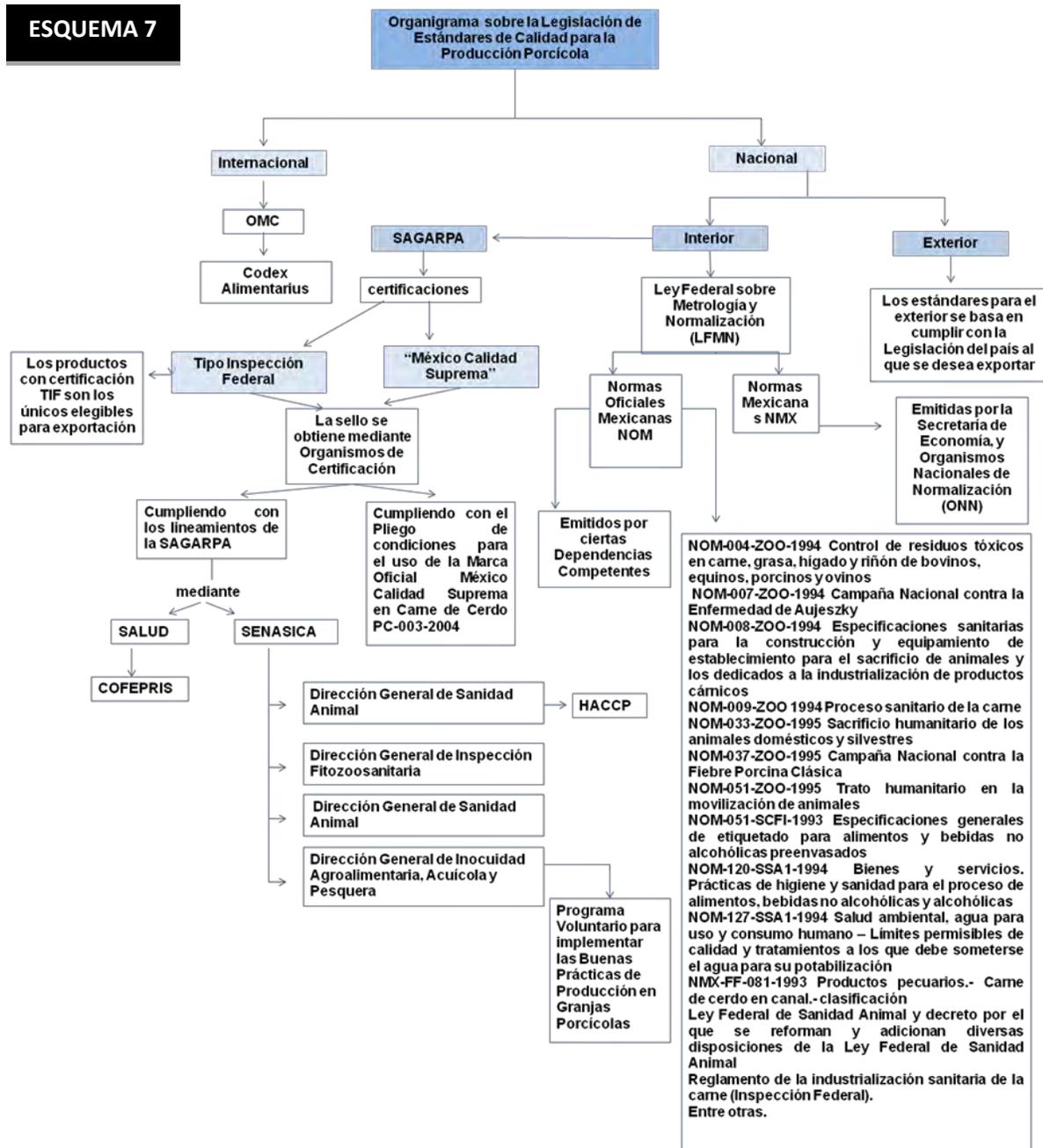
Es ante esto que los pequeños y medianos poricultores en México, requieren desarrollar infraestructura necesaria para generar una mayor producción que

fresca o refrigerada: piernas, paletas y sus trozos, sin deshuesar; Carne de porcino, fresca o refrigerada: las demás; Carne de porcino, congelada en canales o medias canales; Carne de porcino, congelada: piernas, paletas y sus trozos, sin deshuesar y; Carne de porcino, congelada: las demás, respectivamente.

cumpla con estándares de calidad, que a su vez ayuden a reducir los costos que les brindará mayores niveles de rentabilidad al ser más eficientes.

3.4 Legislación Internacional y Nacional mexicana con respecto a la producción porcina

ESQUEMA LEGISLATIVO DE LA PRODUCCIÓN PORCINA



Fuente: Elaboración propia, 2013

Por lo anterior, la tendencia internacional y nacional mexicana ha fijado estándares públicos de calidad y trazabilidad con el fin de que el sector porcícola mexicana pueda insertarse al esquema internacional. En este sentido, por el lado internacional se encuentra la OMC, quien se encarga de vigilar que los productos utilizados para consumo humano sean producidos de acuerdo a las políticas de inocuidad alimentaria recomendada por el *Codex Alimentarius*, el cual es dependiente de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO. Si bien las reglas básicas para establecer las políticas de inocuidad alimentaria y los estándares de salud para los alientos de origen animal los proporcionan los acuerdos sanitarios y fitosanitarios, estos buscan fijar y armonizar los métodos y calidad de producción entre otros siguiendo las recomendaciones del *Codex Alimentarius*, por lo que es fijado como un punto de referencia en el comercio internacional.¹²⁰

Mientras que, por el lado nacional mexicano, existen dos instrumentos que establecen reglas, especificaciones, atributos, directrices, características o prescripciones aplicables a productos cárnicos, proceso, instalación, sistema, actividad, método de producción, así como aquellas reglas relativas a terminología, simbología, embalaje y etiquetado, los cuales se encuentran previstos en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFMN). Estos instrumentos son: las Normas Oficiales Mexicanas (NOM), cuya regulación técnica de observancia es obligatoria y sólo son emitidas por ciertas dependencias competentes como la SAGARPA, entre otras; y las Normas Mexicanas (NMX), cuyo carácter es voluntario y pueden ser emitidas tanto por la Secretaría de Economía como Organismos Nacionales de Normalización, (ONN), los cuales son personas morales

¹²⁰ El Comité del *Codex Alimentarius* elabora estándares generales que tienen aplicación a todos los alimentos y que tiene como objetivo la protección del consumidor, estos son: Ética para el comercio internacional de los alimentos; Características de los alimentos y su etiquetado; Aditivos alimentarios; Contaminantes; Análisis y métodos de muestreo; Higiene de alimentos; Nutrición y alimentos para uso dietario especial; Adición de nutrimentos esenciales a los alimentos; Inspección de importación-exportación de los alimentos y sistemas de certificación; Residuos de medicamentos y veterinarios en los alimentos; y residuos de plaguicidas en los alimentos.

cuyo principal objetivo es la elaboración y expedición de normas mexicanas en las materias en que sean registrados por la Dirección General de Normas.¹²¹

3.4.I México Calidad Suprema

En tanto que al exterior dicha reglamentación se basa en la legislación del país al que se desea exportar, al interior los estándares no se encuentran como tal reglamentados debido a que varía dependiendo el canal de comercialización¹²² aunque, en el canal moderno cuando se comercializa productos cárnicos entre otros, se identifica el uso de estándares de la Marca “México Calidad Suprema” (MCS), cuyo objetivo es el de posicionar los productos mexicanos de calidad superior certificada en el mercado nacional e internacional; certificar productos agroalimentarios y pesqueros con base en principios de competitividad y así aprovechar ventajas comerciales en el mercado; fomentar la cultura de calidad entre productores, distribuidores y consumidores y ofrecer a la cadena de tiendas de autoservicio productos de calidad suprema de calidad constante.

Dicha marca MCS, está conformada como un sistema de certificación, alineado a la reglamentación nacional e internacional. Cabe destacar, que para su operación se identifican los siguientes componentes básicos: respaldo del Gobierno Federal, como impulsor de la marca; Certificación por parte de Organismos de Certificación de reconocido prestigio; Documentos Normativos por producto, que para el caso de

¹²¹ Lista de ONN registrados, según al art. 72 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización son Sociedad Mexicana de Normalización (NORMEX), Instituto Mexicano de Normalización y Certificación (IMNC), Asociación de Normalización y Certificación (ANCE), Instituto Nacional de Normalización Textil (INNTEX), Organismo Nacional de Normalización y Certificación de la Construcción y Edificación (ONNCCE), Normalización y Certificación Electrónica (NYCE), Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus derivados (COFOCALEC), Centro de Normalización y Certificación de Productos (CNCP), Cámara Nacional de la Industria del Hierro y el Acero (CANACERO) y Organismo Nacional de normalización de Productos Lácteos, A.C. (ONNPROLAC). Secretaría de Economía, “Organismo Nacionales de Normalización”, 2013, [En línea], Dirección URL: <http://www.economia.gob.mx/comunidad-negocios/competitividad-normatividad/normalizacion/nacional/procesos-de-normalizacion/organismo-nacionales>, [Consulta: 30 de Abril de 2013].

¹²² Por un lado, se encuentran los canales tradicionales en las que se venden en establecimientos como mercados municipales, tianguis, centrales de abasto, mercados ambulantes o sobre ruedas, etc., en donde prácticamente no se practica el uso de estándares, y por otro lado se encuentran los canales cuyos establecimientos venden productos con estándares impuestos por las empresas o compañías privadas.

la carne porcina es el Pliego de Condiciones para el uso de la marca Oficial México Calidad Suprema en carne de cerdo PC-003-2004; y Control y vigilancia del uso de la marca y Promoción nacional e internacional.

Es importante mencionar, que para poder certificar el producto porcícola bajo el sistema MCS, es necesario cumplir con la evaluación del Organismo Nacional de Certificación designado por la SAGARPA¹²³, el cual verificará que se lleve a cabo lo descrito en el Pliego de condiciones para carne de cerdo anteriormente señalado.

3.4.2 Certificación Tipo Inspección Federal, (TIF)

Además, también existe el sello de calidad que da la certificación Tipo de Inspección federal, TIF, el cual consiste en una instalación de sacrificio de animales de abasto, frigoríficos e industrializadores de productos y subproductos cárnicos, del cual es objeto de una inspección sanitaria permanente, en la que se verifica que las instalaciones y los procesos cumplan con las regulaciones que señala la SAGARPA para que los alimentos sea inocuos.

Los establecimientos TIF tiene el propósito de obtener productos de óptima higiénico sanitaria con reconocimiento internacional, ya que cuentan con sistemas de inspección y controles de alto nivel que promueven la reducción de riesgos de

¹²³ El área de Servicios y Verificación Pecuaria, dentro de la rama SENASICA perteneciente a la SAGARPA, se encarga de aprobar a organismos de certificación, laboratorios de pruebas y unidades de verificación, así como de dar autorización a Médicos Veterinarios Responsables, Terceros Especialistas y Laboratorios, para contar con coadyuvantes de la SAGARPA; asimismo se promueve la regulación de los establecimientos elaboradores, importadores y comercializadores de productos veterinario, de materias primas, de productos químicos, farmacéuticos, biológicos, kits de diagnóstico y alimentos para uso o consumo pecuario, así como a las plantas de rendimiento, para garantizar que haya empresas que suministren mercancías pecuarias confiables y de alta calidad sanitaria que permitan mantener y mejorar la producción animal y la inocuidad alimentaria. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, "Servicios y Certificación Pecuaria", 2013, [En línea], Dirección URL: <http://www.senasica.gob.mx/?id=4333>, [Consulta: 30 de Abril de 2013].

contaminación de sus productos; esto se logra a través de la aplicación de Sistemas de inspección por parte del personal capacitado oficial o autorizado.¹²⁴

Asimismo, el Sistema TIF trae consigo una serie de beneficios a la industria cárnica, permitiendo la movilización dentro del país de una manera más fácil. Del mismo modo, abre la posibilidad del comercio internacional, ya que los establecimientos TIF son los únicos elegibles para exportar.

Cabe destacar, que el Sistema TIF es el único reconocido en México por autoridades sanitarias de otros países, tales como Estados Unidos, Japón, Corea, Unión Europa, Puerto Rico y otros 11 países más, al cumplir este sistema con los estándares reconocidos sobre los procesos de obtención y transformación de productos y subproductos cárnicos. Actualmente existen 387 Establecimientos TIF (Véase Mapa 1), los cuales a su vez se encuentran clasificados en 4 grupos principales que son: de sacrificio, de corte y deshuese, de almacén frigorífico y de transformación.

¹²⁴ Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, “Establecimientos Tipo Inspección Federal”, 2013, [En línea], Dirección URL: <http://www.senasica.gob.mx/?id=743>, [Consulta 25 de Abril de 2013].

Mapa de las Plantas TIF a Nivel Nacional 387

MAPA 1



Fuente: SENASICA, Subdirección de planta TIF, 2013.

Del total de rastros que tienen certificación TIF, 275 están relacionados con alguna parte del proceso de producción porcina. Cabe recalcar, que dichos establecimientos llevan a cabo la producción en serie del puerco (la línea de sacrificio y faenado, corte y deshuese y la refrigeración), con el fin de obtener productos y/o subproductos y desperdicios.

Ante el reducido número de este tipo de establecimientos dedicados a la carne porcina y a la falta de una guía sobre el mismo, SENASICA en coordinación con la Facultad de Arquitectura de la UNAM, desarrollaron recientemente la Guía de Buenas Prácticas de Diseño para Establecimientos de Sacrificio Tipo Inspección

Federal”¹²⁵, cuyo propósito es el difundir una serie de recomendaciones de diseño para quien desee construir un establecimiento para sacrificio de cerdos y dirigir a quienes pretendan obtener la certificación TIF, la cual tiene como objetivo principal garantizar la trazabilidad.¹²⁶

En resumen, toda persona física o moral que busque obtener una Certificación para el Establecimiento de Tipo Inspección Federal, deberá solicitarlo por escrito, acreditar su personalidad jurídica, hacer una breve descripción del funcionamiento del establecimiento, presentar un plano debidamente acotado, con nomenclatura adecuada, indicando flujos de cada producto, de desechos, de personal y una serie de datos cuyo proceso se resume en la siguiente Imagen 1:

¹²⁵ Esta Guía se estableció que estuviera dirigida a establecimientos con una capacidad de sacrificio de 100 cerdos por día, cantidad que está en función a la normatividad dictada por la Secretaría de Desarrollo Social, SEDESOL, sin embargo en la práctica se tomaron diferentes cantidades siguiendo los establecimientos comerciales que se visitaron para la elaboración del documento.

¹²⁶ El objetivo principal que señala la Guía de los establecimientos TIF es la trazabilidad: donde se garantice la seguridad alimentaria y la certificación de los procesos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Es por esto que el MVZ O, que asigna el SENASICA, se encarga de identificar la trazabilidad en cada paso de la línea de producción: corrales, desangrando, detallado, eviscerado, pesaje de canal, corte y deshuese, producto terminado, vísceras verdes y vísceras rojas, a través de inspecciones y registro de las mismas, colocando un símbolo en la fichas técnicas.

Esquema Proceso de Certificación de Establecimiento TIF (Porcino)

IMAGEN 1



Fuente: SENASICA, 2012.

En este sentido, es importante recalcar que es necesario una mayor existencia de éste tipo de Establecimientos, ya que la mayoría de los rastros en México no cumplen con los requisitos necesarios para lograr ser un Establecimiento TIF. De hecho, sólo seis estados producen la mitad de la carne certificada en México, ya que aunque existen en la actualidad ,1147 centros dedicados al sacrificio de ganado y otros animales comestibles (rastros), 760 rastros municipales y rastros privados¹²⁷, no cuentan con la certificación TIF, siendo solamente 387 los que si operan bajo dicha certificación.

¹²⁷ Los rastros municipales, entendiéndose estos como establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto que es administrado o concesionado por la autoridad municipal; y los rastros privados,

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

Cabe destacar, que la capacidad instalada para el sacrificio de la carne porcina varía dependiendo el tipo de centro de sacrificio, ya que mientras en los TIF se tienen 686,358 cabezas mensual, en los privados es de 199,815 y en los municipales 673,350, lo que da un total por los tres de 1,559,523 cabezas. Sin embargo, es esencial analizar que de este total, solo el 70% de la capacidad es utilizado, teniendo que en los TIF se ocupa el 80%, en privados 69% y el municipal 60%. Este problema se encuentra presente en los tres tipos de centros de sacrificio en México con todo el tipo de ganado: porcino, bovino, caprino, ovino, ave y equino en México, siendo el de ave el que mayor porcentaje aprovecha su capacidad instalada entre los tres tipos de centro de sacrificio, con el 88%, (Véase Tabla 18, 19 y 20)

TABLA 18		Centro de Sacrificio Tipo Inspección Federal (TIF)											
Entidad Federativa	N° de Establecimientos	Capacidad instalada mensual (Mensual)						Capacidad utilizada mensual (%)					
		Bovino	Porcino	Caprino	Ovino	Ave	Equino	Bovino	Porcino	Caprino	Ovino	Ave	Equino
Aguas calientes	3	8,000				1,200,000		48					98
Baja California	4	30,300	8,640					70	50				
Campeche	1	4,320						6					
Chiapas	5	12,680				2,688,000		28					98
Chihuahua	5	14,300	1,950			1,200	2,600	83	51				53 47
Coahuila	6	23,540	5,700	21,600	864			57	27	2	5		
Durango	5	6,500	1,600			9,000,000		87	42				93
Guanajuato	6	23,625	136,225	7,75	7,875	2,760,000		50	86	7	7		98
Guerrero	1	1,600	3,000					85	32				
Hidalgo	2				8,000	4,560,000						60	88
Jalisco	9		54,600		1,650	12,300,000			65				91
México	5	4,500	60,460					55	91		22		
Michoacán	2	20,000	1,000					66	40				
Nayarit	1					750,000							98
Nuevo León	12	56,064	57,683	63,000		4,228,000		86	69	99			47
Puebla	5		13,040			5,846,000			75				86
Querétaro	4	8,400	12,000		1,700	10,500,000		53	79		79		99
San Luis Potosí	3	28,500				2,151,347		58					95
Sinaloa	4	33,280	12,480		102	7,540,000		98	97		66		97
Sonora	11	19,980	265,260			1,600,000		41	83				98
Tabasco	1	9,500			500			97			51		
Tamaulipas	4	24,480						40					
Tlaxcala	1				250						20		
Veracruz	8	49,070	2,800			150,000		45	40				50
Yucatán	5	8,400	48,000			4,812,000		15	84				77
Zacatecas	3	3,600	1920	1,920	3,600		8,400	14	20	15	2		84
Total	115	390,639	686,358	94,395	24,541	70,086,547	11,000	59	80	67	31	91	75

Fuente: SAGARPA, 2013.

los cuales consisten en instalaciones particulares donde se sacrifican animales; procesan, envasan, empaican, refrigeran o industrializan bienes de origen animal, mismos que están sujetos a regulaciones de la Secretaría de la Salud de acuerdo a su ámbito de competencia.

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

TABLA 19

Centro de Sacrificio Privados

Entidad Federativa	N° de Establecimientos	Capacidad instalada mensual (Mensual)						Capacidad utilizada mensual (%)					
		Bovino	Porcino	Caprino	Ovino	Ave	Equino	Bovino	Porcino	Caprino	Ovino	Ave	Equino
Aguas calientes	3	17,000	7,200			576,000	2,400	40	19			98	30
Baja California	12	560	295	1,745	4,590	65,400		29	42	51	31	59	
Chiapas	3	420				450		98					61
Chihuahua	4	3,336					937	51					
Coahuila	4	3,330	50	30	10			76	30	40	20		
Colima	4					128,400							87
Durango	4	60	70			4,370,000		50	54				71
Guanajuato	12	580	4,650	125		499,500		63	67	98			25
Guerrero	4	15	10			76,000		10	98				76
Hidalgo	14	30			674	289,100		50			33	59	
Jalisco	9		450		4,500	2,722,500	490		60		46	71	73
México	17	23,250	157,400		3,700	458,000	1,935	67	75		95	73	79
Michoacán	5		1,000			90,000	520		83			42	73
Morelos	2	1,244	3,280					72	88				
Nayarit	2				384	540,000					98	78	
Oaxaca	3	9,012	12,126		180			25	55		40		
Puebla	1	120	60					10	10				
Querétaro	1	1,200	450					10	7				
Quintana Roo	1	3,360						13					
San Luis Potosi	8		1,604	15,000		180,200			57	98			87
Sinaloa	3		2,105			35,000			98				93
Sonora	1			56	52					70	82		
Tamaulipas	2	3,780	1,250					30	39				
Tlaxcala	2	25	350					24	57				
Veracruz	17	21,230	6,865			99,300		26	5				85
Yucatán	2	95	480			120,000		60	60			50	
Zacatecas	4	137	120	20	10		300	4	25	5	11		80
Total	144	88,784	199,815	16,976	14,100	10,249,850	6,582	43	69	95	55	71	56

Fuente: SAGARPA, 2013

TABLA 20

Centro de Sacrificio Municipales

Entidad Federativa	N° de Establecimientos	Capacidad instalada mensual (Mensual)						Capacidad utilizada mensual (%)					
		Bovino	Porcino	Caprino	Ovino	Ave	Equino	Bovino	Porcino	Caprino	Ovino	Ave	Equino
Aguas calientes	5	5,620	22,080	524	3,888		4,800	42	46	45	43		7
Baja California	2	2,700	3,200	1,600	1,500			33	28	31	33		
Baja California Sur	11	3,315	2,300	600				78	75	50			
Campeche	14	1,010	2,125					69	77				
Chiapas	26	3,980	330					60	76				
Chihuahua	45	16,306	5,643	2,720	2,900		5,620	52	39	11	16		42
Coahuila	11	3,030	845	130	80			40	25	14	17		
Colima	12	8,973	23,446	166	100			37	45	49	47		
Durango	23	4,050	434	10				73	54	70			
Guanajuato	38	30,852	59,100	6,560	5,520	30,750		50	45	30	40	99	
Guerrero	38	33,081	47,875	3,922				81	82	79			
Hidalgo	21	6,847	10,550	80	540			65	70	50	61		
Jalisco	118	63,183	126,630	4,535	660			61	78	55	42		
México	37	19,215	55,284		1,750			63	72		71		
Michoacán	107	39,607	60,173	2,368	2,322	1,000		57	60	37	27	50	
Morelos	20	5,986	13,490		40			76	81		50		
Nayarit	22	10,138	12,990					46	51				
Nuevo León	15	3,030	737	175	10		80	64	87	50	50		98
Oaxaca	10	6,060	5,520	200	150			49	46	60	40		
Puebla	14	12,165	48,030	590	3,630			49	46	22	28		
Querétaro	10	7,401	11,981	95	550	21,000		47	49	17	25	34	
Quintana Roo	7	9,879	10,550		5,100	10,000		15	59		27	5	
San Luis Potosi	29	10,440	12,316	300	73			64	71	93	86		
Sinaloa	23	12,587	11,255	3,270	3,925			55	32	39	51		
Sonora	48	12,745	4,490	971				40	79	81			
Tabasco	15	4,185	300					98	97				
Tamaulipas	22	9,939	970	100	70			42	26	98	30		
Tlaxcala	6	2,252	5,455	620	796			33	45	6	4		
Veracruz	65	20,906	43,563		50	180,000		54	48		3	42	
Yucatán	29	16,391	53,592					31	47				
Zacatecas	41	17,070	19,096	3,643	3,952			40	30	18	18		
Total	884	402,934	673,350	33,179	37,606	242,750	10,500	55	60	40	34	47	26

Fuente: SAGARPA, 2013.

Es importante recalcar que el certificado zoosanitario de exportación (CZE) TIF, se tramita únicamente en los establecimientos TIF autorizados para exportar carne y/o productos cárnicos como: el TIF número 57, 62, 70, 81, 271, entre otros.

3.5 Proceso para la obtención del Certificado Zoosanitario de Exportación (CZE)

Es ante esto, que aquellos que deseen obtener el certificado zoosanitario de exportación (CZE) TIF, tienen que cumplir con los lineamientos de la SAGARPA mediante el Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), quien junto con la Secretaria de Salud, se encargan de asegurar el cumplimiento de las responsabilidades sanitarias y fitosanitarias de los alimentos.

Específicamente la función de la Secretaria de Salud, es la de proteger la salud humana mediante la Ley General de Salud, que reglamenta el derecho a la protección de la salud humana, la cual establece las bases y modalidades para el acceso a los servicios a la salud. Esta ley aplica a toda la República y sus disposiciones son de orden público e interés social, a su vez cuenta con reglamentos relacionados con las especificaciones sanitarias en el ámbito de la salud, así como para la producción de alimentos seguros y control de desechos producidos durante el proceso de producción, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).

Mientras que SENASICA se encarga de normar y vigilar los animales, productos y subproductos que se importan, movilizan o exportan del territorio nacional mexicano, por lo cual es la encargada de lograr que la producción de carne en granjas porcícolas sea segura para el consumo. SENASICA contiene direcciones en la cual se reparten las funciones involucradas con programas sanitarios, fitosanitarios y de seguridad alimentaria, cuyo interés para esta investigación se abrevian en:

- La Dirección General de Sanidad Animal: la cual tiene como objetivo Planear, dirigir, promover y supervisar los servicios zoonosanitarios, las acciones de control y/o erradicación de enfermedades y plagas, la actualización de lineamientos relacionados con las enfermedades bajo campaña, exóticas y de emergencia, la operación y funcionamiento de los organismos auxiliares, la realización de estudios, aplicación de tecnología y administración de tercerías en la ganadería, acuicultura y pesca nacionales en base a los ordenamientos legales que le dan facultades, con el fin de mejorar el estatus sanitario del país y favorecer la competitividad en los mercados nacional e internacional.¹²⁸

Es bajo esta dirección que SENASICA otorga certificaciones en la que el médico veterinario cuida los aspectos sanitarios esenciales para aquellos productos porcinos que desean exportarse, séase subproductos, hemoderivados, enzimas pancreáticas, productos cárnicos procesados (materia prima importada), carne vísceras y despojos, cartílago y sus derivados, y/o productos cárnicos procesados.

- La Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria: Prevenir la introducción y diseminación de plagas y enfermedades al país mediante la determinación de programas, políticas y estrategias que se implementan operativamente en la inspección, verificación y certificación de mercancías agropecuarias, acuícolas y pesqueras, así como en materia de organismos genéticamente modificados, orgánicos, sus productos y subproductos, pesqueros, y de movilización nacional, en las Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria, en los Puntos de Verificación e

¹²⁸ Manual de Organización del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, "Dirección General de Salud Animal", 28 de Mayo de 2012, [En línea], Dirección URL: <http://portaltransparencia.gob.mx/pdf/0821011.pdf>, [Consulta: 27 de abril de 2013].

Inspección Federal y en los Puntos de Verificación e Inspección Interna.¹²⁹

- La Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, Proponer y establecer los planes y las estrategias de ejecución de las actividades de promoción y regulación de organismos genéticamente modificados, de la producción orgánica y de los sistemas de reducción de riesgos de contaminación aplicados en la producción y procesamiento primario de alimentos agrícolas, pecuarios, acuícolas, pesqueros y del Sistema de Inspección Federal de la Carne, asimismo, evaluar, dictaminar, monitorear y vigilar los plaguicidas de uso agrícola, para lograr una mayor competitividad en la producción y facilitar el comercio nacional e internacional.¹³⁰

Es a través de ésta última dependencia, que SENASICA diseñó un Programa Voluntario para implementar las Buenas Prácticas de Producción en Granjas Porcícolas, la cual actúa como guía que dicta un conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en las unidades de producción, los cuales incluyen limpieza de instalaciones físicas, equipo y utensilios e higiene y salud del personal para minimizar el riesgo de contaminación física, química y biológica durante la cría, manejo y salud de la piara, es decir los pasos para lograr un ciclo de producción con inocuidad y calidad sanitaria que permitirá contar con las bases necesarias para obtener otros beneficios como es la Certificación TIF y el sello México Calidad Suprema, generando a su vez un valor agregado de los productos de la industria porcícola. Cabe mencionar, que esta guía incluye aspectos de materia de alimentación, manejo, y salud de los animales en granjas porcícolas;

¹²⁹ Manual de Organización del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, “Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria”, 28 de Mayo de 2012, [En línea], Dirección URL: <http://portaltransparencia.gob.mx/pdf/0821012.pdf>, [Consulta: 27 de abril de 2013].

¹³⁰ Manual de Organización del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, “Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera”, 28 de Mayo de 2012, [En línea], Dirección URL: <http://portaltransparencia.gob.mx/pdf/0821013.pdf>, [Consulta: 27 de abril de 2013].

además del tema de capacitación, higiene y salud del personal, con el propósito de reconocer la inocuidad en la producción de carne y ofrecer productos porcinos seguros y confiables y así favorecer la comercialización a nivel internacional.

3.5.1 Manual de Buenas Prácticas de la Alimentación durante la Producción Porcícola

Con respecto a las buenas prácticas de la alimentación durante la producción porcina, es importante establecer que el principal objetivo de dicha producción es la de obtener mayor ganancia de peso de los cerdos, con el menor consumo de alimento y tiempo de engorda posible, aun que es importante vigilar que la ración diaria este provista de una cantidad adecuada de nutrientes, para obtener una buena ganancia diaria de peso. Además de satisfacer los requerimientos de energía, proteínas, minerales, vitaminas y agua durante el estado productivo del cerdo.

Además es esencial que las guías para la producción de los alimentos mediante Buenas Prácticas de Manufactura, sean en base a los principios del sistema de análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control, (HACCP por sus siglas en inglés Hazard Analysis and critical control points), ya que el establecimiento y seguimiento de estas prácticas asegurarán que los productos cárnicos porcinos para consumo humano sean seguros, cumplan con las especificaciones de composición nutricional, con los niveles deseados de medicamentos cuando se aplique y se encuentren libres de contaminantes, aunados a la vigilancia de la calidad de materia prima, formulación del alimento, manufactura del alimento y manejo del alimento terminado con el fin de prevenir que los alimentos se contaminen y proveer la seguridad de su procesamiento para que de esta manera puedan competir en el mercado nacional e internacional.

En este sentido, otros factores importantes que no deben olvidarse para lograr una producción porcina de alta calidad es el cuidado con el uso de aditivos, calidad de microbiología, composición nutricia, calidad de los ingredientes y del agua.

Al igual que el cuidado en la alimentación, la sanidad durante el proceso de la producción porcina es un elemento indispensable, ya que ésta mejora las condiciones de crianza y bienestar de la porcicultura mediante las actividades de prevención, control y erradicación de las principales enfermedades que afectan a los sistemas productivos de los cerdos provocando un mayor rendimiento y eficiencia al proporcionar garantía sanitaria e inocuidad de los productos y subproductos derivados de estos.

En este sentido, existen varias enfermedades que han afectado en diferentes periodos la porcicultura mexicana, y la de otros países en general. Y son tan graves las repercusiones económicas que traen consigo dichas enfermedades, que México ha implementado campañas nacionales para su prevención, control y erradicación.

En primer lugar está la fiebre porcina clásica, la cual como se mencionó anteriormente provoca una alta tasa de mortalidad y elevada morbilidad en las pjaras. Esta enfermedad es peligrosa, como lo establece la Organización Mundial de Sanidad Animal, debido a la facilidad con la que el virus se difunde, la cual va desde la introducción de nuevos animales portadores del virus (saliva, leche, semen, etc.) que pueden contagiar a un rebaño; corrales, edificios o vehículos contaminados utilizados para la estabulación y desplazamiento de animales susceptibles; materiales contaminados tales como paja, piensos, agua, leche o productos biológicos; prendas o calzado contaminados de las personas, o equipos usados contaminados; carne o productos animales infectados con el virus, crudos o insuficientemente cocidos, y utilizados en la alimentación de animales susceptibles; y dispersión en aerosol del virus de una propiedad infectada vía las corrientes de aire.

Asimismo, está la Enfermedad de Aujeszki, la cual también es conocida como pseudorabia, es una enfermedad causada por un herpesvirus que ocasiona problemas en los sistemas nervioso, respiratorio y reproductivo, principalmente, en cerdos que se encuentran en la etapa predestete, con alta morbilidad y mortalidad. También puede presentarse en bovinos, perros, gatos, borregos y cabras

Al igual que la fiebre porcina clásica, el virus de la enfermedad de Aujeszky se puede transmitir a través del contacto directo con cerdos infectados, con objetos que hayan estado en contacto con cerdos infectados, tales como: botas, ropa, alimento, agua, comederos, bebederos, laza trompas, jeringas, o del contacto con fauna nociva, como los roedores, o con vehículos de transporte sin lavar y desinfectar, los cuales son una fuente de contaminación entre zonas infectadas y zonas libres.¹³¹

A pesar de que la fiebre porcina clásica y la Aujeszki son las que han causado mayores pérdidas económicas a la Industria Porcícola Mexicana, no son las únicas que están presentes, ya que aún en la actualidad la Industria es aquejada por la Enfermedad del Ojo azul, la cual fue diagnosticada por primera vez en granjas porcinas de Michoacán en el año de 1980, causando mortalidad por encefalitis de hasta el 90% en lechones lactantes, mortalidad de lechones en el destete de hasta el 10%, opacidad de la córnea y afectación de parámetros reproductivos como mortinatos y momificaciones; el parvovirus porcino, la cual produce fallo reproductivo caracterizado por infección y muerte embrionaria, fetal o ambas, además de causar infertilidad, momificación fetal, camadas con lechones nacidos débiles, camadas reducidas en número o ambas; el síndrome reproductivo y respiratorio del cerdo (PRRS), la cual anteriormente era conocida como la enfermedad misteriosa del cerdo, y dependiendo de la cepa generalmente la infección puede causar en las cerdas: anorexia, pirexia, fallas reproductivas, repeticiones, abortos, camadas de lechones débiles al nacimiento; y el Circovirus

¹³¹ Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, “Enfermedad de Aujeszky”, 18 de Octubre de 2012, [En línea], Dirección URL: <http://www.senasica.gob.mx/?id=4374>, [Consulta: 28 de Abril de 2013].

Porcino, la cual surge como patógeno importante en cerdos al ser una infección que se establece en el tejido linfoide iniciando la reproducción en forma sistémica afectando diversos órganos entre ellos el pulmón principalmente en los lechones entre 8 y 9 semanas.

Para el caso de la fiebre porcina y la enfermedad de Aujeszki, se creó hace años un programa llamado Programa Integral de Sanidad Porcina 2003-2006, con el cual mediante estrategias y acciones se logró erradicar la fiebre porcina en el territorio mexicano y para el caso de Aujeszki a erradicar sólo en algunas partes de México.¹³²

Cabe recalcar, que para evitar enfermedades, que derivan en altos costos por tratamientos, y garantizar la sanidad durante la producción porcina, se deben llevar a cabo buenas prácticas no sólo para la erradicación de las enfermedades ya mencionadas, sino también del uso de agentes biológicos, de hormonas, de antibióticos, vacunación y desparasitación. En este sentido, es importante seguir los estudios que se realizan en universidades mexicanas como la UNAM o la Universidad Autónoma de Chapingo, en la que se realizan profundos estudios y guías de cómo llevar a cabo las buenas prácticas de la producción porcina, así como de evitar y erradicar las enfermedades ya anteriormente señaladas.

3.5.2 Certificado Zoosanitario otorgado por Unidades Expedidoras de la SAGARPA

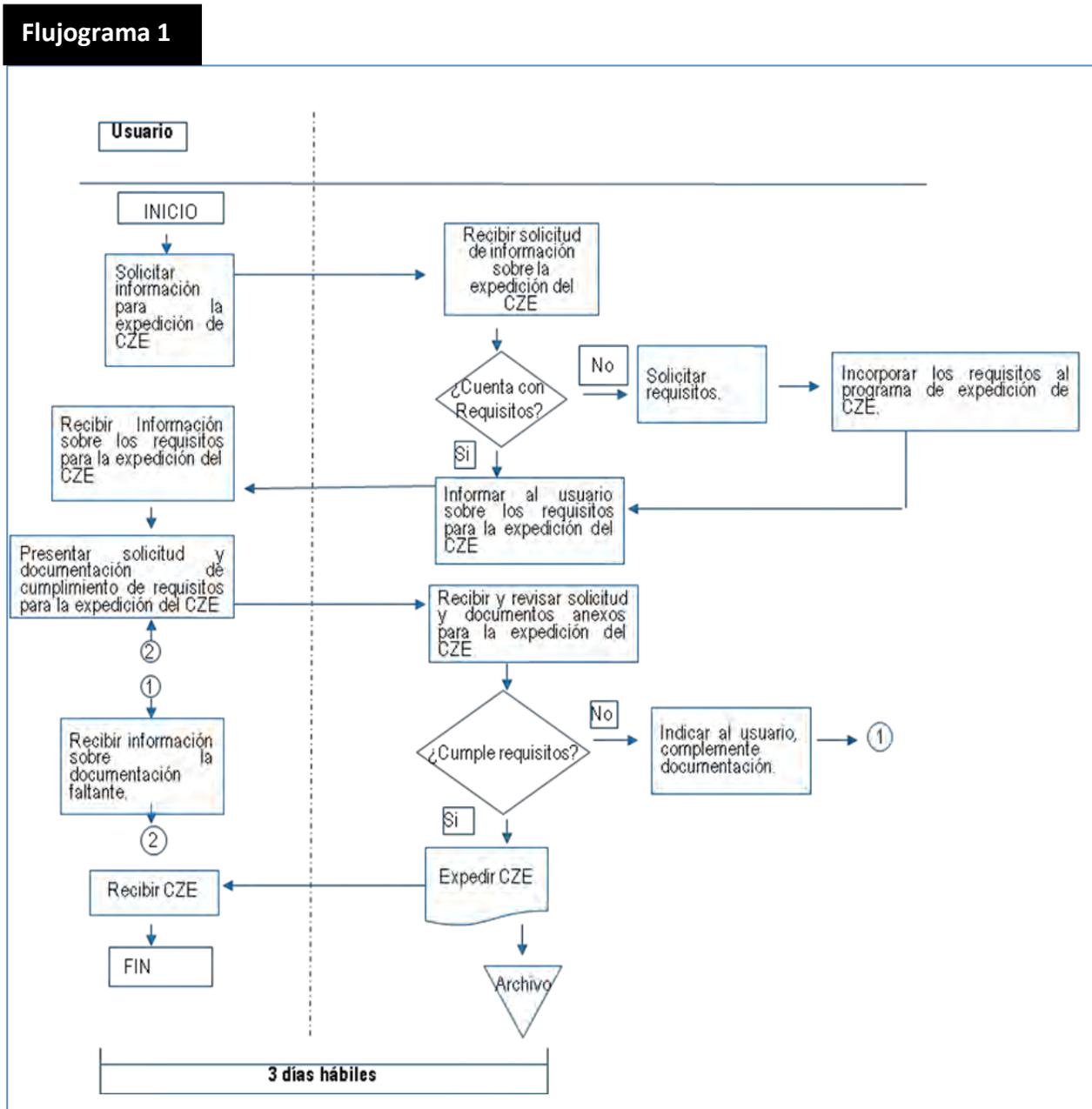
Por otro lado, el Certificado Zoosanitario de Exportación también se puede obtener por medio de las 32 Unidades Expedidoras de la SAGARPA ubicadas en los 32 delegaciones estatales¹³³ y el distrito federal, mediante el permiso SENASICA-005-001-B, (Véase Anexo 4).

¹³² Para el caso de la fiebre porcina clásica, en México la erradicación comenzó desde 1980 cuando la enfermedad era conocida como cólera porcino hasta cambiar a su actual nombre en 1992. Mientras que para la Enfermedad de Aujeszki la campaña de erradicación comenzó desde 1994.

¹³³ Aguascalientes, Baja California, Baja California Sur, Campeche, Chiapas, Chihuahua, Coahuila, Durango, Guanajuato, Hidalgo, Jalisco, Estado de México, Michoacán, Morelos, Nayarit, Nuevo León, Oaxaca, Puebla, Querétaro, Quintana Roo, Región Lagunera, San Luís Potosí, Sinaloa, Sonora, Tabasco, Tamaulipas, Tlaxcala, Veracruz, Yucatán y Zacatecas.

En resumen, el proceso de obtención del CZE, mediante las Unidades Expedidoras de la SAGARPA es:

Flujograma del Proceso de Expedición de Certificado Zoosanitario para la Exportación (CZE)



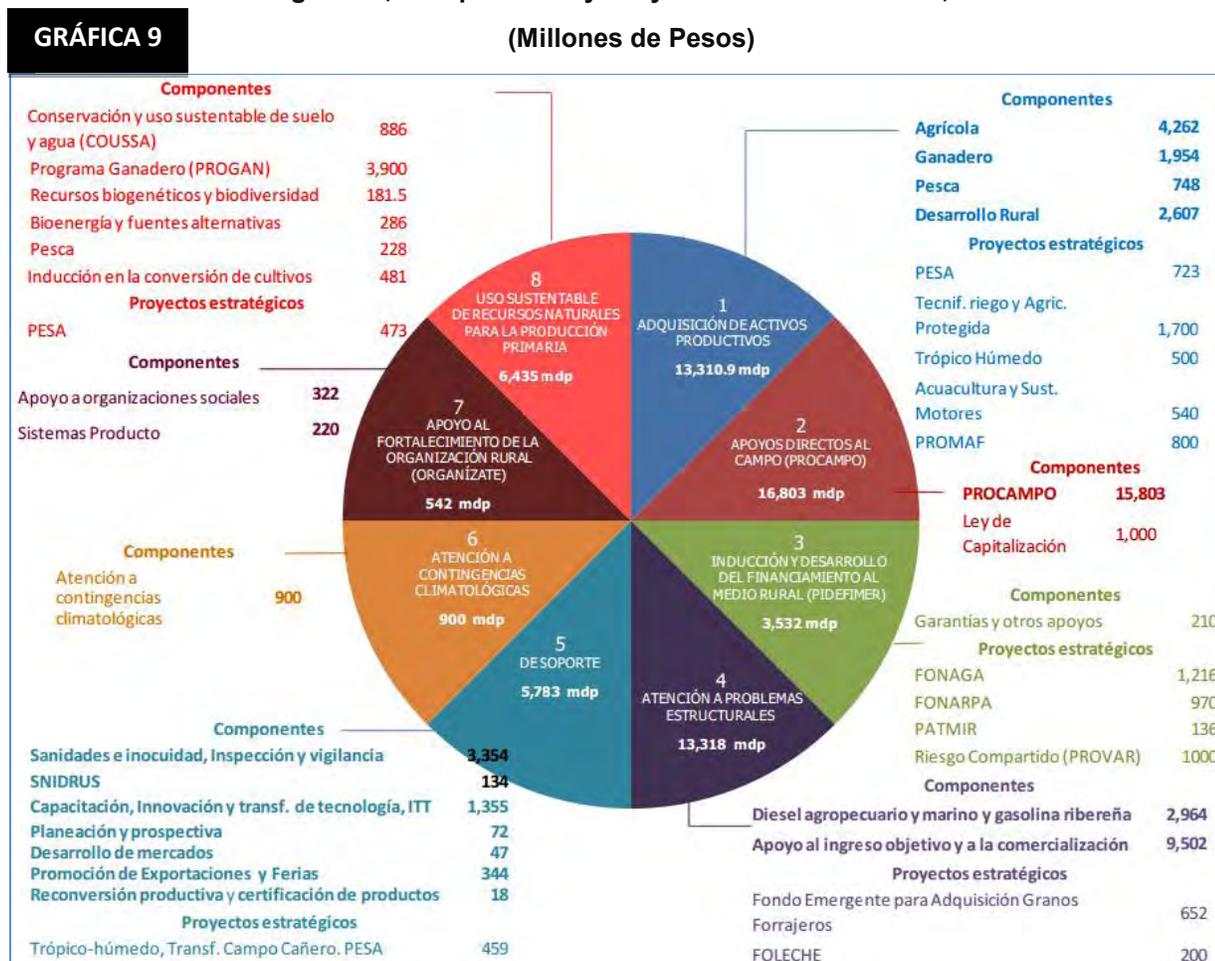
Fuente: SENASICA,

En este sentido, es importante señalar que actualmente existen apoyos gubernamentales e incentivos fiscales para ciertas etapas de la producción porcina, con el fin de lograr una carne de mayor valor agregado y cumplir con los requisitos para aquellos que deseen conseguir el Certificado Zoosanitario para exportar su producción.

3.6 Apoyos SAGARPA para la producción porcícola

Dichos apoyos a la producción pecuaria en México, se encuentran clasificados en programas, componentes, y proyectos, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, tal y como se puede observar en la siguiente Gráfica 9:

Programas, Componentes y Proyectos de la SAGARPA, 2009



Fuente: SAGARPA-FAO, 2009.

Estos apoyos se encuentran sujetos a reglas de operación, los cuales a su vez son otorgados a través de 8 programas resultantes de un proceso de conformación de políticas gubernamentales, que responden tanto a situaciones coyunturales como a la intención de simplificar y reducir el número de programas. Del monto total de subsidios con reglas de operación, prácticamente el 50% corresponde a apoyos al ingreso, 33.1% inciden sobre la producción y 17.1% tienen un efecto mixto.

A continuación se describen los programas principales enfocados al apoyo de la producción pecuaria:

3.6.1 Programas dirigidos a apoyar el ingreso:

- El Programa de Apoyos Directos al Campo (PROCAMPO), es un mecanismo de transferencia de recursos para compensar a los productores nacionales por los subsidios que reciben sus competidores extranjeros, en sustitución del esquema de precios de garantía de granos y oleaginosas, por lo que el objetivo del programa es transferir recursos en apoyo de la economía de los productores rurales, que siembren la superficie elegible registrada en el directorio del programa. A este tipo de programas se le destina 50% de los recursos otorgados a SAGARPA.¹³⁴
- El Programa de Atención a Problemas Estructurales brinda, entre otros, apoyos para la adquisición de energéticos para actividades agropecuarias y pesqueras. Entre este tipo de programas se encuentra:
 - DIESEL AGROPECUARIO
 - PROGRAMAS dirigidos a la SUSTENTABILIDAD DE LOS RECURSOS NATURALES, COMO:

¹³⁴ Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, “Retos y oportunidades del sistema agroalimentario de México en los próximos 20 años”, Octubre 2010, [En Línea], Dirección URL: <http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/pablo/retosyoyportunidades.pdf>, [Consulta: 28 de abril de 2013].

- Bioenergía y Fuentes Alternativas
- El Programa de Atención a Contingencias Climatológicas (PACC), se encarga de brindar a los productores agropecuarios, pesqueros y acuícolas, apoyos en efectivo para contrarrestar las pérdidas ante las afectaciones originadas por desastres naturales o cambios climatológicos.
- PREVENCIÓN Y MANEJO DE RIESGOS
Atención a Desastres Naturales en el Sector Agropecuario y Pesquero (Fondo de Apoyo Rural por Contingencias Climatológicas).

3.6.2 Programas dirigidos a la producción:

En éste ámbito destaca el Programa para la Adquisición de Activos Productivos, el cual se encarga que los productores agropecuarios y pesqueros puedan tener inversión para la adquisición de infraestructura, maquinaria, equipo, entre otros.

En este sentido, también se encuentra los siguientes apoyos:

- APOYO A LA INVERSIÓN EN EQUIPAMIENTO E INFRAESTRUCTURA GANADERÍA
- El Programa de Fortalecimiento a la Organización Rural (Organízate) incluye apoyos para planes de trabajo de organizaciones sociales y comités sistema producto. Los componentes y conceptos de apoyo de los programas de activos productivos y de uso sustentable son los que inciden en mayor medida sobre la viabilidad de las actividades agropecuarias y pesqueras en el mediano plazo.¹³⁵
- DESARROLLO DE CAPACIDADES, INNOVACIÓN TECNOLÓGICA Y EXTENSIONISMO RURAL
 - Los Apoyos para la Integración de Proyectos

¹³⁵ Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, “Retos y oportunidades del sistema agroalimentario de México en los próximos 20 años”, Octubre 2010, [En Línea], Dirección URL: <http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/pablo/retosyoyportunidades.pdf>, [Consulta: 28 de abril de 2013].

- Desarrollo de Capacidades y Extensionismo Rural

3.6.3 Programas MIXTOS:

Los programas de soporte e inducción al financiamiento son clasificados como mixtos. Es por esto que el Programa principal de Soporte es heterogéneo en los conceptos de apoyo, los cuales van desde estudios y proyectos orientados al desarrollo de infraestructura que identifiquen y detonen inversión o que promuevan el aprovechamiento sustentable de los recursos, la asistencia técnica y capacitación; innovación tecnológica hasta sistemas nacionales de información, asistencia a eventos de intercambio de conocimientos, tecnologías, experiencias y proyectos relevantes, además de ferias, así como, apoyos a la sanidad e inocuidad y la inspección y vigilancia pesquera.

En este apartado destacan los siguientes programas:

- Innovación y Transferencia de Tecnología
- Sanidades
- SANIDADES-Instancias Ejecutoras
- Fortalecimiento de la Cadena Productiva
- Proyectos Estratégicos

- Proyecto Estratégico de Seguridad Alimentaria (PESA), cuyo objetivo es el de Contribuir al desarrollo de capacidades de las personas y su agricultura y ganadería familiar en localidades rurales de alta y muy alta marginación, para incrementar la producción agropecuaria, innovar los sistemas de producción, desarrollar los mercados locales, promover el uso de alimentos y la generación de empleos a fin de lograr su seguridad alimentaria y el incremento en el ingreso.
- Trópico Húmedo, que se encarga de Impulsar y fomentar la inversión social y privada en las zonas del trópico húmedo y sub-húmedo del territorio nacional, a través del otorgamiento de apoyos para mejorar la viabilidad financiera de proyectos de cultivos y actividades con potencial y mercado, preferentemente bajo un esquema de desarrollo de proveedores, generando polos de desarrollo; para coadyuvar a nivelar el desarrollo de las zonas tropicales con el resto del país; así como, dar el soporte técnico en desarrollo de capacidades, innovación tecnológica y extensionismo rural para fortalecer la competitividad de los productores.
- Conservación y Uso Sustentable de Suelo y Agua (COUSSA), encargado de contribuir a la conservación, uso y manejo sustentable de suelo, agua y vegetación utilizados en la producción agropecuaria mediante el pago de apoyos y servicios que permitan a los productores rurales desarrollar proyectos integrales que consideren el cálculo, diseño y ejecución de obras y prácticas para un

- aprovechamiento adecuado de sus recursos, garantizando así su conservación y beneficio futuro en favor de las nuevas generaciones de productores rurales.
- PROGAN, cuya labor es la de incrementar la productividad pecuaria, a través de la inducción de prácticas tecnológicas de producción sustentable, de ordenamiento, asistencia técnica, capacitación y fondo de aseguramiento ganadero.
 - El Programa de Inducción y Desarrollo del Financiamiento al Medio Rural (PIDEFIMER), es detonante del crédito, mediante el fortalecimiento de los intermediarios financieros bancarios y no bancarios, tanto para fortalecer su capital social y ampliar sus líneas de crédito, como para modernizar tecnológicamente su administración interna.¹³⁶
 - El Fondo para la Inducción de Inversión en Localidades de Media Alta y Muy Alta marginación

Por otro lado, también existen otros programas y garantías que se dedican, de igual manera, a apoyar respectivamente a la producción pecuaria mediante subsidios, investigación y/o promoción; entre estos se encuentran los siguientes tres:

- Garantías (Administración de Riesgos Financieros)
- Programa de Acciones en concurrencia con las entidades federativas en materia de inversión, sustentabilidad y desarrollo de capacidades.
- Desarrollo de las Zonas Áridas (PRODEZA)

Cabe destacar, que la operación de los proyectos son lineamientos, mecánicas y/o guías de operación, cuyos ejecutores son, principalmente, agentes técnicos como AGROASEMEX, ASERCA, FIRA, FIRCO, entre otros. Además que los requisitos para poder ser beneficiarios de los programas mencionados anteriormente, se encuentran alejados de la realidad que persiste en la industria porcícola en México, ya que para la mayoría de las granjas porcinas en México no pueden acceder al cumplimiento de los altos requisitos por lo que los únicos beneficiarios directamente son las grandes empresas integradas.

Por otro lado, por parte del Gobierno Federal se creó el Programa Especial Concurrente para el Desarrollo Rural Sustentable (PEC), como encargado de la

¹³⁶ Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, "Retos y oportunidades del sistema agroalimentario de México en los próximos 20 años", Octubre 2010, [En Línea], Dirección URL: http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/pablo/retosy_oportunidades.pdf, [Consulta: 30 de abril de 2013].

política de Desarrollo Rural en el país. Dicho programa abarca las siguientes áreas: Competitividad, Social, Financiera, Infraestructura, Laboral, Medio Ambiente, Educativa, Salud, y la Agraria, esto con el fin de conjuntar un esfuerzo intersectorial que lleve a lograr la concurrencia de 17 dependencias del Ejecutivo Federal, con el fin de resolver los problemas de la sociedad rural mexicana. Dichas dependencias son: Secretaría de agricultura, ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación; Secretaría de Economía, secretaría de medio Ambiente y Recursos Naturales; Secretaría de Hacienda y Crédito Público; Secretaría de comunicaciones y Transportes; Secretaría de Salud; Secretaría de Desarrollo Social; secretaría de Educación Pública; Secretaría de Energía; Secretaría de Gobernación, secretaría de Relaciones exteriores; Secretaría de Trabajo y Previsión Social; Tribunales Agrarios; y la Comisión Nacional para la Atención de los pueblos indígenas.

En el año del 2013, el presupuesto otorgado a dicho Programa fue de 160 mil 338.5 millones de pesos (mdp), diferidos de distinta forma entre sus áreas: Aportaciones Federales para Entidades Federativas y Municipios del área Infraestructura con 37 mil 838.5 mdp; el Programa Oportunidades de la área Social con 33 mil 340.9 mdp; el Programa Seguro Popular de el área Salud con 27 mil 576 mdp; la Pensión para Adultos Mayores de el área Social con 24 mil 742.3 mdp; y los Programas de Prevención y Manejo de Riesgos y Procampo Productivo, ambos del área Competitividad, con 19 mil 090 8 y 17 mil 750 mdp, respectivamente. Cabe mencionar, que al interior del PEC, se presenta una constante repetición de programas al no poder coordinarse las funciones de las 17 dependencias, lo que dificulta la efectividad de su objetivo principal, que es el de resolver los problemas rurales de la sociedad mexicana.

Además de los programas ya mencionados, también existen diferentes instituciones gubernamentales que otorgan reconocimientos, como el Premio Nacional de Exportación, que expide Proméxico, Fundación Premio Nacional de Exportación, y Secretaría de Economía; el Premio Nacional Agroalimentario por parte del Consejo Nacional Agropecuario y Premio Nacional México Calidad

Suprema mediante México Calidad Suprema, principalmente, siendo hasta la actualidad, que sólo las grandes empresas tecnificadas y desarrolladas han podido arreglarlo.

Es importante señalar, que a lo largo de los años hasta la actualidad, la mayoría de los apoyos gubernamentales se direccionan hacia los porcicultores de grandes granjas tecnificadas e integradas.

3.7 Empresas Mexicanas Exportadoras de carne y/o productos porcinos hacia Japón.

En este sentido, incluso el gobierno federal mediante la SAGARPA tiene un directorio online llamado “Mexbest, Safety and Quality Taste”, a partir del cual se promociona a las grandes empresas exportadoras, tales como las siguientes empresas porcícolas: Empacadora Ganadera de Chihuahua, S.A. de C.V., Carnes Genpro, S.A. de C.V., Frigorífico Agropecuario Sonorense, S. de R.L. de C.V., Alimentos Grole, S.A. de C.V., Planta TIF Municipal de Hermosillo, Frigorífico Kowi, S.A. de C.V., Empresas Pecuarias Mexicanas, S.A. de C.V., Nippon Shokuhin Mexicana, S.A. de C.V., Unión Sanitaria de Productos Alimenticios, S.A. de C.V., Empacadora y Ganadera de Camargo, S.A. de C.V., Cortes y Procesos de Carne de Sonora, S.A. de C.V., Frigorífico Agropecuaria Sonorense, S. de R.L. de C.V., Granjas Ojai, S.A. de C.V., Tasky de México, S.A. de C.V., Yoreme Cortes y Procesos, S.A. de C.V., Sonora Agropecuaria (SASA), y Productos Cárnicos Santa Cecilia, SA. de C.V., las cuales se dedican a la exportación de cárnicos de porcino hacia Japón¹³⁷ y algunos otros países.

¹³⁷La estructura de las exportaciones mexicanas de carne de porcino de dichas empresas hacia Japón se dan de la siguiente forma:

02031999 (Carne de porcino, fresca o refrigerada: las demás) fue de 798,192 kg., por parte de Alimentos Kowi, S.A. de C.V., CARGILL de México, S.A. de C.V., Carnes GENPRO SA. de CV., Comercial de Carnes Frías del Norte, S.A. de C.V., Sonora Agropecuaria S.A. de C.V. y YAREME Cortes y Procesos, S.A. de C.V..

02032201 (Carne de porcino, congelada: piernas, paletas y sus trozos, sin deshuesar) fue de 10, 199 kg, por parte de Alimentos Kowi, S.A. de C.V., Carnes GENPRO SA. de CV., Productos Carnicos Santa Cecilia, S.A. de C.V. y YAREME Cortes y Procesos, S.A. de C.V.

Además, estas empresas no sólo cuentan con la autorización por parte del MAFF y la SAGARPA mediante el sello TIF, sino que además la mayoría tiene la certificación México Calidad Suprema, Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control, (HACCP por sus siglas en inglés Hazard Analysis Critical Control Points) y la certificación USDA, por sus siglas en inglés del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, SSOP, procedimientos operativos estandarizados de saneamiento; los cuales las hace tener mayores oportunidades para colocar sus productos de mayor valor agregado en mercados del exterior. Sin mencionar, que son empresas que cuentan con sistemas de producción y comercialización verticalmente integrados y que por tal, alcanzan una producción de sacrificio y corte mayor a los 1000 cerdos por día, en comparación de una granja pequeña, además de implementar un sistema de bienestar con el medio ambiente.

De manera general, estas empresas cuentan con las siguientes características:

- Kekén es la marca comercial de Empresas Pecuarias Mexicanas TIF n°81, compañía que ha operado más de 20 años en el sureste de México y la cual abarca áreas como la genética, planta de alimentos, granjas, sacrificio, corte, rastros y ventas. Esta empresa exporta cabeza de lomo, espaldilla, lomo/filete, panceta/costilla y permil principalmente.

Además de tener los siguientes reconocimientos: premio nacional de exportación en 2011, empresa socialmente responsable en el mismo año, premio nacional agroalimentario y record guinness en el 2010, Premio Nacional México en el 2008 y Calidad Suprema en el 2009.

- Ojai Alimentos, TIF n°227, es una empresa sonorenses fundada en 1979, y la cual incursiono en la industria porcina hasta 1984, siendo hasta los noventas

02032999 (Carne de porcino, congelada: las demás) fue de 4,052,668 kg. Por parte de Grupo Porcicola Mexicana, S.A. de C.V., Sonora Agropecuaria, S.A. de C.V., Alianza para la Producción SOLES, S.P.R. de R., Grupo Porcicola Mexicana, S.A. de C.V., YOREME Cortes y Procesos, S.A. de C.V., Alimentos KAY, S.A. de C.V., Alimentos Kowi, S.A. de C.V., Carnes GENPRO SA. De CV., Nippon Shokuhin Mexicana, S.A. de C.V., Productos cárnicos Santa Cecilia, S.A. de C.V., SUKARNE, S.A. de C.V. y YOREME

Información del 2013 del SIAVI, Sistema de Información Arancelaria Vía Internet, [En línea], Dirección URL: <http://www.economia-snci.gob.mx/> [Consulta: 30 de Abril de 2013]

que invirtiera en una planta de sacrificio y procesador de cortes de alta calidad, entre los cuales se encuentran: shoulder, loin, ham and belly que son los cortes que usa para la exportación hacia Japón, Estados Unidos, Corea del Norte y del Sur; además de abarcar las áreas de genética, planta de alimentos, granjas y centros de distribución.

- Kowi, TIF n°74, es una compañía sonorenses que se dedica únicamente a la producción de carne de cerdo, incluye la crianza, alimentación, procesamiento y distribución. Tienen una cobertura nacional con 9 centros de distribución y 26 tiendas, además de exportar a Japón, Estados Unidos y Corea.
Además se encargan de producir cortes naturales y finos, embutidos, marinados y ahumados y comidas preparadas.

- Productos Cárnicos Santa Cecilia, SA. de C.V. empresa cuyo inicio de operaciones fue en 1998, dedicada al comercio al mayor de carnes y chorizo.

- Sonora Agropecuaria S.A. de C.V. (SASA), es una empresa establecida en el estado de Sonora y fundada en 1975, y la cual genera 1250 empleos directos y cuenta con una capacidad de 2000 cabezas porcinas por turno de sacrificio y corte. Además tiene dos plantas TIF una localizada en Sonora (n°57) y otra en Jalisco (n°467), siendo esta última la que obtuvo recientemente la autorización para exportar hacia Japón; aun que actualmente también exportan a Vietnam, Estados Unidos y Corea del Sur.

- Frigorífico Agropecuario Sonorenses, S. de R.L. de C.V. (Grupo Alpro), establecimiento TIF n°66, fue una empresa fundada en 1972 cuyo surgimiento se dio a partir de la unión de porcicultores independientes de Hermosillo, para pasar posteriormente a llamarse NORSON después de que en 1999 se iniciara una alianza con la empresa estadounidense Smithfield Foods Inc., la cual es una gran productora y comercializadora de cerdo a nivel mundial.

Esta empresa empezó con sus exportaciones hacia Japón en 1991, modernizándose años después al abarcar ya no solo planta de embutidos, sacrificio, corte, empaque y congelación, sino también productos

procesados mediante el cual consiguió el Premio Nacional de Exportación en 2008, por ser la empresa mexicana de carne de cerdo exportadora número uno en México.

- Alimentos Grupo SOLES, S.A. de C.V., Establecimiento TIF n°67, es una compañía cuyo surgimiento lleva más de 50 años. Abarca todo un sistema integral que va desde la cría hasta la distribución, además de contar con una capacidad de sacrificio y corte de 1,800 cerdos diarios.

Los productos de exportación hacia Japón, Corea del Norte, Estados Unidos y Canadá, en cortes primarios son: Loin, Collar, Tender Loin, Shoulder Spare Rib, One piece ham, Three Piece ham, Regular Belly y MM Loin, mientras que los porcionados son: Belly kushy, Slice loin, Collar slice, Roll belly, Ham bone, Jowl kushi, CPC Tender Loin, Block belly y Skin off tender loin.

Cabe señalar, que estas 7 empresas mencionadas anteriormente, Kekén, Kowi, NORSON, Ojai, Santa Ceciclia, SASA y Soles, formaron la Asociación de Exportadores de Carne de Cerdo Mexicana en 1990, la cual mediante su página online en japonés, promocionan la carne de cerdo mexicana en ese país.¹³⁸

- Carnes Genpro, S.A. de C.V. es una empresa sonorense formada en el año 2000 como parte del proceso de integración vertical de Grupo Genpro quien se dedico a la porcicultura , tanto genéticamente como de engorda, desde 1985.
Cuenta con el establecimiento TIF (n°62) en Sonora, y una sucursal en Guadalajara, Jalisco, en donde opera granjas productoras de cerdo en pie. Y la capacidad de su Establecimiento TIF es de una producción de sacrificio y corte de hasta 12,000 cerdos por mes.
- Yoreme Cortes y Procesos S.A. de C.V., es una compañía sonorense con, cuya expansión de la planta de sacrificio y corte en el establecimiento TIF n°277, paso a ser una empresa integrada de la producción de cárnicos de

¹³⁸ Véase Asociación de Exportadores Mexicanos de Carne de Puerco, [En Línea], 2011, Dirección URL: <http://www.mexicanpork.com/>, [Consulta: 30 de Abril de 2013].

porcino y bovino. Actualmente tienen una capacidad de 1,150 reproductoras, 22,150 cerdos por año y 1,500 cerdos en corte y deshuese. Esta empresa distribuye en Sinaloa, Yucatán, un distribuidor en Tijuana y exporta a Japón, Corea y Estados Unidos.

- Cortes y Procesos de Carne de Sonora, S.A. de C.V., cuyo establecimiento TIF es el n°118, es una empresa formada por los principales engordadores de ganado de la región. Su capacidad productiva es de 2,200 cerdos al día, además de exportar no sólo cortes, sino también productos terminados a Japón, Estados Unidos y Canadá.
- Proceso y Cortes Lancer, establecimiento, surgió 1996, cuando cuatro inversionistas de la localidad compraron la compañía Grupo Lancer, la cual cuenta con más de 30 años en la industria porcícola. Esta empresa además de contener la certificación TIF, está bajo el programa de Cerdos Seguro (SSPF) del gobierno del estado de Sonora, bajo los cuales además exporta hacia Japón y Estados Unidos.

Estas empresas por un lado están ligadas a capitales extranjeros, sea por medio de acciones, proveedores, alianzas estratégicas con empresas, universidades, laboratorios, entre otras; y por otro lado, se encuentran organizadas mediante asociaciones o confederaciones cuya influencia recae directamente en las decisiones políticas correspondientes en el país, como tal es el caso de:

- ANETIF, Asociación Nacional de Establecimientos TIF, A.C., organización de empresarios reunidos con el fin de modernizar la industria de la carne y sus derivados, con el propósito de elevar los estándares de calidad. Cabe mencionar, que entre los socios sólo se encuentran las grandes empresas tecnificadas e integradas de la República Mexicana; y
- Confederación de Porcicultores Mexicanos, quien surgió de la unión de la CONAPOR, Comisión Nacional de Porcicultores de 1989 y el CMP, Consejo Mexicano de Porcicultura de 1993. Esta organización está compuesta por empresarios, con el objetivo de promover los intereses de la porcicultura

nacional, influyendo en la toma de decisiones de la política agroalimentaria del país.

La importancia de esta última organización radica en que es miembro de organismos nacionales e internacionales de representación de productores, como el Consejo Nacional Agropecuario, El Consejo Coordinador Empresarial, la Organización Iberoamericana de Porcicultores, etcétera.

Esas particularidades son de gran importancia, ya que de esa manera es que dichas empresas logran obtener un control dentro de la política mexicana para obtener beneficios que les brinde la oportunidad de mantener una gran producción de alta calidad y sanidad Fitozoosanitaria, con las cuales pueden darle un mayor valor agregado a sus productos y obtener altas remuneraciones por estos al exportarlos.

Cabe señalar, que recientemente algunas de estas empresas lograron penetrar en el mercado japonés, gracias a las ferias internacionales y nacionales, tales como FOODEX y el evento “Mexican Food Fair”, respectivamente.

Por un lado FOODEX, Exposición Internacional de Comidas y Bebidas, es el evento de alimentos anual número uno en Asia y en la Cuenca del Pacífico, mismo que ha sido celebrado desde 1976. Dicha exposición cuenta con el apoyo gubernamental de Japón, además de contar con una asistencia que rebasa a las 2,500 empresas que van con el fin de promocionar todo tipo de comidas, bebidas y algunos libros relacionados al tema, y cerca de 80,000 expertos en negocios de alimentos.

En esta exposición, México Calidad Suprema apoya a los porcicultores mexicanos en la promoción de los beneficios de sus productos. Sin embargo, MCS no sólo promociona a través de FOODEX, sino también mediante degustaciones en supermercados en prefecturas estratégicas, restaurantes, como: Salsa Cabana Bar, Salsa Cabana Centro, Omonitei Ueno Branch, Omonitei Takenotsuka Main

Branch, Omonitei Shinjuku Branch, Omonitei Minamikashiwa Fields Branch, Omonitei Nishikasai Branch, Omonitei Kinshichou Branch, Omonitei Saginomiya Branch, Omonitei Ario Nishiarai Branch, Stake and Hamburger La Fonda, Omonitei LaLaTerrace Minamisenju Branch, Omonitei LaLaGarden Kasukabe Branch, Omonitei LaLaGarden Kawaguchi Branch, Omonitei Ario Kitasuna Branch, revistas y eventos como Mexican Food Fair, bajo el cual, la SAGARPA junto con empresarios mexicanos agroalimentarios a través de MCS, promocionan comercialmente y dan fomento a las exportaciones de alimentos mexicanos.

Como se puede observar, las empresas que exportan hacia Japón, son altamente competitivas al estar altamente tecnificadas y tener un sistema verticalmente integrado, siendo algunas de ellas que se relacionen entre sí para lograr dicho sistema integral y ser capaces de exportar sus productos y subproductos porcinos hacia Japón.

De manera general, estas empresas se caracterizan no sólo por mantener un control sobre las decisiones políticas que involucran al sector a nivel nacional, sino también por ser empresas, que a diferencia de las no exportadoras, recibieron el apoyo para la exportación en su mayoría desde la apertura comercial mexicana al exterior, ligándose a su vez con capitales y acciones extranjeras para la captación de elementos necesarios para su producción, mismas que han alcanzado la formación de economías de escala.

Conclusiones

Tras la investigación, se comprobó que los pequeños y medianos porcicultores mexicanos, no aprovechan en su totalidad el Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón, ante la falta de cumplimiento en la normatividad japonesa para garantizar las certificaciones, estándares e inocuidad de los productos cárnicos que importa.

Esta hipótesis se comprobó tras el análisis de los principales ejes mencionados en la introducción: La reglamentación descrita en el Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón para la exportación de productos porcinos mexicanos hacia Japón; El mercado porcino japonés; El desarrollo de la producción porcícola en México; El marco legislativo mexicano para la producción, importación y exportación porcícola, así como los diferentes apoyos gubernamentales hacia éste sector; y las características de las empresas porcinas mexicanas que exportan sus productos hacia Japón. Y de los cuales, se obtuvieron los siguientes argumentos que apoyan la comprobación de la hipótesis al demostrar que los productos de los porcicultores mexicanos no garantizan las certificaciones, estándares ni inocuidad japonesas:

- Status de privilegio gubernamental hacia las grandes empresas porcicultoras integradas.
- Fragmentación, mal orientación e ineficiencia de los apoyos gubernamentales a la producción porcina mexicana.
- Una excesiva y privilegiada importación estadounidense de productos porcícolas a México.
- Ausencia de articulación entre universidades, gobierno y pequeños y medianos porcicultores.
- Falta de información gubernamental y empresarial mexicanos para penetrar en el mercado japonés.

La dinámica de la globalización, en el que prevalece el mercado internacional, el éxito de las empresas depende de la velocidad de repuesta en que se adaptan a los cambios del entorno.

Ante esto, se explica que el problema en México radica en que la mayor parte de las empresas porcícolas no logran adaptarse al panorama actual debido a dos razones principalmente, por un lado, se encuentra la falta de apoyos dirigidos a las pequeñas y medianas granjas porcicultoras; y por el otro, existe una excesiva importación proveniente de Estados Unidos, la cual a su vez se introduce al país con grandes beneficios.

A diferencia de México, en Estado Unidos, Japón, y en la mayoría de los países desarrollados se aplican políticas agrícolas de precios subvencionados, restricciones a la importación y apoyo a la exportación, con el fin de aumentar los ingresos de los agricultores, y en segundo plano, mantener la estabilidad de dichos ingresos y mejorar tanto la productividad, como la conservación de la autosuficiencia a largo plazo. Estos países intervienen con el objetivo de producir mayores beneficios al interior del Estado, hablese del crecimiento económico y/o desarrollo económico, justo como la teoría nos explica mediante Krugman, en la que es necesaria la protección como promoción de las exportaciones, ya que les permite una mayor producción a largo tiempo, ganando experiencia y logrando a su vez ser altamente competitivos frente a sus competidores extranjeros. Es decir, que la protección del mercado interno contra las empresas extranjeras ayuda a las nacionales no sólo al mercado protegido, sino también a los mercados de exportación. Asimismo, los subsidios permiten que las empresas nacionales exporten más y bajen el costo medio, lo que hace bajar los precios nacionales y aumentar el bienestar nacional.

Estas prácticas se dieron desde años atrás, entre los años 70 y primeros años de los 80 para ser exactos, en la que los gobiernos comenzaron a crear nuevos tipos de barreras comerciales no arancelarias, y a emprender una carrera de

subvenciones para mantener sus posiciones en el comercio de productos agropecuarios, lo que hasta la fecha se ha mantenido con la OMC. Con esto se quiere decir, que México debe adoptar estrategias bien estructuradas de política económica con urgencia para competir no sólo en el mercado porcícola mundial, sino en el resto del comercio de productos agropecuarios en el que podemos ser competitivos, justo como lo hacen los países anteriormente mencionados.

Aunado a la problemática anterior, se tiene la introducción al país de los excedentes de producción porcina proveniente de Estado Unidos, la cual entra con ayuda de una subvención, causando distorsiones en el mercado porcino nacional mexicano, puesto que los pequeños y medianos porcicultores (algunos de ellos con granjas semitecnificadas), no pueden competir ni en precios ni en calidad.

Mientras que las grandes empresas porcinas nacionales, al estar la mayoría de ellas aliadas con capital extranjero, proveen de una alta capacidad tecnológica para la producción, siendo capaces de cumplir con las respectivas normas sanitarias y fitosanitarias, no sólo al interior de México, sino también de mercados externos, lo que a su vez les permite dar mayor valor agregado a sus productos obteniendo mejores ganancias por ellos y seguir manteniendo su estabilidad de producción y calidad. Sin mencionar, que éstas son las empresas que ejercen su influencia para decidir las principales directrices de la política económica del país, correspondiente al sector porcino.

Cabe señalar, que en la investigación también se observaron nuevas formas de organización de la actividad porcina, en donde la flexibilidad y capacidad de adaptación de estas empresas se convirtió en un elemento primordial; ya que gracias a esto, en México se crearon empresas integradoras haciendo énfasis en una estrecha coordinación inter-empresarial, orientada a combinar las ventajas de economía de escalas de las grandes empresas que dan incentivos en costes para la especialización de la producción porcina, con la flexibilidad y velocidad de respuestas de aquellas de menor tamaño(pero altamente competitivas), logrando

producir tanto en tamaño y calidad respectivas para poder exportar sus productos y subproductos hacia Japón.

Sin olvidar que las grandes empresas tecnificadas y con sistemas verticalmente integradas, recibieron apoyo en el momento de su nacimiento y prácticamente con impulso del gobierno, tal y como se vio a lo largo de ésta investigación, cuando se establecieron primeramente los impulsos para la construcción de los establecimientos TIF al norte del país, y posteriormente con los subsidios y exenciones de impuestos que recibieron ante la apertura comercial mexicana al exterior, en los años noventa.

Con respecto a los apoyos gubernamentales, es importante señalar, que a pesar de la existencia de un gran número de programas, componentes y proyectos de apoyo a la producción porcina y a la producción ganadera en general, estos se ven ineficientes debido a su diseño fragmentado que presentan. Es decir, que al no delimitar claramente sus objetivos se muestra la duplicación o más de las instancias que generan dichos programas, provocando una desarticulación con la correcta medición de su desempeño, y por supuesto al no efectivo reparto presupuestal asignado.

Es importante rescatar, como se señaló anteriormente, que a lo largo de los años hasta la actualidad, los apoyos gubernamentales con orientación asistencial se han direccionado hacia los porcicultores de grandes granjas tecnificadas e integradas, dejando de lado a los pequeños y medianos productores.

Aunado a estos problemas, se encuentra la mala orientación de los estándares sanitarios y fitosanitarios en México, los cuales se han dirigido hacia los canales de exportación e importación, estimulando por un lado, el beneficio de la exportación de productos porcinos provenientes de grandes empresas hacia países con gran exigencia sanitaria como Japón, y por otro lado, causando la afectación de pequeños y medianos porcicultores debido a las importaciones masivas provenientes de Estados Unidos, al no poder competir en precios con los que

dichos productos se introducen al país. Asimismo, la situación se agrava con la falta de accesibilidad a créditos o a endeudamientos por parte de los pequeños y medianos productores, que justo como se vio a lo largo del análisis impide que algunos de estos puedan mejorar su infraestructura para obtener mayor producción y poder cumplir con las normatividad del sistema sanitario y fitosanitario.

Ante esto, es necesario que el sector pecuario mexicano consolide una fuerte integración tanto entre el sistema gubernamental e industrial, como con los productores, investigadores y universidades, ya que sólo una articulación entre las mismas fomentarán un desarrollo porcícola integral en México.

En este contexto, como se ha visto en la sociedad japonesa, la creación de un mayor ingreso de la población junto con el apoyo gubernamental, fomentó que los consumidores japoneses accedieran a alimentos donde se privilegia la calidad y la inocuidad, lo que a su vez incentivó que la producción tuviera que adecuarse a dichas necesidades para poder vender sus productos y a que el gobierno de éste país creara estándares que reflejaran dichas exigencias sanitarias y fitosanitarias. Este modelo sirve de guía para aclarar que un avance siempre tiene que venir de la mano con el involucramiento de todos los sectores de la sociedad sumado al gubernamental.

No hay que olvidar que México logró colocarse como exportador de carne porcina hacia Japón gracias a la prohibición de las importaciones de cárnicos de sus principales proveedores, que llegaron a representar un peligro sanitario para su población. Ante esto fue que el AFAEMJ representó el principal incentivo para incrementar la industria porcina exportadora en México por parte de las empresas ya mencionadas, por lo que a su vez Japón se convirtió en el principal comprador de éste producto.

Por lo tanto, es urgente que las diferentes dependencias dejen de actuar individualmente para lograr una base que fortalezca en términos reales a la Industria, con el fin de satisfacer los retos cada vez más exigentes de

consumidores informados como lo son los japoneses, en la que es necesario llenar aspectos como la rastreabilidad, calidad, inocuidad, productos pro-ambientales y sobre todo saludables.

De manera general, es vital que se solucionen los problemas ya mencionados para lograr que una mayor parte de porcicultores se inserten no sólo en la participación de producción de carne porcina de calidad para abasto nacional, sino además incrementar el número de estados certificados para exportar al mercado japonés, y así aprovechar los privilegios arancelarios y de cupo que nos brinda mediante el Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica, el cual, es el único tratado en el que México goza de ésta clase de privilegios en el sector porcino por un lado, y por el otro, es el tratado mediante el cual la industria porcina nacional puede pasar a ser altamente competitiva para incursionar en otros mercados de igual exigencia fitosanitaria como lo es Japón.

Para esto, la secretaría de Economía mediante la política económica debe garantizar la realización de sus principales objetivos para los cuales fue creada, el cual es el de apoyar a las empresas comerciales e industriales en sus iniciativas para modernizarse y elevar su competitividad; y mantener el dinamismo de las exportaciones incorporando nuevas empresas a la exportación directa e indirecta.

Definiciones

Alimento inocuo:

Producto sano, que no es capaz de producir enfermedad.

Animal de abasto:

Todo animal que se destina a su sacrificio, tales como bovinos, equinos, ovinos, caprinos, porcinos, aves, etc.

Animal muerto:

Aquel que haya fallecido en áreas exteriores a las instalaciones del rastro y sólo podrá ingresar a la planta de rendimiento, o para su disposición final, quemado en el horno incinerador, previa autorización.

Animal sospechoso:

Es aquel que durante la inspección sanitaria se han encontrado síntomas o signos de padecer alguna enfermedad o lesiones, que lo hacen impropio para el consumo humano, y pueden ocasionar su decomiso parcial o total.

Canal:

El cuerpo del animal desprovisto de piel, cerdas o plumas, cabeza, vísceras y patas.

Carne:

Es la estructura compuesta por fibra muscular estriada, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasa, fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos, de las especies animales autorizadas para el consumo humano.

Contaminante:

Materia indeseable como sustancias o microorganismos, que hace que la carne, sus productos y subproductos no sean aprobados para el consumo humano.

Embalaje:

Al material que envuelve, contiene y protege los productos preenvasados para efectos de su almacenamiento y transporte.

Médico Veterinario Responsable:

Médico Veterinario oficial autorizado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, capacitado para realizar la inspección de animales y sus productos.

Médico Veterinario Oficial:

Profesionista de la medicina veterinaria asalariado por la Secretaría.

Producto:

A la canal, carne, carne molida, vísceras y demás estructuras y tejidos aptos para consumo humano.

Producto congelado:

Es un producto en estado sólido cuya temperatura ideal de conservación es a menos 18°C.

Producto refrigerado:

Es aquel cuya temperatura de conservación se encuentra entre 0 a 4°C.

Punto crítico de control (PCC):

Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Rastro:

A todo establecimiento dedicado al sacrificio y faenado de animales para abasto. Con capacidad diaria de sacrificio de al menos 28 cabezas de ganado mayor, o 56 de ganado menor.¹³⁹

¹³⁹ Definiciones obtenidas de Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación a través de la Dirección General de inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, “Manual de Buenas Prácticas de Producción en Granjas Porcícolas”, 2004, [En Línea], Dirección URL: http://www.sagarpa.gob.mx/ganaderia/Publicaciones/Lists/Manuales%20de%20Buenas%20Prcticas/Attachments/6/manual_porcino.pdf, [Consulta: 28 de Abril de 2013].

GLOSARIO

AFAEMJ	Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón
APEC	Mecanismo de Cooperación Económica del Pacífico Asiático
BANCOMEXT	Banco de Comercio Exterior de México (PROMÉXICO)
BM	Banco Mundial
BPM	Buenas Prácticas de Manufactura
COFEPRIS	Comisión Federal para la Protección contra riesgos Sanitarios
DGIAAP	Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera
EE.UU.	Estados Unidos
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
FAINS	Food Automated Importinspection ans Notification System
FMI	Fondo Monetario Internacional
GATT	Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio
HACCP	Siglas en inglés de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)
INIFAP	Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agropecuarias y Pesqueras
IED	Inversión Extranjera Directa
ISO	Organización Internacional de estándares
JETRO	Organización de Comercio Exterior de Japón
<i>Ken Eki Sho</i>	Estación de cuarentena (En Japón)
MAFF	Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca (De Japón)
MATBS	Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar Social) de Japón)
MSF	Medidas Sanitarias y Fitososanitaria
MVO	Medico Veterinario Oficial
MVA	Medico Veterinario Autorizado o Aprobado
<i>Narin Zoku</i>	Clanes Agrícola (En Japón)
NOM	Normas Oficiales Mexicanas
NMX	Normas Mexicanas
OCDE	Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico
OIE	Organización Mundial de Salud Animal
OMC	Organización Mundial de Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud

ONU	Organización para las Naciones Unidas
PEC	Programa Especial Concurrente
PIB	Producto Interno Bruto
PLD	Partido Liberal Demócrata (De Japón)
POES	Procedimiento Operacional Estándar de Sanitización
PROFECO	Procuraduría Federal del Consumidor
SAGARPA	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
SE	Secretaría de Economía
SEMARNAT	Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales
SENASICA	Servicio Nacional para la Sanidad, inocuidad y Calidad Agroalimentaria
SIAP	Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera
SIAVI	
SHCP	Secretaría de Hacienda y Crédito Público
SNIIM	Sistema Nacional de Información e Integración de Mercados
SQF	Safe Quality Food
SRE	Secretaría de Relaciones Exteriores
TIF	Tipo Inspección Federal
TLCAN	Tratado de Libre Comercio de América del Norte
USDA	Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

ANEXO 1

Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y el Japón Certificado de Origen

1. Nombre y Domicilio del Exportador		Número de Certificación:			
		3. Nombre y Domicilio del Importador:			
2. Nombre y domicilio del productor:		4. Detalles de transporte (opcional)			
5. Clasificación arancelaria SA	6. Descripción del (los) bien(es):	7. Cantidad	8. Criterio para trato Preferencial	9. Otras instancias	10. Factura

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

11. Observaciones:					
12. Declaración del Exportador o Productor: El que suscribe declara que: <ul style="list-style-type: none"> - el (los) bien(es) arriba descrito(s) cumple(n) con la (las) condición(es) requerida(s) para la expedición del presente certificado; - la información que respalda el presente Certificado es verdadera y exacta, y asumo la responsabilidad de comprobar dichas representaciones de conformidad con el Acuerdo. Lugar y Fecha:			13. Certificación: El que suscribe certifica, sobre la base de la documentación necesaria que ampara este Certificado, que el (los) bien(es) anteriormente mencionado(s) es(son) considerado(s) como originarios. Este Certificado se compone de _____ hojas, incluyendo todos sus anexos. Oficina de la autoridad gubernamental competente o Designado:		
Firma:			Sello		

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

Nombre:	
Empresa:	País de expedición:
Cargo:	Lugar y Fecha:
Teléfono/ Fax:	
Correo electrónico:	Firma:

ACUERDO PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA ASOCIACIÓN ECONÓMICA ENTRE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y EL JAPÓN

CERTIFICADO DE ORIGEN

Hoja Anexa

Llenar a máquina o con letra de imprenta o molde.

Número de Certificación:

2. Nombre y Domicilio del Productor:

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

5 Clasificación arancelaria SA	6. Descripción del (los) bien(es)	7. Cantidad	8. Criterio para trato Preferencial	9. Otras instancias	10. Factura

Nombre:	Oficina:	
Firma:	Firma:	

ANEXO 2

Proceso de Negociación para la Introducción de Productos Cárnicos a Japón

1.- Presentar las informaciones básicas mínimas, dando especificaciones, diagrama flujo o sea el proceso, precio referencia, informaciones básicas de la empresa y la cantidad máxima exportable.

2.-Después si se acepta, deberá presentar informaciones adicionales, es decir todo lo relacionado al sistema de trazabilidad relacionado con la historia del producto donde se informe desde su cultivo hasta el producto final, vía los procedimientos de su producción, tipo y cantidad de los aditivos (observando que sólo se use los permitidos en la lista positiva de máximos residuos), etc; con documentos archivados.

3.-Si se acepta se procederá al envío de muestras, aquí se tiene que cumplir con una serie de factores vitales como el observar que lleguen justo a tiempo, los japoneses son estrictos con el tiempo por lo que llega a ser decisivo en la elección para concretar el negocio; se debe tener coherencia con las especificaciones ya que se realizarán análisis químico (incluyendo el análisis de pesticidas), análisis físico degustación, prueba de mercado, etc.; debe vigilar que la forma de enviarla

debe ser el transporte adecuado con la forma, tiempo, ruta, etc. ya que si es un producto congelado, debe llegar congelado, si esta muestra pasa por Estados Unidos, se necesita adjuntar el documento de certificación de FDA, dependiendo de los clientes japoneses, no se aceptarán muestras en cajas rotas, latas hundidas, etiquetas despegadas o ojadas, etc.; y el etiquetado, en caso de que el producto no tenga etiqueta de mercado todavía, no es necesario una, aunque siempre debe adjuntar el Código de Producción con sus especificaciones y no se aceptará una etiqueta torcida o borrosa, etc, debido a que los japoneses son muy detallistas. Y siempre se debe recordar que la empresa japonesa como cliente tiene muchos contactos por lo que si le pide una muestra a su empresa, seguramente es porque está pidiendo a otras empresas también de otros países.

4.-Si se acepta se visitará la planta donde se inspeccionan las líneas, la higiene, los documentos y archivos, las materias primas y los productos finales. Como dato extra es importante recalcar que después de empezar a exportar sus productos a Japón, casi siempre habrá un inspector que verifique el cumplimiento de los puntos anteriores en las líneas de producción.

5.-Si se acepta se firmará un contrato inicial, el cual debe ser revisado en su totalidad antes de firmarlo, específicamente la parte de incumplimiento del contrato con respecto a las especificaciones, tiempo de entrega, cantidades, etc.

6.-Si se acepta se podrá hacer el primer embarque. Como ya se mencionó anteriormente, es recomendable consultar su exportación a la Aduana de Japón en relación a la Ley Sanitaria de Productos Alimenticios de Japón, antes de ser enviado. En cuanto a los requisitos, es necesario que las especificaciones indiquen los ingredientes, componentes aditivos, tipo de empaques, el historial de producción (métodos de producción), certificaciones de higiene en caso de enviar productos cárnicos y análisis químicos realizados en los laboratorios autorizados por Japón (mencionados durante el procedimiento en la Estación de Cuarentena).

7.-Si se acepta, se firmará un contrato a largo plazo. Esto implica que va a cambiar su línea en Japón, con la introducción de un producto nuevo con su materia prima, lo que requiere mucha inversión y se invertirá en publicidad para el producto nuevo o la materia nueva. Una vez ganada la confianza del cliente japonés éste no querrá cambiar de proveedor por lo que invertirá en la planta del proveedor, para tener estabilidad de abastecimiento.

8.-Si se acepta, finalmente se procederá a la inversión a la planta y ampliación de la producción ya que después de aceptar el producto en Japón, el cliente se asegurara de abastecer su producto constantemente con una amplia cantidad. Por lo que se enviara a los ingenieros a la planta del proveedor para la ampliación de su capacidad de abastecimiento.¹⁴⁰

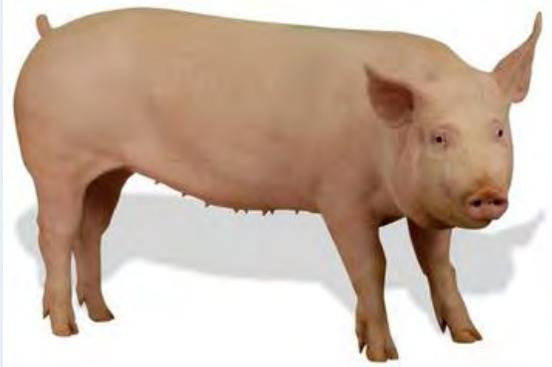
¹⁴⁰ Oficina de la Defensoría del Comercio e Inversión, "What is OTO", Gobierno de Japón, 2006, [En Línea], Dirección URL: http://www8.cao.go.jp/kisei-kaikaku/oto/english/oto_about_e.html, [Consulta: 23 de marzo de 2013].

ANEXO 3

Cuadro Comparativo de Razas Porcinas

Razas	Características
<p data-bbox="185 474 459 506">Duroc-Jersey-Híbrido</p> 	<p data-bbox="824 474 1430 1297">Los Cerdos de esta raza se caracterizan por su rusticidad y por producir una carne con alto grado de infiltración de grasas. Muy adecuada para el trasformado de jamón y lomo, utilizándose para la formación del cerdo blanco (cruza). Se distingue por las características de su canal y la eficiencia alimentaría. Además de tener sólidas pezuñas y patas, color colorado cereza aun que también tienden a variar tomando un color que va del amarillo oro hasta el colorado quemado. Tiene excelente para condiciones difíciles de crianza, resistente a enfermedades y a climas cálidos. Tiene camadas numerosas que van de 10 a 10.5 lechones, característica frecuentemente conservada en programas de cruzamiento. Asimismo tiene buena velocidad de crecimiento e índice de conversión. Es la raza que se utiliza como base para actuar como finalizadora en los programas de hibridación. Se emplea habitualmente como línea paterna, tanto en cruzamientos a dos como a tres vías, ya que origina camadas muy amplias con lechones muy vigorosos, que disminuyen la mortalidad en la lactación. Es menos utilizada como línea materna, ya que, aunque se le atribuye mayor resistencia, no supe con ello las menores características maternas en comparación con otras razas.</p> <p data-bbox="824 1299 1430 1356">En la Industria cárnica tiene los siguientes beneficios:</p> <p data-bbox="824 1358 1430 1692">Incremento de la grasa infiltrada cuando se cruza con otras razas, lo que confiere máxima calidad a la carne; La carne que contiene mayor porcentaje de procedentes de raza Duroc Jersey es más jugosa, más tierna, con buen sabor y carente de olores, además de pigmentos musculares; Buena producción cárnica; Idónea para complementarse con las virtudes de otras razas, mejorando la conformación de éstas, dando piezas nobles (jamón y paleta) con una forma y proporción músculo/grasa más demanda por el mercado.</p>

Landrace-Híbrido



Raza de tamaño mediano. Conformación correcta, con osamenta adecuada, más fina que basta. A diferencia de otras razas, se caracterizan por ser alargados, presentando 16 a 17 pares de costillas, frente a 14 de otras razas. Es una raza muy prolífica y muy dóciles lo que facilita el trabajo con ellos.

Excelente conversión alimenticia, buena ganancia diaria de peso. En cuanto a parámetros productivos, las cerdas llegan a pesar hasta 310 kg aproximadamente y los machos 400 kg. Las camadas varían entre 9 y 11 lechones en promedio. Y el rendimiento en canal es de 81% aproximadamente.

Raza muy versátil, ya que se utiliza como línea pura, materna o paterna. Sus índices productivos son muy parecidos a la Large White, aunque tiene un mayor rendimiento de la canal y también una mayor longitud de la misma, presenta unos valores algo inferiores en los parámetros reproductivos, y una mayor tendencia a presentar PSE (carnes blandas, pálidas y exudativas). Esta raza está reconocida como de tipo magro, ya que presenta unos bajos valores de engrasamiento. Es, probablemente, junto con Large White la raza más utilizada.

Esta raza es muy deseada también por su ganancia diaria en peso, conversión alimenticia y poca grasa. El Landrace es una raza blanca de buena musculatura, remarcado por la alta calidad de su canal, alto porcentaje de jamón y particularmente por la producción de tocino. Por otro lado, tienen una respuesta óptima bajo condiciones adversas, tanto de producción como climáticas.

Hampshire-Híbrido

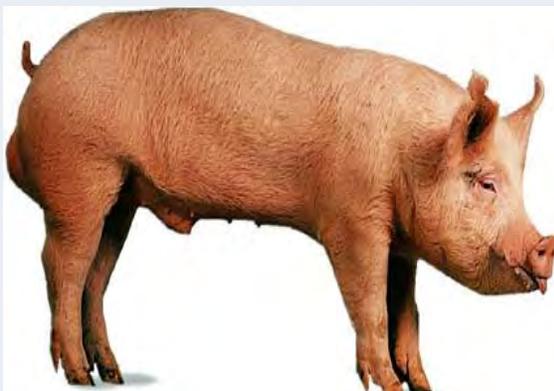


Esta raza posee un color negro, exceptuando una faja blanca que cubre paletas y los miembros delanteros. Es criticable que el blanco se extienda, fijándose como límite que no tenga la faja un ancho superior a la cuarta parte del largo del cuerpo. No se aceptan manchas blancas en otras partes del cuerpo ni manchas negras sobre la faja blanca.

Este cerdo posee un tipo de carne muy musculosa, cuando es utilizado en cruzamientos su descendencia muestra evidencias de canales de superior calidad, de mucha carne y poca grasa. Es una raza de aptitud cárnica, con buenos parámetros de calidad, pero de baja reproductividad. Se utiliza generalmente como machos terminadores de carne en cruzamientos, ya sean simples o a tres vías. Es la raza que se utiliza normalmente para mejorar la calidad de la canal. Muestra a veces un PH muy bajo, esto da a lugar baja capacidad de retención de agua y pérdidas en la cocción.

Sus beneficios en la Industria cárnica son: Buen rendimiento de la canal (calidad de la canal elevada); alta calidad de la carne; canales con escasa incidencia de carnes PSE (la condición PSE ocurre cuando el músculo de una canal porcina es pálido en color, tiene textura suave o suelta y es exudativa, o sea, que pierde líquido humedad).

Yorkshire- Híbrido



Los cerdos de esta raza tienen piel fina, libre de arrugas y blanca. Muestra a veces, pequeñas manchas oscuras o azuladas, las que, si no son muy numerosas, son aceptadas siempre que las cerdas que nacen sobre ellas mantengan color blanco. Cubierto de cerdas largas y sedosas.

Muy valorada por sus características maternas, esta raza se utiliza habitualmente en cruces como línea materna. Es la mejor considerada entre las mejoradas, en cuanto a resistencia, cualidades maternas, capacidad lechera y productividad. Aunque parece ser que da una edad de pubertad de su descendencia más tardía. También se encuentra, junto con la Duroc, entre las que presentan una mayor velocidad de crecimiento e índice de conversión. Además de mejorar la calidad de carne cuando es utilizada en cruces, tiene la ventaja de que rara vez presenta carnes PSE (pálidas, blandas y exudativas).

Y sus beneficios en la Industria cárnica son: calidad de la carne alta.; baja frecuencia de carnes PSE; y buena respuesta para cruces industriales con otras razas.

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

Berkshire



Poseen un pelaje que por lo general es negro con algunas manchas o mateados blancos.

El Berkshire es conocido por su integridad, agresividad de el semental, y la habilidad de la cerda para parir camadas de buen tamaño que van de los 6 a 9 lechones y ser dócil durante el parto. También los Berkshires son conocidos por poder resistir bien el tiempo frío mejor que la mayoría de las razas. Además de tener precocidad en su producción (entre 60 a 70 kilos en 24 semanas).

La raza Berkshire se usa a menudo para actualizar el vigor de una manada comercial porque la raza no esta relacionada estrechamente con la mayoría de las otras razas, y porque los Berks son característicamente cerdos muy robustos, escabrosos. Y con un rendimiento en canal es de 80 %.

Chester White



Es una raza con pelaje blanco muy prolífico y utilizado como línea materna.

Generalmente considerado como la más durable de las razas blancas, los Chester White se adaptan bien a una gran variedad de condiciones. Los sementales de Chester han mostrado que pueden establecer un porcentaje alto de cerdas en primer servicio si usted deja que se apareen en el zuhardo o en el campo.

Tienen un alto número de cerdos vigorosos por camada que van de los 9 a 11 lechones y tiene un rendimiento del 80% en canal.

Tamworth



Poseen la cabeza es larga y fina, con forma cónica, de perfil cóncavo y nasales rectos; ojos redondos y vivos, orejas medianas, puntiagudas y erectas; cuello mediano, tronco alargado y recto; dorso recto y ancho, lomos fuertes y anchos, grupa larga y poco inclinada; extremidades medianas y finas; de piel rosada y pelo rubio-dorado.

Fuente: Elaboración propia, 2013.

ANEXO 4

Solicitud para Certificado Zoosanitario de Exportación

	SECRETARIA DE AGRICULTURA GANADERIA Y DESARROLLO RURAL COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL	
SOLICITUD PARA CERTIFICADO ZOOSANITARIO DE EXPORTACION		
	Fecha: a _____ de _____ de _____.	
Pais de destino: _____		
Datos del Importador.		
Nombre: _____		
Dirección, Teléfono y fax en el pais de destino: _____ _____ _____		
Mercancia(s) a exportar.		
Especie animal: _____		
(en caso de animales vivos indicar función zootécnica, nombre, número de tatuaje o arete, raza, color, sexo, edad): _____ _____		
Producto o subproducto (especie animal, lote o identificación, presentación, cantidad y unidad de medida): _____ _____		
Fármaco, biológico, químico, o alimenticio (nombre comercial, lote, presentación, número de regulación SAGAR, cantidad y unidad de medida): _____ _____		
Indicar la aduana de salida y la vía de transportación: _____ _____		
Datos de la empresa productora o establecimiento de procedencia.		
Nombre: _____		
Dirección: _____		
Teléfono y fax: _____		
CNSA-01-12		

Fuente: SENASICA

Solicitud para Certificado Zoosanitario de Exportación

	SECRETARIA DE AGRICULTURA GANADERIA Y DESARROLLO RURAL COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL	
SOLICITUD PARA CERTIFICADO ZOOSANITARIO DE EXPORTACION		
Datos de la empresa o persona exportadora. Registro Federal de Contribuyentes:		
Nombre: _____		
Empresa: _____		
Dirección: _____ _____		
Teléfono y fax: _____		
La documentación que adjunto para constatar el cumplimiento de los requisitos zoosanitarios establecidos por el país de destino es: _____ _____ _____		
ATENTAMENTE		
_____ Nombre y firma		
Consideraciones generales para su llenado		
1) Llenado a máquina o a mano con letra de molde		
2) Presentarse en original y copia en caso de requerir acuse		
3) Horario de atención al público en Oficinas Centrales: Lunes a Viernes 9:00 a 13:00, Calle Recreo No. 14 Piso 12 Col. Actipan del Valle C.P. 03230, México, D.F., en las Delegaciones de la SAGAR en los Estados y en las oficinas de Sanidad Agropecuaria en Puertos, Aeropuertos y Fronteras.		
Fundamento jurídico administrativo		
Artículos 1°, 3°, 23, 24 y 30 de la Ley Federal de Sanidad Animal y Artículos 34, 35 Fracción III y 47 Fracción XXXIV del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGAR)		
Número telefónico para quejas		
1) Contraloría Interna de la SAGAR: Teléfono 56877976 y fax 52369501		
2) Para cualquier aclaración, duda y/o comentario con respecto a este trámite sírvase llamar al Sistema de Atención Telefónica a la Ciudadanía (SACTEL) a los teléfonos: 5489-2000 en el D.F. y área metropolitana; del interior de la República sin costo para el usuario al 01 800 0014 800 o desde Estados Unidos y Canadá al 001 1888 594 3372.		
Responsable del trámite para consultas		
MVZ. Carmen Rodríguez García, Jefa del Departamento de Exportaciones. Recreo 14 Piso 12 Col. Actipan del Valle C.P. 03230 México, D.F. Teléfonos: 55 34 34 86, 55 34 89 94, 55 24 46 97 Ext. 131.		
Registro Federal de Trámites Empresariales CNSA-01-012		
Anexos		
1. Comprobante original del pago de derechos utilizando el formato Declaración General de Pago de Derechos de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.		
2. En caso de requisitos especiales establecidos y acordados con el país importador, presentar la documentación que los avale.		
3. En caso de animales:		
CNSA-01-12		

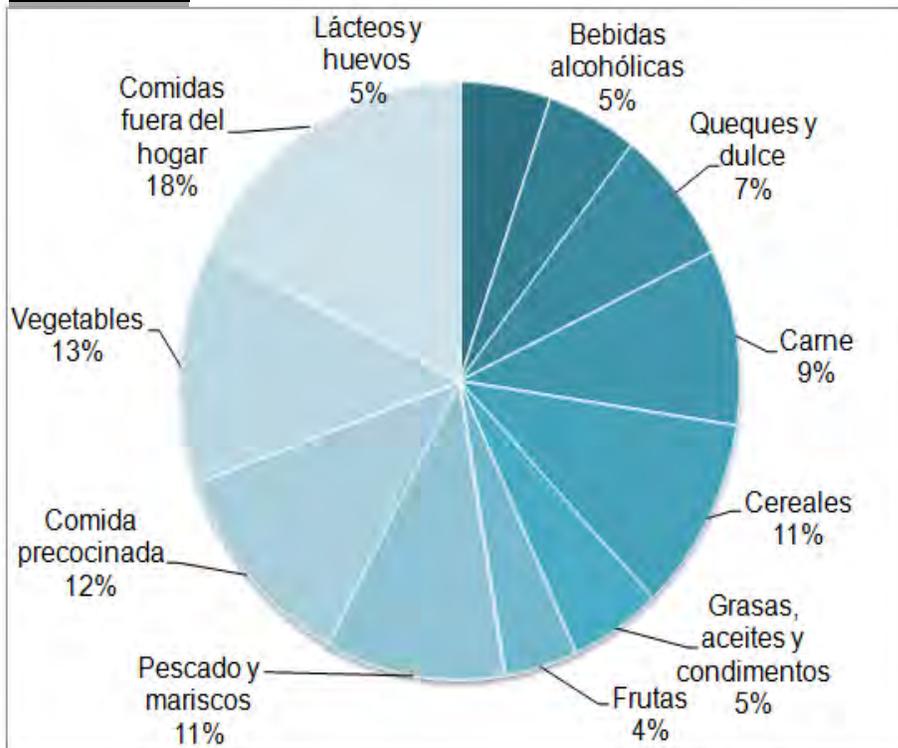
Solicitud para Certificado Zoonosanitario de Exportación

	<p>SECRETARIA DE AGRICULTURA GANADERIA Y DESARROLLO RURAL COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL</p> 
<p>SOLICITUD PARA CERTIFICADO ZOOSANITARIO DE EXPORTACION</p>	
<p>3.1. Resultados de pruebas de laboratorio; 3.2. Certificado de vacunación cuando sea solicitado por el país importador; 3.3. Constancia de origen de los animales; 3.4. Reseña de las características de los animales, y 3.5. Certificado de salud.</p>	
<p>4. Para el caso de productos y subproductos:</p> <p>4.1. Resultados de análisis de control de calidad; 4.2. Descripción del proceso de elaboración, y 4.3. Constancia de origen.</p>	
<p>5. Para el caso de productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso en animales o consumo por éstos:</p> <p>5.1. Resultados de análisis de control de calidad, y 5.2. Constancia de origen.</p>	
<p style="text-align: center;">Tiempo de respuesta</p>	
<p>El deshaogo del tramite está sujeto a los siguientes plazos:</p>	
<p>1. Tres días hábiles para resolver el trámite, contados a partir del día hábil siguiente a la presentación del mismo, en los siguientes casos:</p> <p>1.1. Que el animal o producto esté incluido en el catálogo de la SAGAR; 1.2. Que el animal o producto no esté incluido en el catálogo, pero se cuente con los requisitos exigidos por el país en cuestión, y 1.3. Que la unidad administrativa no conozca cuales son los requisitos que exige el país en cuestión, pero que el usuario los pueda proporcionar en un documento oficial emitido por las autoridades sanitarias del país importador.</p>	
<p>2. Tres días hábiles para resolver el trámite, contados a partir del hábil siguiente que se notifiquen a la unidad administrativa los requisitos exigidos por el país en cuestión, en caso de que ni ésta ni el usuario los conozcan.</p>	

GRÁFICAS ANEXAS

Composición del Gasto Mensual Promedio por Hogar en Japón, 2008

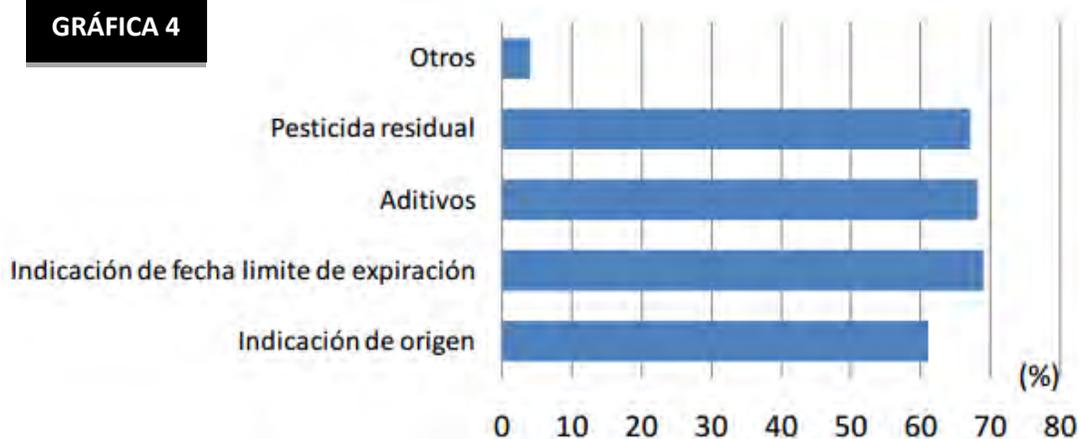
GRÁFICA 2



Fuente: Statistics Bureau, 2008

Inquietud de los Japoneses sobre la Seguridad de Alimentos

GRÁFICA 4



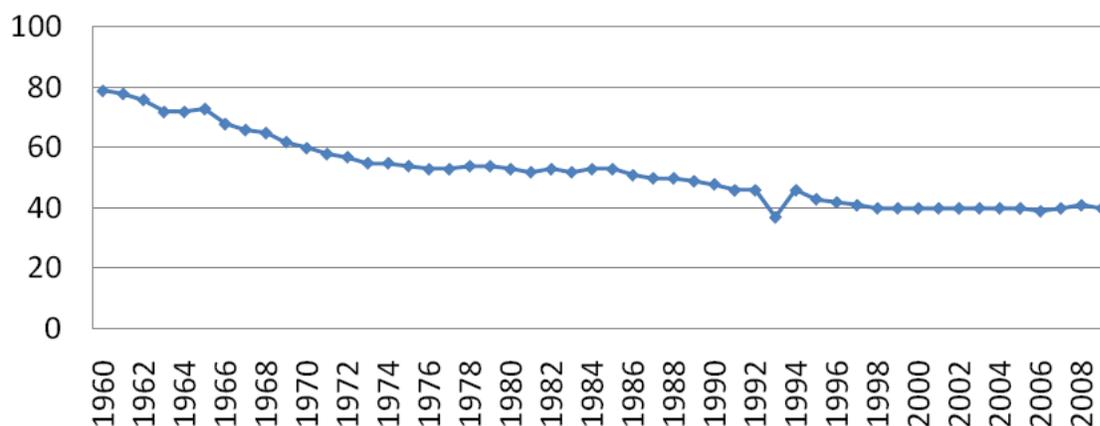
Fuente: Goo Research Portal <http://research.goo.ne.jp/>, 2012

TABLAS ANEXAS

TABLA 4 NIVEL DE AUTOABASTECIMIENTO					
Arroz para consumo humano	100%	Almidón	9%	Carne de res	43%
Arroz para consumo humano	100%	Almidón	9%	Carne de res	43%
Trigo	11%	Soja	6%	Carne de Cerdo	55%
Cebada	7%	Otros frijoles	22%	Carne de pollo	70%
Centeno	85%	Verduras	83%	Otras carnes	12%
Cereales Varios	0%	Frutas	41%	Huevo de gallina	96%
Camote	94%	Mandarina	101%	Leche y lacteos	71%
Papa	73%	Manzana	58%	Mariscos para consumo humano	62%

Fuente: Secretaría de Economía con datos del Banco de México.

TABLA 4



Autoabastecimiento Total de Japón: 40% (2009)

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

Fuente: Ministerio de Agricultura y Agropecuario de Japón

TABLA 8

Participación de las Importaciones en el Mercado Japonés

PARTICIPACIÓN DE LAS IMPORTACIONES EN EL MERCADO JAPONÉS EN LOS NOVENTA					
Participación de las importaciones en el mercado japonés					
Unidades: Volumen=Toneladas					
	1991	1992	1993	1994	1995
Producción Doméstica	583,437	546,398	547,084	549,709	555,667
Importación	7,085	6,854	6,426	7,902	9,995
Participación de Importación	1.2%	1.3%	1.2%	1.4%	1.8%

Fuente: Asociación de Procesadores de Carne en Japón, Importaciones y Exportaciones japonesas.

Animales y Productos de Origen Animal Sujetos a Inspección de Importación en Japón

TABLA 11	TABLA 12
Productos animales sujetos a Cuarentena	Animales sujetos a Cuarentena (ejemplos)
Huevos (para cría, comestibles, fluidos, deshidratados, congelados, etc.) de gallina, pato, pavo, codorniz y ganso.	Ganado vacuno (con inclusión de todas las variedades) búfalos, búfalos acuáticos, yaks, cebúes, antílopes, antílopes cabra, cabras, borregos, etc.
Huevos sin procesar, huevos triturados, harina e hueso, harina de hueso procesada con vapor, etc.	Cerdos (con inclusión de todas las variedades, jabalíes, etc.)
Carne fresca, congelada, refrigerada, marinada con sake, hervida, deshidratada, en polvo o procesada de otra manera.	Pécaris
Carne fresca, congelada, refrigerada, salada o preservada de otra manera.	Hipopótamos, hipopótamos pigmeos
Sangre fresca, deshidratada, almacenada en refrigeración, congelada o preservada e otra manera.	Jirafa reticulada, jirafa masai, okapis, etc.
Cueros y pieles sin procesar, refrigerados, salados, encurtidos, deshidratados o preservados de otra manera.	Berrendos
Pelo sin procesar o semiprocesado, mohlar, cashmere, vicuña, etc.	Ciervo almizclero, munyacs, renos, ciervos, alces, etc.
Pluma sin procesar, semiprocesada, o procesada de otra manera.	Ciervos ratones, hiemoscos
Cuernos	Dromedarios, camellos, alpacas, etc.
Pezuñas, pezuñas trituradas o en polvo, etc.	Caballos (con inclusión de todas las variedades, asnos, mulas, cebras, etc.)
Tendones (frescos, deshidratados, congelados, refrigerados o procesados o preservados de otra manera)	Aves de corral (con inclusión de todas las variedades), aves Ukokkei, etc.
Vísceras frescas. Congeladas, refrigeradas, deshidratadas o hervidas, Envolturas, etc.	Codornices europeas, coturnix, Delegorguei
Leche sin procesar	Pavos, pavos salvajes, etc.
Semen fresco o congelado	Patos (con inclusión de todas las variedades.)
Sangre en polvo y suero en polvo	Conejos/liebres (con inclusión de todas las variedades)
Jamón (con inclusión de todas las variedades)	Abejas productoras de miel (con inclusión de todas las variedades)
Embutidos (con inclusión de todas las variedades) y tocino.	

Fuente: MAFF, Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón, 2013.

REFERENCIAS

Material Impreso

Libros

Embajada de México en Japón, “Del Tratado al Tratado. Apuntes sobre la historia de las relaciones entre México y Japón”, Subsecretaría de Relaciones Exteriores, la Unidad de Asuntos Económicos y Cooperación Internacional y la Comisión Mexicana para la Expo-Aichi 2005, de la Secretaría de Relaciones Exteriores, Consejo Mexicano de Promoción Turística, Japón, 2005, pp. 54

Gregorio Villegas, Arturo Bolaños Medina, Leonardo Olguín Prado, “La ganadería en México”, I. Textos monográficos: 5. Economía, Edit. Plaza y Valdés, México, D.F., 2006, pp. 160

Harushigue Yamasaki Medero, Marinés tr., “Problemas actuales de la agricultura japonesa: consecuencias del rápido crecimiento económico”, edit. El colegio de México, Centro de Estudios de Asia y África: v. 10, n°3, México D.F. 1975, pp.17

Krugman Paul, “Una política comercial estratégica para la nueva economía internacional”, Com. De Paul Krugman; tr. Eduardo I. Suárez, Ed. En Inglés, México, Eds. Fondo de Cultura Económica, 1991, pp. 303

Mayer, Leticia, “La investigación e innovación tecnológica en situaciones de emergencia: el caso de la fiebre aftosa”. Revista *Quiipu*, Universidad Nacional Autónoma de México, v.5, n.1, pp.115-124.

Meléndez Guzmán J. Rafael, “Administración Pecuaria, Cerdos, Capítulo I. Situación actual del sector Porcícola”, Edit. UNAM, Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, División Sistema Universidad Abierta y Educación a Distancia, México, 1998, pp.243

Romero Ortiz María Elena, “La Relación de Cooperación México-Japón en el marco del Acuerdo de Asociación Económica. Entre los intereses y las necesidades”, en Cuadernos de Estudios Regionales, México y Japón: Los Desafíos emergentes de una nueva asociación económica, UNAM/FCPY, México, D.F, 2007, pp. 85

Saucedo Montemayor, Pedro, “Historia de la Ganadería en México”, Edit. Dirección General de Publicaciones Universidad Nacional Autónoma de México, México, 30 de noviembre de 1984, pp. 331

Uscanga Carlos, “Relaciones Económicas de México y Japón: Apuntes para una revisión histórica”, en Las Relaciones comerciales y financieras entre México y Japón en el marco del Acuerdo de Asociación Económica”, Edit. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales de la UNAM, México, D.F, 2009, pp. 102

Material electrónico

Académico

Falck Melba, "Las relaciones económicas entre México y Japón a 120 años del primer acuerdo", [En línea], México, *Revista Mexicana de Política Exterior*, núm. 86. Junio 2009, Dirección URL: <http://www.sre.gob.mx/revistadigital/imagenes/stories/numeros/n86/falck.pdf>, [consulta 15 de septiembre de 2012].

Instituto de Investigaciones Jurídicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, " Régimen Jurídico del Comercio Exterior de México, Capítulo VIII Organismos de Control y Apoyo al Comercio Exterior", [En línea], Dirección URL: biblio.juridicas.unam.mx/libros/1/179/11.pdf, [Consulta: 23 de Mayo de 2013].

Juárez Rodríguez José Manuel, "Sigue en aumento el comercio entre Japón y México", [en línea], s/lugar de edición, 7 de mayo de 2007, Dirección URL: <http://www.ccpm.org.mx/avisos/07%20MY%2007%20%20COM%20APOYO%20EJ%20INDEP.pdf> [consulta: 26 de mayo de 2012].

Nichiboku, "Información sobre importación de alimentos al mercado japonés", [En línea], Dirección URL: <http://www.nichiboku.com/importacion-2010-cerdo.html>, [consulta: 4 de diciembre de 2012].

Sandoval Godoy Sergio A. , Vidal Salazar Solano y Pablo Wong González, "Exportaciones agroalimentarias de Sonora hacia la región Asia-Pacífico: una aproximación a los factores de competitividad", 1998, [en Línea], Dirección URL: http://lanic.utexas.edu/project/etext/colson/16/16_3.pdf, [Consulta: 25 de Abril de 2013].

Shigueru Kochi, "La economía política de la Relaciones Internacionales México-Japón en el contexto del TLCAN", Kobe University, E.I.A.L., [En línea], Dirección URL: http://www1.tau.ac.il/eial/index.php?option=com_content&task=view&id=575&Itemid=226#footnote18, [consulta: 15 de abril de 2012].

Documentos Jurídicos

Instituto de Investigaciones Jurídicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, "Ley de Comercio Exterior", [En línea], Dirección URL: <http://info4.juridicas.unam.mx/ijure/fed/34/>, [Consulta: 23 de Mayo de 2013].

Japan External Trade Organization, JETRO, "Acuerdo de Asociación Económica (AAE)", [En línea], Dirección URL: http://www.jetro.org.mx/aae_mexico_-_japon.htm, [consulta: 28 de Agosto de 2012].

The Organization of American State's Foreign Trade Information System, "Acuerdo de Asociación Económica México-Japón", [En línea], Dirección URL: http://www.sice.oas.org/TPD/MEX_JPN/Studies/puntos_s.pdf [consulta: 16 de octubre de 2012]

Páginas Institucionales

Asociaciones mexicanas de engorda de ganado, "Seis entidades producen la mitad de la carne certificada", [en línea], México D.F, 26 de julio de 2012, Dirección URL: <http://www.ameg.org.mx/noticias/seis-entidades-producen-la-mitad-de-la-carne-certificada/> [consulta: 28 de julio de 2012].

Baez Sandoval José Luis, "La Industria de la carne en México bajo el Régimen Tipo Inspección Federal (TIF), 20 de diciembre de 2009, México D.F., [En Línea], Dirección URL: <http://www.senasica.gob.mx/includes/asp/download.asp?IdDocumento=14733&20837>, [Consulta: 26 de Abril de 2013].

Cabello Villareal Marco Antonio y Torres Garrido Edgar, "Panorama Agroalimentario, Carne de Porcino, 2010-2011", Fideicomisos Instituidos en relación con la agricultura, FIRA, [En línea], Dirección URL: http://www.cmp.org/noticias/Panorama_Agroalimentario_Carne_Porcino_2010.pdf, [Consulta: 28 de Abril de 2013].

Coordinación General de Ganadería de la Secretaría de Agricultura, Ganadería Desarrollo Rural, Pesca y alimentación, "Situación actual y perspectiva de la producción de carne de porcino en México 2009", 15 de Octubre de 2009, [en línea], Dirección URL: <http://www.sagarpa.gob.mx/ganaderia/Publicaciones/Lists/Estudios%20de%20situacin%20actual%20y%20perspectiva/Attachments/27/sitpor09a.pdf>, [Consulta: 30 de Abril de 2013].

Departamentos de Cooperación de Comercio Exterior y Organización de Comercio Exterior de Japón, "Estudios del Mercado de alimentos Orgánicos en Japón", Programa de Fomento de la Industria de Alimentos Orgánicos de Sudamérica AF2003 y Proyecto de Cooperación para la Promoción del Comercio Exterior en los Países en Vías de Desarrollo, Marzo de 2004, [En línea], Dirección URL: <http://www.jetro.go.jp/costarica/mercadeo/Mercadojaponesorganicos.pdf>, [Consulta: 18 de marzo de 2013]

Inclán Gallardo Sergio, "Acuerdo de Asociación Económica México-Japón Oportunidades para incrementar y diversificar las exportaciones de México", BANCOMEXT, febrero de 2005, p. 20, [En línea], Dirección URL: <http://portal.sre.gob.mx/japon/pdf/OportunidadesAAEMexicoJaponBancomext.pdf> [consulta 3 de diciembre de 2012]

Japan External Trade Organization, "Acuerdo de Asociación Económica (AAE) Antecedentes y Cronología", [en línea], Dirección URL: http://www.jetro.org.mx/aae_mexico_-_japon.htm [consulta: 24 de mayo de 2012].

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

JETRO, “Acuerdo de Asociación Económica Antecedentes y Cronología”, [En línea], Dirección URL: http://www.jetro.org.mx/aae_mexico_-_japon.htm [consulta: 3 de diciembre de 2012].

Manual de Organización del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, “Dirección General de Salud Animal”, 28 de Mayo de 2012, [En línea], Dirección URL: <http://portaltransparencia.gob.mx/pdf/0821011.pdf>, [Consulta: 27 de abril de 2013].

Manual de Organización del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, “Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria”, 28 de Mayo de 2012, [En línea], Dirección URL: <http://portaltransparencia.gob.mx/pdf/0821012.pdf>, [Consulta: 27 de abril de 2013].

Manual de Organización del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, “Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera”, 28 de Mayo de 2012, [En línea], Dirección URL: <http://portaltransparencia.gob.mx/pdf/0821013.pdf>, [Consulta: 27 de abril de 2013].

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia, “Guía para Exportar a Japón”, Septiembre de 2004, [En Línea], Dirección URL: http://asiapacifico.utadeo.edu.co/wp-content/files/guia_export_japon.pdf, [Consulta: 16 de Abril de 2013].

Nishizawa Yusuke, “Exportando a Japón”, JETRO, 2012, [En línea], Dirección URL: <http://www.do.emb-japan.go.jp/relaciones/seminar/JETRO.pdf>, [Consulta: 16 de marzo de 2013].

Oficina de la Defensoría del Comercio e Inversión, “What is OTO”, Gobierno de Japón, 2006, [En Línea], Dirección URL: http://www8.cao.go.jp/kisei-kaikaku/oto/english/oto_about_e.html, [Consulta: 23 de marzo de 2013].

Organización de Comercio exterior de Japón, “El Mercado Japonés, Un compendio de información para el Exportador Potencial”, diciembre de 2007, [En línea], Dirección URL: <http://www.jetro.go.jp/peru/nwes/index.html/12.pdf>, [Consulta: 18 de marzo de 2013].

Organización Japonesa para el Fomento del Comercio Exterior, “El Mercado de Alimentos en Japón”, *Oficina San José*, 2012, [En línea], Dirección URL: <http://www.jetro.go.jp/costarica/Presentaciones/Fo odex1107cr.pdf>, [Consulta: 23 de Marzo de 2013].

Organización Mundial de la Agricultura y la Alimentación, “El estado Mundial de la Agricultura y la Alimentación”, La Ganadería a Examen, 2009, [En línea], Dirección URL: <http://www.fao.org/docrep/012/i0680s/i0680s.pdf>, [Consulta: 17 de Abril de 2013].

Organización Mundial de Sanidad Animal, “Fiebre Aftosa”, [En línea], Dirección URL: http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Media_Center/docs/pdf/Disease_cards/FMD-ES.pdf, [Consulta: 13 de abril de 2013].

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

PROMEXICO, “Síntesis de la Relación Comercial México-Japón”, 26 de abril de 2010, [En línea], Dirección URL: <http://www.promexico.gob.mx/work/models/promexico/Resource/102/1/images/Jap on.pdf>, [consulta: 16 de noviembre de 2012].

Rebaque Rodrigo Bombín, “Estudio de Mercado”, 2009, Oficina Económica y Comercial de la embajada de España en Tokio, [En línea], Dirección URL: [Consulta: 28 de Diciembre de 2012].

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, “Retos y oportunidades del sistema agroalimentario de México en los próximos 20 años”, Octubre de 2010, [En Línea], Dirección URL: <http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/pablo/retosyoportunidades.pdf> [Consulta: 16 de Marzo de 2013].

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo rural, Pesca y Alimentación, “Los Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) cumplen sesenta años de existencia”, [En línea], Dirección URL: <http://www.cefp mich.org.mx/cgi-bin/wp-content/uploads/2011/09/6-CLEMBUTEROL-TIF.pdf>, [Consulta: 26 de abril de 2013].

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, “Retos y oportunidades del sistema agroalimentario de México en los próximos 20 años”, Octubre 2010, [En Línea], Dirección URL: <http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/pablo/retosyoportunidades.pdf>, [Consulta: 28 de abril de 2013].

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación a través de la Dirección General de inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, “Manual de Buenas Prácticas de Producción en Granjas Porcícolas”, 2004, [En Línea], Dirección URL: http://www.sagarpa.gob.mx/ganaderia/Publicaciones/Lists/Manuales%20de%20Buenas%20Prctica s/Attachments/6/manual_porcino.pdf, [Consulta: 28 de Abril de 2013].

Secretaría de Economía, “Evaluación del Acuerdo de Asociación Económica México-Japón”, 8 de Mayo de 2008, p. 10, [En línea], Dirección URL: http://www.sice.oas.org/TPD/MEX_ JPN/Studies/Eval_AAE_s.pdf [consulta: 13 de octubre de 2012].

Secretaría de Economía, “Organismos Nacionales de Normalización”, 2013, [En línea], Dirección URL: <http://www.economia.gob.mx/comunidad-negocios/competitividad-normatividad/normatizacion/nacional/procesos-de-normalizacion/organismo-nacionales>, [Consulta: 30 de Abril de 2013].

Secretaría de Economía, “Proceso de las negociaciones entre México y Japón rumbo a la firma de un acuerdo de Asociación Económica”, [En línea], Dirección URL: http://www.economia-snci.gob.mx/sic_php/pages/sala_prensa/htm/nego_japon.htm, [Consulta 13 de octubre de 2012]

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, “Establecimientos Tipo Inspección Federal”, 2013, [En línea], Dirección URL: <http://www.senasica.gob.mx/?id=743>, [Consulta 25 de Abril de 2013].

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, “Servicios y Certificación Pecuaria”, 2013, [En línea], Dirección URL: <http://www.senasica.gob.mx/?id=4333>, [Consulta: 30 de Abril de 2013].

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, “Enfermedad de Aujeszky”, 18 de Octubre de 2012, [En línea], Dirección URL: <http://www.senasica.gob.mx/?id=4374>, [Consulta: 28 de Abril de 2013].

SIAMI, Sistema de Información Arancelaria Vía Internet, [En línea], Dirección URL: <http://www.economia-snci.gob.mx/> [Consulta: 30 de Abril de 2013]

SICE, “México-Japón Antecedentes y Negociaciones”, [en línea], s/ lugar de edición, Dirección URL: http://www.sice.oas.org/TPD/MEX_JPN/MEX_JPN_s.ASP [consulta: 26 de mayo de 2012].

SICE, “México-Japón Antecedentes y Negociaciones”, [En línea], s/ lugar de edición, Dirección URL: http://www.sice.oas.org/TPD/MEX_JPN/MEX_JPN_s.ASP [consulta: 26 de mayo de 2012].

Subdirección general de Productos Ganaderos, “Consumo mundial de carne de cerdo 2010”, Marzo 2011, [En línea], Dirección URL: [http://www.3tres3.com/buscando/consumo-mundial-de-carne-de-cerdo-2010_3314/], [Consultada: 28 de diciembre de 2012].

Traducción de: Foreign Press Center Japan, “Japan and Mexico Agree on Conclusion of Free-Trade Agreement”, 31 de marzo de 2004, [En línea], Dirección URL: http://www.fpcj.jp/old/e/mres/japanbrief/jb_126.html, [consulta: 13 de diciembre de 2012]

Unión Ganadera Regional de Baja California, “Estudio de Mercado y Sistema de comercialización para la Exportación de Carne a EUA, Europa y Asia de la planta TIF de la UGR-BC 2009”, [En línea], Dirección URL: http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Documents/Estudios_promercardo/UGRBC.pdf, [consulta: 19 de Marzo de 2013]

Noticias

Larios Gaxiola Felipe, “Busca gobernador de Sonora ampliar tratados comerciales con Japón”, [en línea], s/ sin lugar de edición, milenio.com, 6 de marzo de 2012, Dirección URL: <http://www.milenio.com/cdb/doc/noticias2011/2e17a4b769cdc8d9f29a15c85aa7eae0> [consulta: 25 de junio de 2012].

Organización Mundial de la Salud: “Enfermedad con potencial pandémico”, News México, 27 de Abril de 2009, [en línea], Dirección URL: http://www.rfi.fr/actues/articles/112/article_1_1682.asp, [Consulta: 30 de Abril de 2013].

La participación del sector cárnico mexicano en el marco del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón: el caso de la carne porcina.

s/a, “Seis entidades producen la mitad de carne certificada en México”, [en línea], MiMorelia.com, 23 de julio de 2012, Dirección URL: <http://www.mimorelia.com/noticias/92848> [consulta: 29 de julio de 2012]

Papers

Green Raúl, “Evolución y perspectivas del mercado agroalimentario asiático: China, India, Japón”, [en línea], Programa Cooperativo para el Desarrollo Tecnológico Agroalimentario y Agroindustrial del Cono Sur, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA, Montevideo Uruguay, 2009. Dirección URL: <http://www.procisur.org.uy/images/biblioteca/158642.pdf> [Consulta: 5 de diciembre de 2012].

Tokoro Yasuhiro, “México y Japón: una Perspectiva del Acuerdo de Asociación Económica”, [En línea], Dirección URL: <http://www.ejournal.unam.mx/ecu/ecunam7/ecunam0703.pdf>, [Consulta: 28 de julio de 2012].

Comunicados

Comunicado de Prensa N°.1832, los pinos, octubre 28, 1999, “El presidente Ernesto Zedillo se reunió con la nueva Comisión México-Japón”, *Siglo XXI*, [En línea], Dirección URL: <http://zedillo.presidencia.gob.mx/pages/vocero/boletines/com1832.html>, [consultada: el 15 de septiembre de 2012].

Fichas Informativas

Secretaría de Economía, “Profundización del Acuerdo para el Fortalecimiento de la Asociación Económica entre México y Japón”, Ficha informativa, septiembre de 2011, [En línea], Dirección URL: http://200.77.231.70/swb/work/models/economia/Resource/1350/1/images/aae_mex_jap_ficha_informativa.pdf, [consulta: 17 de noviembre de 2012]

Reportes

Organización Japonesa para el Fomento del Comercio Exterior, Traducción de “Industrial Report”, 2007, [En línea], Dirección URL: http://www.jetro.go.jp/en/reports/market/pdf/2007_03_l.pdf, [Consulta: 28 de diciembre de 2012].