



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia

Dirección General de Normas

Of. No. DGN.191.01.2023.3196

Ciudad de México, a 3 de noviembre de 2023

Asunto: Notificación de la Revisión Sistemática a la NOM-158-SCFI-2003.



**Secretariado Ejecutivo
Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad
Presente**

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, en correlación al Tercero y Cuarto Transitorios del Decreto por el que se expide la misma y se abroga la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 39 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 1, 36, fracción I y último párrafo, del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, **se le notifica:**

La Revisión Sistemática de la Norma Oficial Mexicana **NOM-158-SCFI-2003**, Jamón – Denominación y clasificación comercial, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas, información comercial y métodos de prueba.

Lo anterior derivado del análisis realizado por esta Autoridad Normalizadora, así como por el contenido del **Of. No. DGN.191.04.2023.3195**, suscrito por la Dirección de Normalización para la Industria Alimentaria y Medio Ambiente, mediante el cual se propone la **MODIFICACIÓN** de dicha norma, debido a que, desde su publicación en el Diario Oficial de la Federación, las prácticas comerciales y tendencias de consumo han sido modificadas en razón del desarrollo de nuevos productos que tienden a denominarse como "jamón" o un derivado del mismo, no obstante, no cumplen con las especificaciones para llamarse de esta manera. Aunado a ello, se encuentra la necesidad de actualizar las especificaciones y denominaciones de los productos, así como, los métodos de prueba de acuerdo a las nuevas tecnologías.

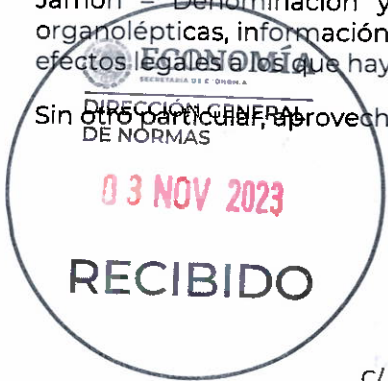
Asimismo, se considera de suma importancia que la modificación se lleve a cabo de manera conjunta con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), con la finalidad de tener en cuenta las especificaciones conducentes y aplicables al sector primario y productivo, que son regulados por dicha Secretaría de Estado.

Atento lo anterior y habiendo cumplido en tiempo y forma lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, se notifica que derivado del análisis de los antecedentes, diagnóstico, impacto, beneficios y datos que se exponen en el **ANEXO ÚNICO. Informe de Revisión Sistemática NOM-158-SCFI-2003**, resulta necesaria la **MODIFICACIÓN** de la Norma Oficial Mexicana **NOM-158-SCFI-2003**, Jamón – Denominación y clasificación comercial, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas, información comercial y métodos de prueba, lo que se hace de su conocimiento para los efectos legales a los que haya lugar.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

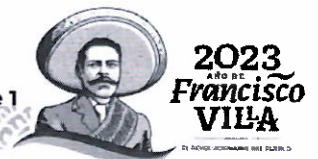
Atentamente

Lic. Julio Eloy Páez Ramírez
Director General de Normas



C/ ANEXO

Elaboró: Ing. Jorge García Ortiz.
Revisó: Lic. Yoanel Villegas Rendives.



ANEXO

Informe de la Revisión Sistemática de la NOM-158-SCFI-2003

I. Antecedentes

El **20 de agosto de 2002** el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (**en adelante CCNNSUICPC**), aprobó la publicación del Proyecto de Norma Oficial Mexicana "**PROY-NOM-158-SCFI-2002, Jamón-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba**", la cual se realizó en el Diario Oficial de la Federación (**DOF en lo subsecuente**) el **8 de octubre de 2002**, a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presentaran sus comentarios ante dicho Comité; plazo que feneció el **7 de diciembre de 2002**.

Una vez revisados los comentarios recibidos en el período de Consulta Pública y realizadas las modificaciones correspondientes al referido Proyecto, el **28 de marzo de 2003**, el CCNNSUICPC lo aprobó por unanimidad para quedar como Norma Oficial Mexicana "**NOM-158-SCFI-2003, Jamón - Denominación y clasificación comercial, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas, información comercial y métodos de prueba**" (**NOM-158 en adelante**), misma que fue publicada en el DOF el **14 de agosto de 2003**, entrando en vigor el **1º de marzo de 2004**.

El **12 de diciembre de 2003**, se publicó en el DOF una Resolución por la cual se modificaron la tabla 2, la redacción de los incisos 10.1.c y 10.2, así como el transitorio primero de la NOM-158. De igual manera, el **14 de marzo de 2011** se publicó en el referido medio informativo, una segunda Resolución por la que se modificaron los numerales 3, 4, incisos c), j) y k) del numeral 10.1 y 12; se eliminaron los incisos b), d), e), f), g), h), i) del numeral 10.1, el numeral 10.2, y se modificó el numeral 10.3 para quedar como 10.2 de dicha norma.

Por otra parte, la NOM-158 ha transitado por tres períodos de Revisión Quinquenal (**ahora Revisión Sistemática**), teniendo como resultado la Ratificación (**ahora confirmación**) de la norma, siendo el **1º de diciembre de 2008; 31 de marzo de 2014 y 15 de marzo de 2019**, las fechas en que se notificaron respectivamente los resultados de la primera, segunda y tercera revisión. Las ratificaciones fueron hechas en términos de que la información técnica de la norma seguía vigente para cumplir el objetivo que busca conseguir.

II. Diagnóstico

La **NOM-158**, establece las denominaciones y clasificaciones comerciales de los diferentes tipos de jamón que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas que deben reunir estos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba y la información comercial que deben incluir los envases que los contienen.

El jamón es un embutido de origen cárnico de alto consumo en el país regulado hoy día por la NOM-158. Para la comercialización de este producto se establecen diferentes



denominaciones en función de su origen (ver Tabla 1), así como diversas clasificaciones con base en su grado de calidad. En este sentido, la NOM-158 considera **Jamón o Jamón de pierna** a aquel producto alimenticio, elaborado exclusivamente con la carne de las piernas traseras del cerdo de la especie *Sus scrofa domesticus*, y **Jamón de pavo**, al producto alimenticio elaborado únicamente con la carne de los muslos del pavo de la especie *Meliagris gallo-pavo*, en ambos casos, declarados aptos para el consumo humano.

Tabla 1. Denominación comercial del Jamón.

Denominación comercial	Definición
Jamón o Jamón de Pierna	Los elaborados exclusivamente con carne de la pierna trasera del cerdo (con o sin hueso).
Jamón de Pavo	Los elaborados exclusivamente con carne del muslo del pavo.
Jamón de Cerdo y Pavo	Los elaborados con un mínimo del 55% de carne de cerdo y el resto con carne de pavo.
Jamón de Pavo y Cerdo	Los elaborados con un mínimo del 55% de carne de pavo y el resto con carne de cerdo.

Fuente: NOM-158-SCFI-2003.

Es importante señalar que debido a la naturaleza del origen del jamón, suele ser un producto susceptible al desarrollo de bacterias debido a su elevado contenido de agua y nutrientes, mostrando un deterioro mediante cambios físicos y químicos, es decir, durante su descomposición se presenta un agriado con desprendimiento de olores desagradables, no obstante, este proceso se prevé y mitiga con el uso de aditivos, mejores condiciones sanitarias en su elaboración y el empleo de un proceso de cadena fría en su línea de suministro, distribución y comercialización hasta su consumo¹.

Asimismo, con la NOM-158 se prevé que el jamón cumpla con los requisitos microbiológicos mínimos establecidos a través de las especificaciones sanitarias que se toman de las Normas Oficiales Mexicanas "**NOM-122-SSA1-1994, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba**" y "**NOM-145-SSA1-1995, Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias**"; además, de los métodos de prueba por los cuales se debe comprobar dichas especificaciones.

Aunado a lo anterior, la Procuraduría Federal del Consumidor (**en adelante PROFECO**), se mantiene en constante actividad llevando a cabo acciones de evaluación y verificación al jamón que se comercializa en el mercado, con la finalidad de dar certeza a los consumidores de los productos adquiridos y no se induzca a engaño o confusión respecto de sus características y naturaleza. Dentro de los parámetros evaluados se encuentran la **calidad sanitaria, el contenido de carbohidratos, calorías, fécula, grasas, humedad,**

¹ Lamuz et al. Caracterización del deterioro microbiano de Jamón de pavo y cerdo empacado al vacío. Facultad de Química - Departamento de Investigación y Posgrado. Universidad Autónoma de Querétaro. https://www.uaq.mx/investigacion/difusion/veranos/memorias-2009/11VCRC_46/29_Rodriguez_Lamuz.pdf.



proteínas y sodio, tipo de carne y la denominación e información comercial, procurando siempre que esta sea verídica respecto del producto ofertado².

Bajo esa tesitura, se ha identificado que existe en el mercado una gran variedad de productos denominados como jamón, los cuales se comercializan en incumplimiento con la calidad y los ingredientes que deben tener para denominarse como tal, por ello la NOM-158 se inscribió por primera vez en el Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad 2021³ para ser modificada con la finalidad de establecer especificaciones y los ingredientes que deben cumplir dichos productos para denominarse comercialmente como jamón. Asimismo, **se prevé modificar el Procedimiento para la Evaluación de la Conformidad que contiene la norma, para que los productores nacionales e importadores demuestren el cumplimiento.**

Adicionalmente, es importante mencionar que para efectos de la Evaluación de la Conformidad, se debe actuar según lo establece el Capítulo II "Evaluación de la Conformidad" de la NOM-158, para lo cual se cuenta con una Unidad de Inspección acreditada y aprobada para realizar los actos que permitan a los sujetos regulados demostrar el cumplimiento con la norma. En este sentido, al ser una norma de información comercial, ésta no es certificable, sin embargo, los sujetos regulados deben cumplir con sus disposiciones y demostrar la observancia ante la Autoridad competente cuando ésta realice actos de verificación y vigilancia del mercado.

En cuanto se refiere a representación del sector industrial, en los Estados Unidos Mexicanos se tiene al Consejo Mexicano de la Carne (**en adelante COMECARNE**), el cual es un organismo conformado por empresas productoras mexicanas que representan el **90 %** de las empresas del sector de carnes frías y embutidos que se venden en el país, entre ellas, empacadoras de carne fresca y procesada como el jamón.

III. Impacto y beneficios

Como ya se mencionó en párrafos anteriores, la **NOM-158** precisa que las únicas especies animales que pueden ser utilizadas para elaborar jamón son la "*sus scrofa domesticus*" (cerdo doméstico) y la "*meleagris gallo-pavo*" (pavo), siempre y cuando se trate de ejemplares considerados aptos para consumo humano por parte de las autoridades sanitarias; con ello se delimita el uso de las extremidades traseras del cerdo, ya que es rica en proteínas y otros nutrimentos, como ácidos grasos esenciales, además de poseer una menor cantidad de grasa (en comparación con otras partes de su cuerpo), en cambio las patas delanteras del cerdo se utilizan para otra clase de embutidos como las paletas cocidas. A diferencia de las patas traseras, las anteriores poseen más grasa y un alto contenido de colágeno, de manera que al ser cocinadas son más difíciles de digerir⁴.

² PROFECO. Revista del Consumidor. # 522. <https://www.gob.mx/profeco/es/articulos/revista-del-consumidor>

³ Programa Nacional de Infraestructura de la Calidad 2023. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de febrero de 2023. https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5681011&fecha=28/02/2023#gsc.tab=0

⁴ PROFECO Laboratorio. Jamón, la tradición puesta bajo la lupa. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/100430/RC431_Estudio_Jamon.pdf.

Para efectos de asegurar la correcta comercialización de los productos objeto de la multicitada norma, y de acuerdo con los distintos grados de calidad de los productos alimenticios denominados como jamón que existen en el mercado, estos se clasifican de acuerdo al porcentaje de proteína, grasa, humedad, proteína de soya (adicionada), fécula⁵ y carragenina⁶.

Siendo de esta manera **jamones extrafinos** aquellos que contienen el mayor porcentaje de proteína libre de grasa que el resto (mínimo 18 %), que junto con los jamones finos, son los que menos grasa contienen. En efecto, respecto de los **jamones finos**, tenemos que su contenido de proteína libre de grasa es ligeramente menor que el de los jamones extrafinos ya que contienen un mínimo de 16 %.

Por su parte los **jamones preferentes** pueden contener hasta 14 % de proteína libre de grasa y hasta un 5 % de fécula. A su vez los **jamones comerciales** presentan un mínimo de proteína libre de grasa de 12 % y máximo 10 % de grasa. Por último, en lo que respecta a los **jamones económicos**, son los que menos proteína libre de grasa contienen (mínimo un 10 %), junto con los jamones comerciales son los que más grasa tienen (hasta 10 %), en cuanto al agua y soya igualan a los jamones comerciales y preferentes con un 76 % y 2 % respectivamente⁷.

Establecido lo anterior, es de advertirse que durante el 2020 la PROFECO realizó un estudio a diversas marcas de jamón, el cual fue publicado en agosto del mismo año en la *Revista del consumidor*, en el que se observa que en los Estados Unidos Mexicanos hay al menos 44 marcas de Jamón de diferentes clasificaciones comerciales⁸, las cuales son en su mayoría de la categoría comercial (21 marcas), 8 del tipo económico al igual que del tipo fino, 2 marcas son de categoría preferente y 5 extra fino, es decir, el Jamón que más se vende es el comercial que tan solo está por encima del económico en cuanto a calidad se refiere.

Lo anterior toma relevancia con los resultados obtenidos por el citado estudio, ya que se puede apreciar que de las 44 marcas evaluadas, 11 presentaron información que no era veraz, induciendo de esta manera a error y confusión al consumidor, ya que unos **contenían menos producto o porcentaje** de cerdo o pavo del indicado; unos tantos **omitían información** de su contenido o su clasificación; uno se presentaba como jamón pero **no cumplía con los requisitos** para denominarse como tal y otros se ostentaban en una **clasificación** a la que no correspondían.

⁵ Sustancia blanca convertible en harina de los tubérculos de ciertas plantas o harinas de gramíneas. NOM-158-SCFI-2003.

⁶ Aditivo alimentario que sirve como incrementador del volumen, emulsionante, agente gelificante y humectante, estabilizador y espesante. Norma general para los aditivos alimentarios Codex stan 192-1995.

⁷ NOM-158-SCFI-2003, Jamón - Denominación y clasificación comercial, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas, información comercial y métodos de prueba. Capítulo 7. Especificaciones.

⁸ PROFECO. Revista del Consumidor. # 522, https://www.profeco.gob.mx/revista/RevistaDelConsumidor_522_AGOSTO_2020.pdf.



Con esto se hace imperante la regulación de dichos productos a fin de que se informe correctamente a los consumidores sobre el tipo y la calidad de estos sin generar confusión e inducir al engaño. Asimismo, con la información comercial que los productos deben ostentar, se otorga al consumidor mayores elementos para la toma de decisión y se le permita generar un mejor juicio entre la relación calidad y precio.

Atento hasta lo aquí expuesto, es pertinente resaltar que el jamón forma parte de los productos cárnicos procesados que se incluyen en la alimentación diaria de los mexicanos, el cual es consumido en diferentes cocciones y se comercializa en múltiples presentaciones en todo el territorio nacional, que va desde tiendas locales y de conveniencia, hasta mercados municipales y supermercados de cadenas comerciales, siendo de este modo, un producto de gran penetración en el mercado y accesible para todo consumidor.

En ese contexto, es importante destacar que el jamón es el segundo bien de mayor producción entre las carnes frías producidas en la República Mexicana, no obstante, el encarecimiento de los insumos agrícolas y energéticos en el mercado mundial durante 2022, trajo como consecuencia mayores costos de producción en el sector cárnico y con ello, un incremento en los precios de comercialización de los diversos bienes que genera. En los Estados Unidos Mexicanos los precios de las carnes frías en punto de venta final observaron un aumento anual de 11.5 %⁹.

En otro orden de ideas, la NOM-158 es una norma con la que se facilita el intercambio comercial con diferentes países, ello debido a que tiene concordancia con la Norma Internacional del **Codex Alimentarius "CXS 96-1981, Norma para el jamón curado cocido"**, misma que establece la descripción del producto, su composición y factores de calidad, los aditivos que pueden ser utilizados en la elaboración del producto, así como especificaciones relativas a higiene, etiquetado, contaminantes, métodos de prueba y análisis de muestreo¹⁰.

Con las normas alimentarias, directrices y códigos de prácticas internacionales del **Codex Alimentarius** se contribuye a la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos, a fin de que por una parte los consumidores confíen en que los productos alimentarios que compran son saludables y de calidad, y por otra los importadores en que los alimentos que han encargado se ajustan a sus especificaciones normativas¹¹. Con lo anterior, se promueve la eliminación de barreras técnicas al comercio innecesarias, coadyuvando a la mejora continua en la producción de estos productos, aumentando de este modo la competitividad de la economía del país y su capacidad para participar en el comercio internacional y en las cadenas productivas que generan valor.

⁹ COMECARNE. Compendio Estadístico 2023.

¹⁰ CODEX STAN 96-1981. Norma Codex para el Jamón curado cocido. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B96-1981%252FCXS_096s.pdf

¹¹ CODEX Alimentarius. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>



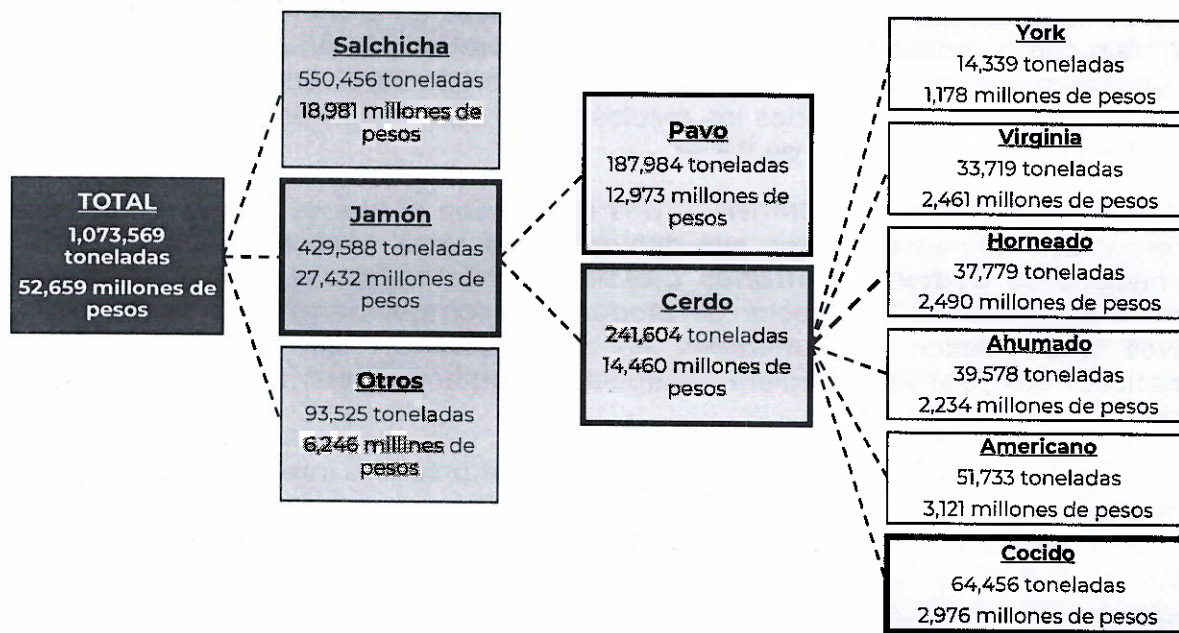
IV. Datos cualitativos y cuantitativos

De acuerdo con información de COMECARNE¹², al finalizar el 2022 la elaboración de carnes procesadas en los Estados Unidos Mexicanos, alcanzó un nuevo máximo histórico de 1,073,569 toneladas, cantidad 3 % mayor a la del 2021.

En términos monetarios, el volumen de este grupo de carnes generó un valor 17.7 % superior al reportado en el 2021, es decir, 52,659 millones de pesos.

De las carnes procesadas en la República Mexicana durante el 2022, alrededor de 429 mil toneladas fueron de jamón que, según el tipo de carne, 56 % fue de cerdo y 44 % de pavo, lo que es el equivalente a un valor monetario del orden de 27,432 millones de pesos en ese año, representando el jamón cerca del 50 % del valor total (ver Gráfica 1).

Gráfica 1. Volumen y valor anual de carnes frías por cárnico.



Fuente: Elaboración propia con datos del Compendio Estadístico 2023 de COMECARNE.

En el país son 1,840 los establecimientos productores, mismos que generaron para el 2022 un promedio por cada uno de 583 toneladas. Asimismo, para ese año, en promedio cada kilogramo (kg) de carne procesada cifró un valor de 49 pesos.

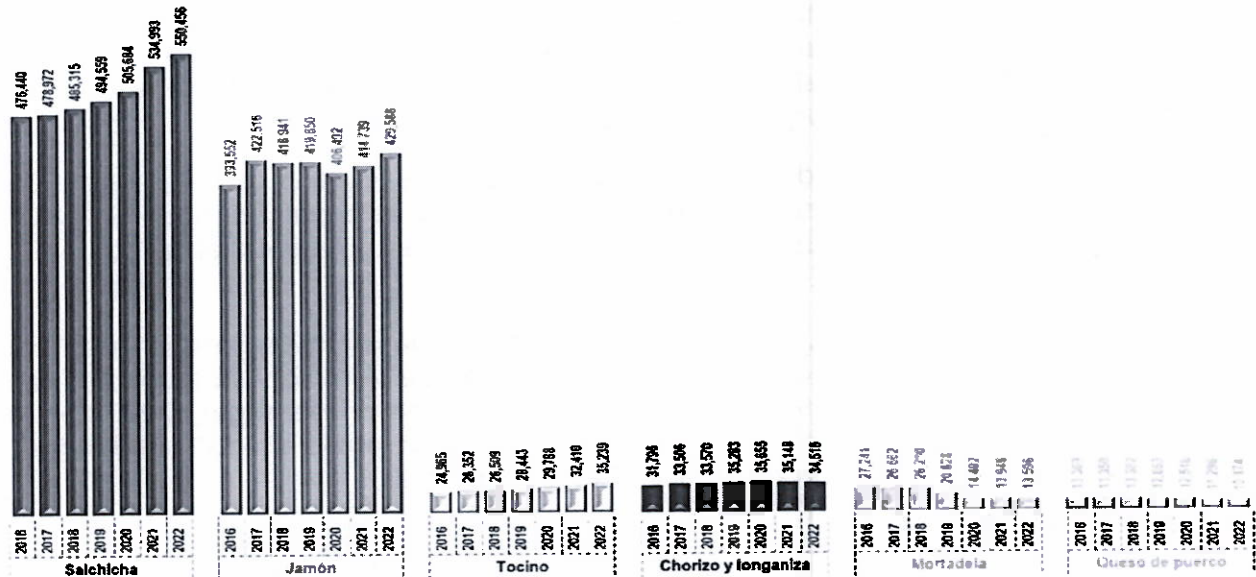
En la Gráfica 2 se puede apreciar el volumen anual de la producción de carne procesada por tipo, estando en primer y segundo lugar respectivamente las salchichas y el jamón, en

¹² COMECARNE. Nivel productivo mexicano de carnes procesadas. 2023. <https://comecarne.org/nivel-productivo-mexicano-de-carnes-procesadas/>



lo que respecta a otras carnes procesadas como el tocino, chorizo y longaniza, mortadelas y el queso de puerco, estas representan un valor anual notoriamente inferior.

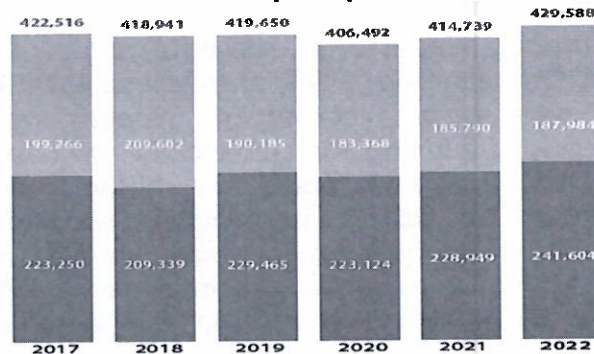
Gráfica 2. Volumen anual de la producción de carne procesada por tipo.



Fuente: COMECARNE. Nivel productivo mexicano de carnes procesadas.

Bajo este orden de ideas, en la Gráfica 3 se presenta el volumen anual de jamón producido a nivel nacional desde el 2017 al 2022, en donde se aprecia que la producción total, que es la suma de jamón de cerdo y de pavo, se ha mantenido con ligeras variaciones, teniendo de este modo una disminución del 2019 al 2020 de 2.9 %, la cual se recuperó en 2021 con un aumento de 5 puntos porcentuales y del 2021 al 2022 se presentó nuevamente un aumento de 1.6 %, reiterando de este modo el alto y constante consumo de este producto y la necesidad de ser regulado.

Gráfica 3. Volumen anual por tipo de carne (toneladas).



Fuente: Compendio Estadístico 2023 de COMECARNE.



Otro aspecto relevante a señalar es el comercio internacional, para ello resulta necesario hacer mención que el **9 de mayo de 2022** se publicó en el DOF el "*Acuerdo por el que la Secretaría de Economía emite Reglas y criterios de carácter general en materia de comercio exterior*", el cual en su anexo 2.4.1 establece las fracciones arancelarias de la Tarifa de la Ley de los Impuestos Generales de Importación y de Exportación en las que se clasifican las mercancías sujetas al cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas en el punto de entrada al país, y en el de su salida. En dicho anexo se establece la fracción arancelaria **16.02.41.01** como la aplicable a jamones y trozos de jamón.

Ahora bien, conforme a la referida fracción arancelaria y de acuerdo con el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (**SIAMI**)¹³, el volumen total de exportaciones en 2021 fue de 605,302 kg que equivalen a 1,698,474 dólares y en 2020 los correspondientes a 505,536 kg equivalentes a 996,167 dólares.

En lo que refiere a importaciones, se cuenta con un registro de volúmenes superiores a los 2 millones de kg, representando cifras monetarias de más de 14 millones de dólares, con ello, bajo la perspectiva de volumen importado se tiene como primer lugar el 2020 en el que ingresaron al país 2,414,414 kg de producto que son equivalentes a 14,339,681 dólares y en 2021 fue de 2,340,382 kg que representaron 14,712,612 dólares.

En términos generales, se observa que el valor de las importaciones superó a las exportaciones, con ello también se puede deducir que la mayor parte de la producción mexicana se comercializa en territorio nacional.

Bajo un panorama internacional, los principales países exportadores de jamones, paletas y sus trozos sin deshuesar, de porcinos, salados o en salmuera, secos o ahumados en 2020 fueron el Reino de España, Estados Unidos de América y la República Italiana. En el mismo período, los principales países importadores de dichos productos fueron Canadá, República Francesa y Estados Unidos de América. A nivel nacional, en 2022 las entidades federativas con mayores compras internacionales fueron Ciudad de México, los Estados Libres y Soberanos de México, Quintana Roo y Jalisco.

V. Resultado

Con base en lo anteriormente expuesto, se presenta como resultado de la Revisión Sistemática la **MODIFICACIÓN** de la Norma Oficial Mexicana **NOM-158-SCFI-2003**, "*Jamón - Denominación y clasificación comercial, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas, información comercial y métodos de prueba*", en virtud de que han transcurrido más de **20** años desde su publicación en el Diario Oficial de la Federación (**14 de agosto de 2003**), habiéndose modificado desde entonces sustancialmente los métodos de producción comercial, los hábitos de consumo de este producto en los Estados Unidos Mexicanos y la información comercial dirigida a los consumidores. A manera de ejemplo, se señalan dos fenómenos en las prácticas

¹³ Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAMI). <http://www.economia-snci.gob.mx/>

comerciales y de consumo relevantes:

- a) Se ha identificado en el mercado que algunas marcas han utilizado la denominación de este producto para promociones de alimentos coadyuvantes a las dietas bajas en grasa, lo cual es impreciso ya que esa no es un atributo del jamón y,
- b) Sin una restricción efectiva de la norma, las empresas han diversificado las presentaciones bajo la denominación indebida de jamón, mismas que hoy se exhiben, ofrecen y comercializan como submarcas elaboradas a partir de piezas, animales y derivados, distintos a los especificados por la multicitada Norma Oficial Mexicana, a saber, Jamón de cerdo (pierna de cerdo) y Jamón de pavo (muslo de pavo).

Estas condiciones, que se mantienen al día de hoy y que se alejan del objetivo y objeto de la NOM-158, obligan a la conclusión de que es necesaria una revisión profunda al instrumento regulatorio, la cual permita establecer la correcta denominación y proveeduría proteínica animal del jamón, amén de la imperiosa necesidad de armonizar estos elementos a los estándares internacionales de este alimento, que forma parte de la dieta diaria de la población mexicana.

Adicionalmente, **se estima oportuno que la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, participe en la modificación de esta Norma Oficial Mexicana de manera conjunta, en su carácter de asesor técnico, y por ser esta Autoridad Normalizadora la encargada de promover y facilitar el adecuado proceso de producción porcina**, fomentando el consumo de insumos nacionales y verificando que los porcicultores de menor escala puedan acceder a la proveeduría de carne para jamón, observando las mejores prácticas de sanidad e inocuidad pecuaria, así como verificar que los proveedores de otras proteínas animales, como es el caso de pollo y pavo sean considerados en la elaboración de embutidos que encuentren una categoría comercial propia, sin utilizar la denominación "jamón", pues esta no les es aplicable.

Por lo anterior, es imperante su **MODIFICACIÓN**, por lo que debe notificarse el presente informe al Secretariado Ejecutivo de la Comisión Nacional de la Infraestructura de la Calidad, con los resultados de esta revisión dentro de los 60 días hábiles posteriores a la terminación del período quinquenal correspondiente y así, se solicite su publicación en la Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad, en cumplimiento con lo establecido por el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad.

Asimismo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 10 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, las Normas Oficiales Mexicanas tienen como finalidad atender las causas de los problemas identificados por las Autoridades Normalizadoras que afecten o pongan en riesgo los Objetivos Legítimos de Interés Público y para el caso particular, sus fracciones IV y XIII, establecen la seguridad alimentaria y la protección del derecho de la información, por lo que resulta necesario promover y proteger dichos objetivos a través de la **MODIFICACIÓN** de la Norma Oficial Mexicana que nos ocupa.