

05-09-2006

Situación actual y perspectiva de la producción de carne de guajolote (pavo) en México **2006**

COORDINADOR DE LA PUBLICACIÓN
MVZ José Luis Gallardo Nieto

Responsables de la publicación
MVZ Luis Villamar Angulo
MVZ Herminio Guzmán Valenzuela

La responsabilidad del presente trabajo y los conceptos vertidos, son de sus autores, excepto cuando se indique lo contrario.

Esta publicación puede ser obtenida electrónicamente a través de Internet, en la página de la Coordinación General de Ganadería en: <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg>.

Preguntas y comentarios sobre este documento son recibidos a través de correo electrónico en:

luis.villamar@sagarpa.gob.mx y dgg_dpa@sagarpa.gob.mx.

COORDINACIÓN GENERAL DE GANADERÍA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN

INTRODUCCIÓN

La producción de carne de guajolote o pavo, es una de las actividades ganaderas con mayor tradición en México, ya que la cría de estas aves data de la Época Precolombina y de hecho se hace referencia que esta es una de las aportaciones de México al Mundo.

Diferentes factores han condicionado que la meleagricultura, que es el término mediante el cual se identifica a la rama de la zootecnia dedicada a la cría y explotación de los guajolotes (*Meleagris gallopavo*), haya experimentado un escaso desarrollo en México.

Este estudio tiene como finalidad ofrecer al lector un sencillo análisis de la producción de guajolotes en México, sustentada en el análisis de la información disponible en fuentes oficiales, las cuales debe de señalarse, son muy escasas.

Asimismo, se presenta un sucinto análisis de la producción y el intercambio comercial de la carne de esta especie avícola a nivel mundial, como parte del entorno en el cual se desarrolla la meleagricultura nacional.

Las fuentes de información consultadas son para la producción nacional y los precios nacionales el Servicio Nacional de Información y Estadística Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) de la SAGARPA; para la estadística de intercambio comercial del Sistema de Información Comercial México (SIC-M) y el Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI2) de la Secretaría de Economía (SE); para el esquema arancelario vigente el Sistema Integral de Información de Comercio Exterior (SIICEX) también de la Secretaría de Economía.

En materia de bases de datos internacionales consultadas, ésta fueron para la información de producción e intercambio comercial mundial el sistema estadístico (FAOSTAT) de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y para exportaciones de los Estados Unidos de Norteamérica (EUA) la base de datos en línea del Foreign Agricultural Service del United States Department of Agriculture (FATUS).

RESUMEN

El guajolote o pavo, es una de las aportaciones de México al mundo, ya que esta especie ya se explotaba en forma doméstica desde antes de la llegada de los españoles, los que se encargaron de llevarlo a Europa y difundir su consumo.

El consumo de la carne de esta especie se encuentra ampliamente difundido a nivel mundial, aunque los niveles de consumo aun son bajos. Tanto en la producción como de consumo, se observa una fuerte concentración en los Estados Unidos de Norteamérica (EUA) y países de la Unión Europea. En América, a parte de los EUA, sobresale Brasil con una fuerte producción, enfocada prácticamente en su totalidad a la exportación.

Independientemente de que México aportó a esta especie al consumo mundial, su producción es poco significativa, alcanzando en 2005 las 23,780 toneladas, tras experimentar una Tasa Media de Crecimiento Anual (TMCA) de 2.0% en los últimos 10 años.

La producción nacional se obtiene bajo tres tipos de sistemas productivos, íntimamente vinculados con los niveles de tecnología empleados y la integración vertical y horizontal de los procesos. Uno de éstos se enfoca prácticamente en su totalidad al abasto del mercado de fin de año; los otros dos, los de menor tecnología e integración, tienen una clara orientación al abasto de un mercado tradicional que se presenta a lo largo de todo el año, a través de platillos típicos y para festividades específicas.

En forma definitiva, las características del consumo han implicado un limitado desarrollo de esta rama de la ganadería, a lo cual se aúna una creciente utilización de carne de guajolote en la elaboración de carnes frías, situación que si bien se vive a nivel mundial previsiblemente ha sido el resultado de disponer de importantes volúmenes de piernas, muslos, alas y otras piezas, una vez obtenida la pechuga que es el corte que en mayor medida se demanda en el consumo mundial.

En México, se observa una fuerte dependencia en materia de carne de guajolote, ya que la producción nacional representa solamente alrededor del 15% del consumo nacional.

Las importaciones de carne de pavo en 2005 ascendieron 177,200 toneladas, compuestas en más del 80% por trozos o piezas de pavo para el abasto de la industria empacadora de carnes frías y embutidos, al igual que alrededor del 15% de pastas o carne deshuesada con el mismo fin.

Cabe señalar que los altos niveles de importación han sido posibles debido a las negociaciones de la industria empacadora para que en el tiempo de vigencia de los cupos de importación negociados dentro del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), fueran ampliados para asegurar su abasto y recientemente, debido a la liberación de la importación de carne de guajolote procedente de EUA, principal productor mundial y de Chile.

El Consumo Nacional Aparente (CNA) de carne de guajolote en 2005 ascendió prácticamente a 201,000 toneladas, el cual resulta muy superior al CNA acumulado de carnes de ovino, caprino y conejo. La disponibilidad per cápita fue de 1.9 kilogramos por persona al año.

Se estima que en 2006 habrá una baja variación en la conformación del CNA de carne de esta especie, ya que las expectativas de producción nacional se ubican en el orden de 22,870 toneladas, por lo cual y con base en el comportamiento del Consumo, se prevé que las importaciones ascenderán a 185,000 toneladas, para ubicar el CNA en 207,870 toneladas, con lo cual se mantendrá una disponibilidad per cápita registrada en 2005.

1. ANTECEDENTES DE LA PRODUCCIÓN DE GUAJOLOTE EN MÉXICO.

Documentos históricos indican que el guajolote es originario de América afirmándose que fueron los Mayas y los Aztecas los que por primera vez lo domesticaron para que posteriormente fuera adoptado por otras culturas prehispánicas.

Algunos de los sinónimos o apelativos dados a los guajolotes en México son: Huexolotl, Jolote, Chompipe, Cocono, Pipila, Pavo, Totol, Turkey y Turquía, entre otros.

La familia del guajolote comprende dos géneros, el "Meleagris gallo-pavo" o guajolote común, del que derivó el que actualmente conocemos como guajolote criollo doméstico y que se localiza prácticamente en todo el territorio nacional; el otro es el "Agriocharis ocellata", también conocido como pavo ocelado, cuyo plumaje es de color verde azulado y en las plumas de la cola presenta unos ocelos y por lo que se le denomina también pavo ocelado; la cabeza y el cuello no tienen plumas y es de color blanco azulado, esta especie de guajolote únicamente se le ha encontrado en el sureste de la República Mexicana, principalmente en la Península de Yucatán.

En algunos escritos se señala que la domesticación del guajolote se realizó en los años 400 A. C. por los Mayas y los Aztecas quienes le tenían un gran aprecio porque constituía una de sus principales fuentes de alimentación y sustento económico. En esa época, la economía prehispánica se basaba en el cultivo del maíz y en la crianza de guajolotes, ya que antes de la llegada de los españoles a territorio mexicano estas culturas criaban grandes cantidades de guajolote criollo de los que parte de ellos utilizaban para el pago del tributo real.

El guajolote mexicano, ya domesticado fue llevado a España por los conquistadores en los años de 1519 ó 1520 y de España fueron distribuidos a toda Europa, para que posteriormente de estirpes aclimatadas en ese Continente, los criadores norteamericanos iniciarán la creación de sus propias razas que son conocidas actualmente como guajolotes mejorados o de doble pechuga.

México ha sido tradicionalmente criador de guajolotes, aunque hasta antes de los años 60, la cría de esta importante ave se venía realizando a través de métodos ancestrales, careciéndose de técnica y con bajos rendimientos, las explotaciones eran pequeños criaderos donde se explotaban guajolotes criollos que eran destinados al abasto de mercados regionales, donde el consumo se realizaba a lo largo del año, pero principalmente al mercado de centros urbanos en época navideña.

Las primeras importaciones de guajolotes mejorados a México fueron realizadas a mediados de la década de los años cincuenta, época en la que una empresa privada del estado de Sonora importó de los EUA un lote de guajolotes comerciales para engorda de la variedad bronceada, iniciándose con esto la producción tecnificada del guajolote en México.

Posteriormente, a principios de la década de los 60's se importaron también de ese país las primeras reproductoras de la variedad Broad Breasted White, iniciándose en México, de manera sistemática, la inseminación artificial como técnica para la reproducción de esta especie.

Otra zona que tuvo una importante participación en el desarrollo de la meleagricultura en México fue Nuevo Casas Grandes, Chihuahua, en la que a finales de los 60's una compañía inicia en esa zona la engorda de guajolotes, comprando anualmente de 10,000 a 15,000 aves recién nacidas a la empresa productora de guajolotes establecida en Sonora. Posteriormente, a partir de 1969, esta empresa integra a sus procesos el manejo de reproductoras con la importación anual de reproductoras Broad Breasted White, obteniendo a partir de 1970 un promedio de 220,000 guajolotes recién nacidos hasta el año de 1975 en el que la cifra creció a 270,000 guajolotes.

En un principio, la mayoría de la producción obtenida se destinaban a surtir la demanda de engordadores de guajolotes en la región destinando sólo una pequeña cantidad para engordar en las instalaciones de la propia empresa, la cual al paso de los años fue incrementándose de manera significativa hasta destinar el total de la producción a la engorda en sus propias instalaciones

Con el fin de fomentar la cría y explotación del guajolote en las comunidades rurales de México, en el año de 1966, la entonces Secretaría de Agricultura y Ganadería, a través de la Dirección General de Avicultura y Especies Menores inició la cría de pequeños lotes de guajolotes reproductores que se instalaron en los Centros de Fomento Avícola de Toluca, Méx. y en el de Cuautla, Mor., lo cual dio sustento a la puesta en marcha del Programa Nacional de Meleagricultura, que dentro de sus objetivos consideraba el fomento de la cría y explotación del guajolote en las comunidades rurales a través de la distribución de pies de cría de estirpes mejoradas de las variedades blanca y bronceada, para que mediante su cruzamiento con guajolotes criollos, se obtuvieran híbridos que contaran con las características de rusticidad de las aves criollas y las de prolificidad y precocidad de las líneas mejoradas.

Debido a la gran aceptación de este Programa entre las familias del medio rural y a los buenos resultados, el Gobierno Federal amplió la cobertura del Programa con la instalación de aves reproductoras en el Centro de Meleagricultura de Ajuchitlán, Qro., en el que la producción de guajolotes recién nacidos que se obtenían era enviada a los diferentes centros de crianza que la entonces Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos tenía en operación en diferentes entidades del país.

Una vez cumplida la etapa de crianza en estos centros avícolas, los guajolotes se distribuían a las comunidades rurales a través del Programa Nacional de Paquetes Familiares y de otros programas de apoyo institucional, los cuales mediante el cruzamiento con aves criollas contribuyeron de manera importante a incrementar los índices de productividad de la parvada nacional, principalmente en pequeñas granjas cuya producción se destinaba al autoabastecimiento y al abasto de pequeños medianos centros de población.

Los cambios suscitados en la cobertura de los programas gubernamentales a mediados de la década de los 80, conllevaron a una disminución paulatina de la cobertura de este programa, hasta su desaparición, así como al cierre de la infraestructura de fomento.

2. CARACTERÍSTICAS DE LA PRODUCCIÓN DE GUAJOLOTE EN MÉXICO

En la actualidad la producción de guajolotes es una actividad que se continúa desarrollando prácticamente en todo el territorio nacional mediante tres sistemas productivos perfectamente diferenciados por los niveles tecnológicos que se aplican en cada uno de ellos y que de alguna forma se encuentran vinculados al mercado de destino del producto final.

Uno es el de tipo rural o de traspatio que se practica en la mayoría de las comunidades rurales del país en las que crían pequeños lotes de guajolotes criollos que van desde un par hasta los 50 o 100 guajolotes y mediante el cual se produce una importante cantidad de este tipo de aves. La mayor proporción de la producción obtenida en este sistema se destina a la preparación de platillos mexicanos que se consumen en festividades familiares como bodas, bautizos, cumpleaños así como para la preparación de platillos típicos regionales que se preparan con esta carne en algunos estados del país, como son Yucatán, Oaxaca y Tabasco.

Una mínima proporción de ellos se emplean para el abasto del mercado de fin de año, en la que por lo general se ofertan en los mercados públicos ya sea vivos o en canal.

El otro sistema productivo es el que corresponde a la producción tecnificada de guajolotes que se practica principalmente en los estados de Chihuahua, Sonora y Yucatán, destinándose su producción al abasto del mercado de fin de año, como el que se consume en piezas, principalmente pechugas y piernas que en los últimos años han estado teniendo buena aceptación entre el público consumidor.

Otro es el de tipo semitecnificado que es el de menor participación en la producción nacional de guajolotes en nuestro país y que se practica principalmente en las regiones Centro, Bajío y Sureste del país. En este sistema productivo no se cuenta con ningún tipo de integración, por lo que los insumos principales para la producción y los semovientes para engorda se adquieren a terceros, lo que implica mayores costos de producción y una menor rentabilidad de las explotaciones.

2.1. SISTEMA TECNIFICADO

En este sistema de producción se emplean los adelantos tecnológicos disponibles a escala mundial, adaptados a las necesidades de su producción y a las condiciones del mercado del país.

En este estrato se ubican las grandes compañías que además de incorporar tecnología de punta, muestran un grado de integración horizontal, al iniciar su proceso productivo con la explotación de aves reproductoras en algunos casos y en otros con las aves de

engorda para terminar con la concurrencia directa a los mercados minoristas de los principales centros urbanos.

En el caso de dos de las principales empresas productoras de guajolote en México sus canales de comercialización están bien definidos y son principalmente los centros mayoristas de distribución en los más importantes centros de consumo, en los que se ofertan pavos entero fresco natural, congelado natural, ahumados, horneado y en piezas.

Estas empresas también han iniciado los procesos de corte de las canales para ofertar productos específicos, que por un lado concurren a la industria elaboradora de carnes frías y embutidos y otra parte, se destina a un mercado de carne fresca que se encuentra en desarrollo.

Del total de la producción nacional de la carne de esta especie, aproximadamente el 50% se produce bajo el sistema tecnificado en el que en la actualidad participan de manera significativa no más de 4 empresas productoras, las cuales durante los últimos 5 años, en conjunto han venido manteniendo una producción de carne en canal que ha estado entre las 12,000 y las 14,000 toneladas anuales.

Las compañías que participan en el sistema tecnificado cuentan con la más moderna infraestructura y alta tecnología en sus procesos productivos, lo cual les permite que la cría y explotación se realice cumpliendo con la normatividad establecida en las campañas zoonosanitarias reguladas por las Normas Oficiales Mexicanas y bajo las más estrictas medidas de sanidad y control de calidad, tanto en su producción como en los procesos de sacrificio, empaçado, congelación y transportación.

Para cubrir sus necesidades productivas, estas empresas se abastecen principalmente de los EUA y Canadá, tanto del guajolote recién nacido para la crianza y engorda como del huevo fértil para la obtención de las aves mediante la incubación artificial, para que a partir de éstas se inicie el período de engorda que por lo general dura de 16 a 20 semanas y que es cuando alcanzan un peso que está entre los 10 y 14 kg de peso en pie y son enviados al rastro.

Las compañías que se insertan en este estrato tienen una amplia participación en la industrialización de la carne obteniendo productos procesados que se destinan al consumo directo. Hasta hace pocos años el proceso agroindustrial terminaba con el sacrificio del guajolote en sus propios establecimientos que en la mayoría de los casos, actualmente son del Tipo Inspección Federal, congelándose o sometiéndolo a procesos de ahumado. De igual forma, las tres principales compañías productoras de esta especie cuentan con sus propios laboratorios de diagnóstico y servicios técnicos, lo que les permite mantener altos niveles de calidad sanitaria de sus inventarios y cumplir con las exigencias establecidas por las diferentes Campañas Zoonosanitarias oficiales.

Se estima que este estrato productivo aporta aproximadamente el 50% de la carne de guajolote que se produce en México, la cual en su mayoría se destina para el mercado de Navidad y Año Nuevo.

2.2. SEMITECNIFICADO

De los tres esquemas productivos, éste es el que en menor medida se aplica en la producción de guajolotes debido a que únicamente se practica de manera aislada en pocas partes de México, como son los estados de México, Hidalgo, Puebla, Michoacán, Tlaxcala, Tabasco y Yucatán.

El nivel de tecnificación en este sistema es bastante limitado, lo que se traduce en menores niveles de eficiencia productiva, ya que por lo regular se carece de sistemas automatizados para el suministro de alimento y las aves para engorda, que por lo general son líneas comerciales mejoradas, se obtienen de empresas importadoras que adquieren los guajolotes recién nacidos o el huevo fértil en los EUA y en Chile, en virtud de que al amparo de los Tratados de Libre Comercio suscritos con esos países, la importación de este tipo de aves y sus productos está libre del pago de arancel.

Asimismo al no contar con plantas para la elaboración de alimentos balanceados, este insumo se adquiere a las empresas comerciales que por la alta especialización en sus raciones e ingredientes, son limitadas las empresas que usualmente lo tienen disponible, en ocasiones la alimentación de las aves en este esquema productivo se complementa con algunos granos como el maíz y el sorgo; en cuanto a servicios técnicos, son carentes por lo que en los últimos años, a través de las campañas zoonosanitarias se ha dispuesto de asesoría en materia sanitaria que les ha permitido disminuir pérdidas por enfermedad y mortalidad en la parvada.

Por estas condiciones, aunque la calidad productiva de las aves para engorda es similar a la que se maneja en las empresas tecnificadas, las deficiencias en cuanto a los alimentos manejados, en la infraestructura productiva y en el propio manejo técnico-sanitario, influyen en mayores costos de producción y por tanto en una alta vulnerabilidad ante cambios económicos de precio y de demanda.

Los productores de este estrato productivo son la minoría en la producción de guajolotes y por lo general el tamaño de las explotaciones son desde 500 a 5,000 guajolotes que se engordan en un solo ciclo, iniciándose la crianza entre los meses de mayo y julio para que una vez que alcanzan el peso para el abasto, en el mes de noviembre y primeras semanas de diciembre, se envían a los rastros que se dedican a la matanza de pollos para la maquila de sacrificio, embolsado y congelación o bien para su venta como canales frescas en los mercados públicos. El destino de producción obtenida está orientado hacia mercados regionales y se estima que el 10% de la producción nacional de carne de guajolote se efectúa bajo este sistema.

2.3. SISTEMA RURAL O DE TRASPATIO

Este sistema es el que tiene mayor tradición entre la población rural del país y se localiza en prácticamente todo el territorio nacional. El esquema productivo carece de tecnologías modernas, practicándose inclusive el pastoreo y por tanto, sus parámetros productivos son bajos.

La fuente de abasto de guajolote para engorda son las propias aves rurales, programas institucionales de apoyo principalmente de Gobiernos Estatales, o bien, la venta de aves que se ofertan en pequeñas distribuidoras de alimento, aves y mascotas que no cuentan con garantías de calidad y responsabilidad para el comprador.

Este sistema se realiza generalmente en las comunidades rurales en las que se pueden encontrar desde una pareja de estas aves, hasta parvadas de 100 guajolotes que por lo general son animales criollos, de plumaje negro o bronceado, de una talla menor a la del guajolote mejorado y de menor productividad, pero con una alta rusticidad y resistencia que les permite prosperar bajo condiciones climatológicas adversas y ante una alimentación que se basa en granos, principalmente maíz y sorgo, complementado con algunos esquilmos agrícolas.

En este tipo de explotación los guajolotes únicamente cuentan con cobertizos para pasar la noche, ya que durante el día se la pasan en el campo alimentándose de semillas, tubérculos, insectos, hojas, forrajes, así como desperdicios de hortalizas y complementando su alimentación con algunos granos como el maíz y sobrantes de la cocina.

Asimismo y como resultado de las acciones previstas en las campañas zoonosanitarias oficiales, se ha logrado la incorporación de métodos mínimos de manejo de las aves explotadas en el traspatio y su control sanitario, a fin de evitar que éstas se constituyan como foco de infección hacia granjas tecnificadas y semitecnificadas.

Debido a que las aves que se explotan en este esquema productivo están disponibles durante todo el año, el destino de una gran parte de esta producción es la venta local para ser utilizados en la preparación de platillos regionales para festividades familiares en cualquier época del año y otra parte se comercializa en el temporada navideña en mercados públicos, se estima que este estrato productivo aporta alrededor del 40% de la producción nacional.

3. TENDENCIAS HISTÓRICAS DE LA MELEAGRICULTURA EN MÉXICO

El análisis que se presenta en este apartado se basa en la información disponible para el periodo 1996-2005 y considera la producción de carne en canal de guajolote, considerando que el término canal considera en términos generales al ave una vez desangrada, desplumada, eviscerada y desprovista de la cabeza y las patas.

3.1. PRODUCCIÓN

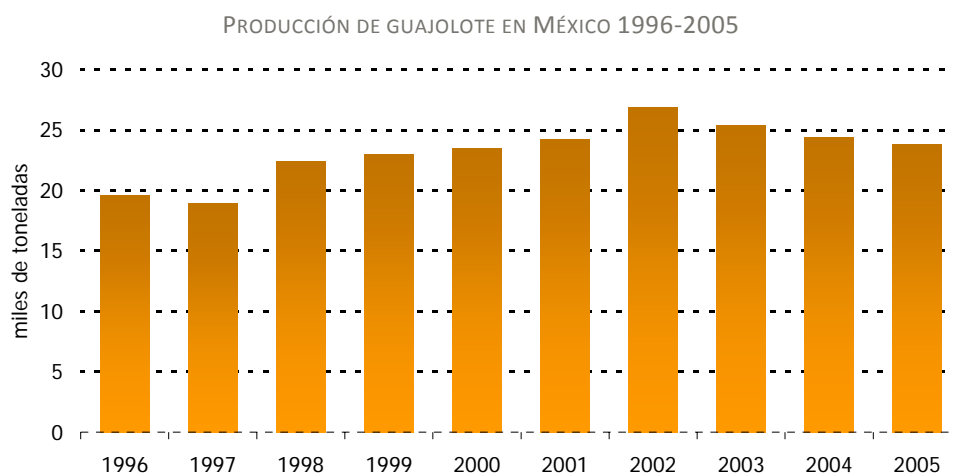
La producción de carne de guajolote en el periodo de 1996-2005, presentó un crecimiento acumulado de 26.2%, alcanzando en ese último año 23,780 toneladas, con una TMCA de 2.0%.

En el desarrollo de la producción se observan dos periodos, uno de crecimiento que concluye en el año 2002, en que se alcanza la mayor producción registrada con 26,900 toneladas y otro a partir de ese año en que la producción desciende permanentemente.

La moderada tasa de expansión de la producción de carne de guajolote ha obedecido a dos factores fundamentales, una demanda por carne para consumo directo altamente estacional, centrada en las fiestas decembrinas o para ocasiones especiales (bodas, quince años, etc., en poblaciones rurales) y una demanda industrial por cortes específicos, que mayoritariamente es cubierta por producto de importación, debido a la amplia oferta del mercado norteamericano y los bajos precios de estos cortes.

Lo anterior ha condicionado que los procesos productivos en sistema tecnificado se enfoquen a cubrir el mercado de fin de año y una mínima parte de la demanda que se presenta a lo largo del año, tanto para la industria, como para el consumo directo.

Se estima que de la producción obtenida en el año 2005, aproximadamente 13,800 toneladas correspondieron a la producción de guajolote comercial, a través de las 4 principales empresas que operan en el país y el % restante, se origina en las comunidades rurales a través de la producción familiar o de traspatio.



Fuente: SIAP / SAGARPA.

Con este volumen de producción, la meleagricultura aporta solamente el 0.5% a la producción nacional de carnes en canal, habiendo disminuido paulatinamente su participación debido a un mayor dinamismo de la producción de otras carnes.

Cabe señalar esta rama de la avicultura cuenta con un importante potencial de desarrollo, ya que las principales empresas productoras de pavo en México cuentan con tecnología de punta y procesos integrados, además de ubicar sus operaciones en estados libres de enfermedades aviares, sin embargo, este no ha sido posible explotar debido a la propia estacionalidad de la demanda y a la imposición de barreras no arancelarias a las importaciones por parte de países destino, en donde existen nichos de mercado que posibilitarían la colocación de pechugas de pavo producidas en México y que los otros cortes se ofertarán para el consumo directo o para la industria, a precios competitivos por el balance que se alcanzaría, basado en los precios de las pechugas en el exterior.

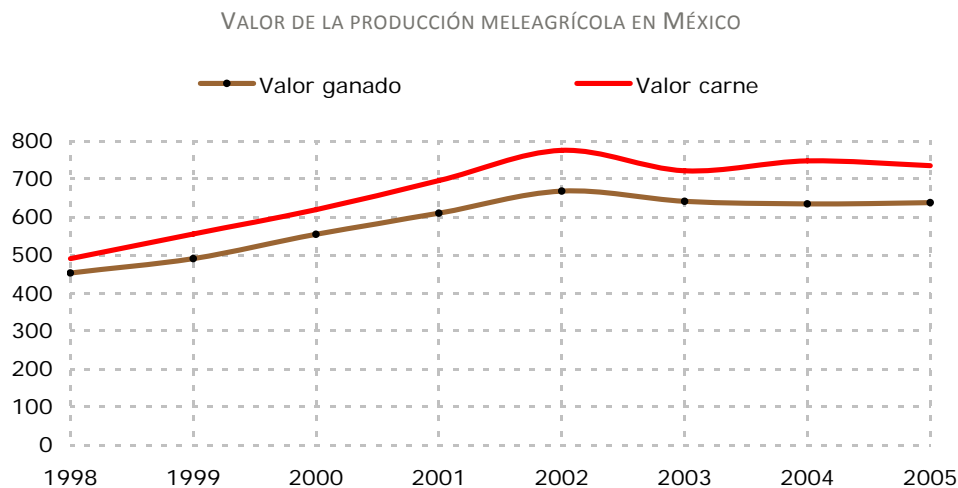
En el entorno mundial y de acuerdo a información de la FAO para el año 2005 la producción de carne de guajolote en México se encuentra en el lugar número 20, muy por debajo de los EUA que es el principal productor a nivel mundial y en el ámbito de América Latina, nuestro país se ubica como el cuarto productor, después de Brasil, Chile y Argentina.

3.2. VALOR DE LA PRODUCCIÓN

El valor de la producción de carne de guajolote se contabiliza en dos niveles, el correspondiente al de las aves para abasto y el de la carne en canal obtenida.

La información disponible reporta que el valor de la producción de guajolote para abasto en 2005 alcanzó un total de 638 millones de pesos, habiendo experimentado una TMCA de 5.0%. Este valor representa el 0.6% del valor total de la producción de ganado para abasto de las diferentes especies en México, habiéndose mantenido esta proporción en los últimos 8 años.

Por lo que corresponde al valor de la producción de carne en canal de pavo, en 2005 se estima en 735.4 millones de pesos; mismo que significa el 0.6% del valor total de la producción de carnes en canal en México. El valor de la producción de carne en canal de pavo muestra una TMCA de 6.0%, siendo éste crecimiento inferior al experimentado por el valor total de la producción de carnes en canal que fue en el mismo periodo de 9.2% y únicamente supera al del valor de las canales de caprino.



Fuente: SIAP / SAGARPA.

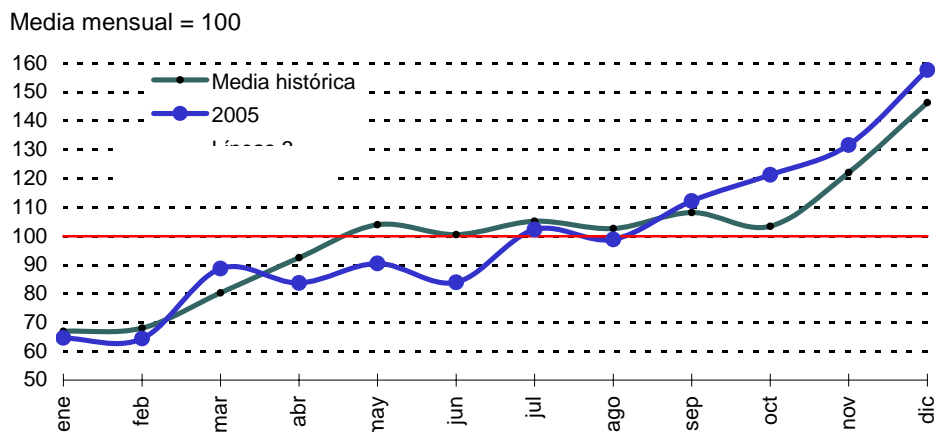
En ambos casos, el crecimiento del valor de la producción se ha soportado en mayor medida al crecimiento de los precios, que en la expansión de la producción.

3.3. ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN

Como se ha comentado con anterioridad, la producción meleagrícola en México enfrenta un mercado altamente estacional, lo que condiciona que la producción se

ajuste a su atención, observándose en esta especie, la mayor estacionalidad dentro de la producción de carnes en el país.

ESTACIONALIDAD DE LA PRODUCCIÓN MELEAGRÍCOLA



Nota: Para media histórica, diferencia porcentual de la producción mensual promedio 1998-2004 con respecto a la media anual, para 2005, producción mensual con respecto al promedio mensual 2005.

Fuente: CGG con información de SIAP / SAGARPA.

La información de producción mensual de carne de guajolote en 2005 indica que el 60% de ésta producción se obtuvo en el segundo semestre de año y que solamente en el último trimestre se acumuló el 34.2% de la producción anual.

Estimaciones realizadas por la Coordinación General de Ganadería, consistentes en descontar de la producción mensual el estimado de la producción procedente de la meleagricultura no tecnificada, la que debido a los mercados que abastece tiende a ser menos estacional que la tecnificada, para disponer de datos mensuales de la producción obtenida a través de las empresas tecnificadas e integradas, indican que la estacionalidad de la procedente de este estrato productivo aún muestra una mayor estacionalidad, estimándose que cerca del 70.0% de la producción se obtiene en el segundo semestre y que de ésta, más del 40.0% proviene del sacrificio de pavo realizado en el último trimestre.

3.4. REGIONALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

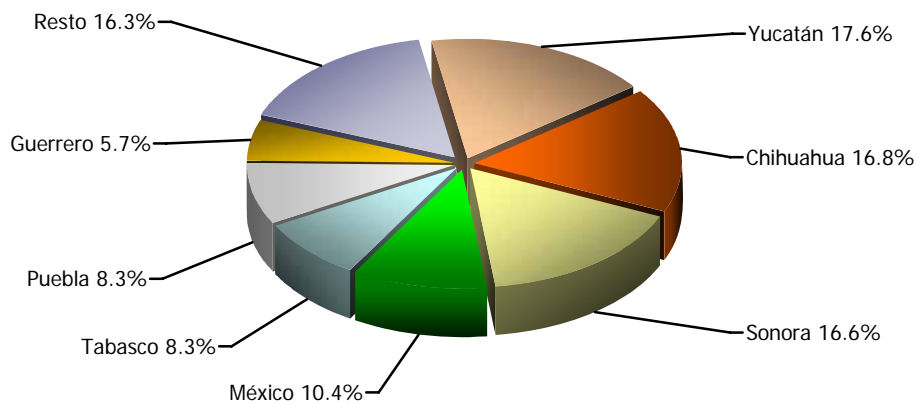
Aunque la producción de carne de guajolotes es una actividad que se practica en todo el territorio nacional principalmente mediante la producción de tipo familiar o de traspatio, la alta especialización requerida para la cría y explotación de esta especie y la acendrada tradición productiva establecen una fuerte concentración hacia pocos estados del país.

En el 2005 prácticamente el 62.0% de la producción de este cárnico fue obtenido en 4 entidades federativas, sobresaliendo Yucatán con el 17.6%, Chihuahua con 16.8%, Sonora con 16.6% y el estado de México con 10.4%.

Es importante señalar que en 2005 se modificó la estructura de las principales entidades productoras de carne de guajolote, viéndose desplazada Sonora de la primera ubicación por Yucatán que se desempeñaba como tercera productora y Tabasco que era la cuarta posición pasa a la quinta y su lugar es ocupado por México.

Dentro de este grupo se encuentra que las entidades ubicadas en las posiciones segunda y tercera sustentan su producción en empresas tecnificadas e integradas, cuyo abasto se destina a las principales plazas urbanas del país, con una orientación clara de atención del mercado de fin de año, aunque con una producción destinada al abasto de cortes tanto para consumo directo como para la industria empacadora, a lo largo de todo el año. Cabe señalar que el consumo de este tipo de cárnico en estas entidades no es consuetudinario.

PRINCIPALES ENTIDADES PRODUCTORAS DE CARNE DE GUAJOLOTE EN 2005



Fuente: CGG con información de SIAP / SAGARPA.

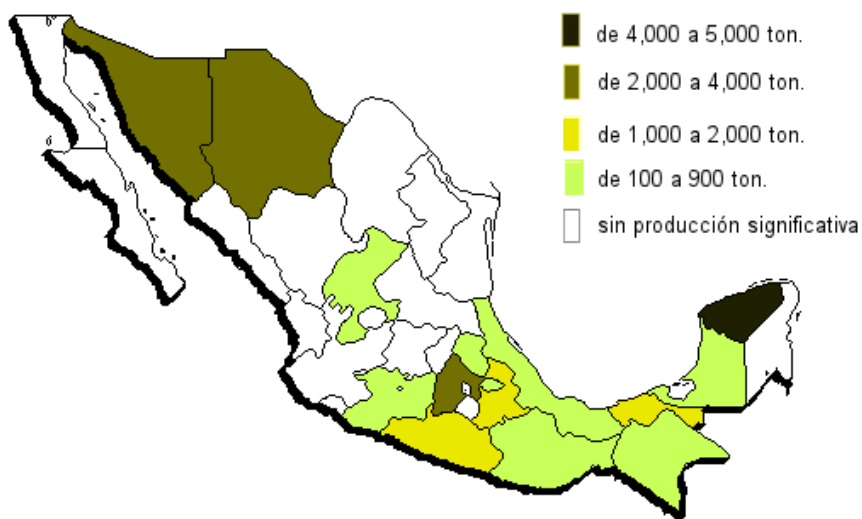
Las otras dos entidades, el primero y el cuarto lugar, sustentan su producción en explotaciones tecnificadas de tamaño medio y pequeño y semitecnificadas, enfocadas al abasto de un mercado tradicional y permanente, ajustando su producción a la satisfacción de los mercados locales y sin establecer comercialización fuera de la región.

Después de estas cuatro entidades, encontramos a los estados de Tabasco, Puebla y Guerrero, con producciones que participan dentro del total nacional entre el 5.7% y el 8.3%. Los sistemas productivos prevaecientes en éstas son semitecnificados y del tipo traspatio; orientando su producción al autoabastecimiento para un mercado no constante que se genera en fiestas o celebraciones familiares y de la comunidad.

En conjunto estas 7 entidades federativas aportan el 83.7% de la producción total de carne de pavo que se produce en el territorio nacional.

El 16.3% restante es aportado por 8 estados del país en los que se registran producción que van de las 100 a las 900 toneladas anuales, obtenidas principalmente bajo esquemas semitecnificados o rurales, destinándose su producción a la atención del autoabastecimiento o para fiestas familiares o de la comunidad.

PRINCIPALES REGIONES PRODUCTORAS DE GUAJOLOTE EN MÉXICO 2005



La evolución de la producción a nivel estatal muestra una tendencia de decremento en las dos principales entidades productoras, situación que previsiblemente obedece a una fuerte competencia comercial con producto importado de EUA y Chile para el abasto de las fiestas decembrinas.

Dentro del grupo de estados en los que se observa un mayor desarrollo destacan estados del Sur del país, como Yucatán con una TMCA de 16.2%, Veracruz con el 12.1% anual y Campeche con el 11.9%. En éstas, el factor que ha determinado el crecimiento, es el incremento de la demanda tradicional y no un enfoque a la atención de mercados de otras entidades.

De igual forma, se observa un fuerte crecimiento de la producción en Michoacán, con una TMCA de 15.8%, situación que obedece al crecimiento de la producción de una empresa elaboradora de carnes frías, que ha determinado asegurar parte importante de su abasto de carne de guajolote.

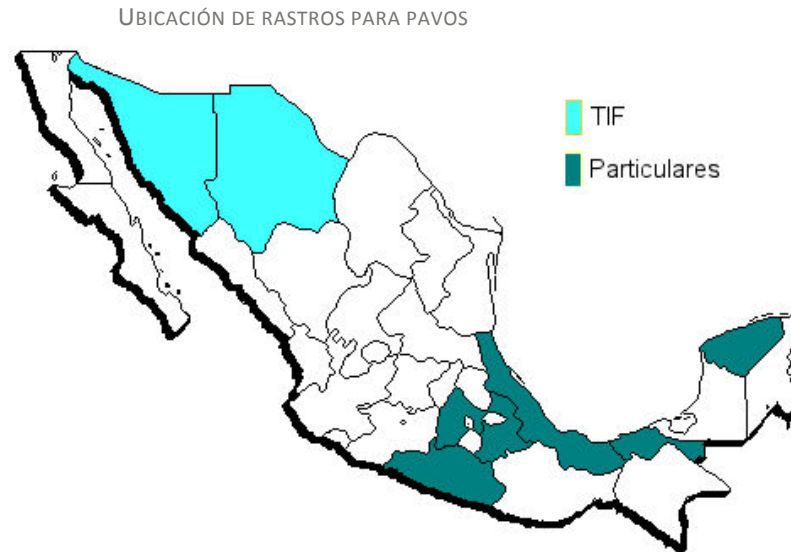
3.5. INFRAESTRUCTURA DE SACRIFICIO

Al igual que en la producción primaria, en el proceso de transformación se encuentran diferentes niveles tecnológicos en los rastros que procesan guajolotes, estando íntimamente ligado dicho nivel entre la producción y el faenamiento.

En el caso de la producción de guajolote comercial de doble pechuga, además de los estrictos controles zoonosanitarios en el proceso productivo, actualmente las principales empresas productoras que abastecen al mercado nacional procesan los animales en plantas Tipo Inspección Federal (TIF), mismas que cuentan con altos niveles de equipamiento y de tecnificación, que responden a estrictos procesos de higiene y calidad, que van desde la recepción de las aves, hasta el empaquetado y conservación de las canales y piezas obtenidas.

A la fecha se registra la existencia de 2 rastros TIF ubicados en los estados de Chihuahua (A213) Sonora (A12), operando en ambos casos bajo este sistema desde la década pasada y siendo propiedad de las dos principales compañías productoras de pavo de México.

Debido a que la producción de guajolote comercial se destina para consumo en la temporada de fin de año, las parvadas de engorda se programan para ser sacrificadas a partir del mes de marzo en menor escala, registrándose los mayores volúmenes de matanza entre julio y septiembre.



Adicionalmente a esta infraestructura, se cuenta con un número importante de rastros modernos, principalmente particulares, que no cuentan con la acreditación TIF, pero que se operan bajo estrictas medidas higiénicas y con tecnología de punta, ubicándose en los estados de Guerrero, México, Puebla, Tabasco, Veracruz, Yucatán, coincidiendo su localización con los estados de mayor producción meleagrícola del país.

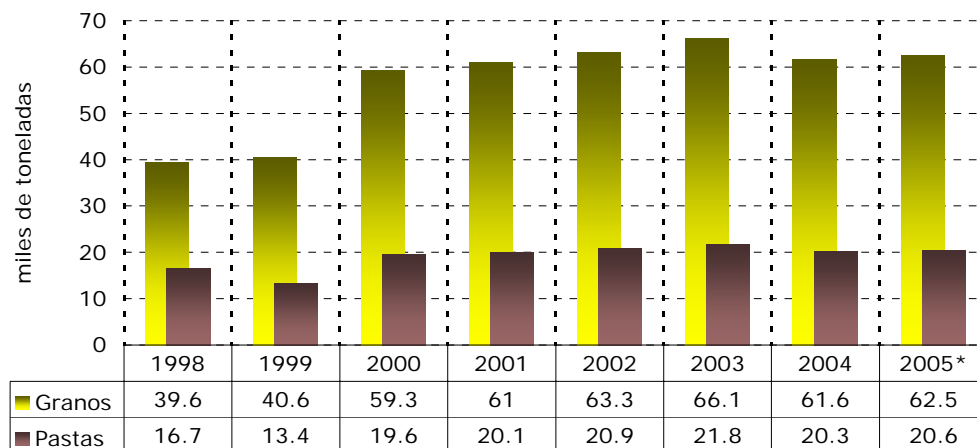
3.6. INSUMOS ALIMENTICIOS

La producción de carne de guajolote, al igual que el resto de la producción avícola, sustenta la alimentación de las aves en los granos forrajeros y dependiendo del nivel de tecnificación alcanzado por las explotaciones, éste puede ser proporcionado solamente quebrado y acondicionado con otras materias primas, o bien, a través de alimentos balanceados elaborados en plantas propias o del tipo comercial.

Estimaciones propias de la Coordinación General de Ganadería, indican que la producción de carne de guajolote en México en 2005 demandó alrededor de 62,500 toneladas de granos forrajeros, principalmente maíz y sorgo, demanda que se ha incrementado a una tasa de 6.8% anual.

El consumo de granos forrajeros por parte de la meleagricultura ha representado solamente el 0.3% de la demanda de granos por parte de las actividades pecuarias del país.

DEMANDA DE GRANOS FORRAJEROS Y PASTAS DE OLEAGINOSAS POR LA PRODUCCIÓN DE GUAJOLOTE



2005*, Preliminar.

Fuente: CGG / SAGARPA.

Otra materia prima que se emplea en la alimentación de los pavos, principalmente a través de los alimentos balanceados son las pastas proteicas, principalmente pastas de oleaginosas obtenidas del proceso de extracción de aceites. El consumo de esta materia prima se estima en 20,600 toneladas al año.

3.7. CAMPAÑAS ZOOSANITARIAS

En los últimos 15 años, el combate de las principales enfermedades que afectan a los animales ha representado un papel fundamental dentro de las acciones de fomento ganadero, tanto para disminuir el riesgo que estas pueden implicar para el consumidor humano, como es el caso de la salmonelosis aviar, como aquellas que implican grandes pérdidas por mortalidad o baja de la producción o bien, que se constituyen como limitantes a la comercialización de aves y sus productos.

Las pérdidas que generan algunas enfermedades no sólo se manifiestan por mortalidad o por pérdida de productividad, sino por las fuertes erogaciones que representan sus tratamientos e inclusive, las medidas preventivas.

Aunado a lo anterior y específicamente en aves, los brotes de Influenza Aviar de Alta Patogenicidad en Asia y Europa y su contagio a humanos, es un factor de alto impacto en la mente del consumidor influyendo negativamente en la demanda, pudiendo ejemplificar con lo suscitado en Francia en donde el consumo de carne de ave cayó en ciertas épocas del 2005 en 50.0%, así como los resultados de una encuesta levantada en Italia, en donde la opinión infundada del un riesgo en el consumo de carne de ave dio

lugar eventual a una reducción de 70.0% por ciento en el consumo de carne de ave y huevo.

El combate de las enfermedades avícolas no es nuevo en México y en algunos casos data desde mediados de Siglo pasado, como es el caso de la Enfermedad de Newcastle o bien en 1980 en la Salmonelosis Aviar y a partir de 1995 en el caso de la Influenza Aviar.

En este sentido, autoridades y productores, con un amplio sentido de corresponsabilidad y conjunción de esfuerzos han coordinado acciones para reforzar el combate de las principales enfermedades que afectan al sector avícola a fin de lograr su erradicación del país, lo cual no solo permitirá reducir su impacto económico, sino que posibilitará la concurrencia de productos mexicanos al mercado externo. Cabe señalar que ante la apertura comercial, los aranceles y controles comerciales han sido sustituidos por muchas naciones, por medidas de índole sanitario, lo cual si bien ha sido severamente criticado por organismos internacionales, nada o poco se ha podido hacer para eliminar estas barreras no arancelarias.

3.7.1. CAMPAÑA CONTRA LA SALMONELOSIS AVIAR

Para el caso de la Salmonelosis, al ser enfermedad contagiosa y que representa importantes pérdidas económicas para la avicultura nacional, desde marzo de 1980 se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) un Acuerdo en el que se establece en todo el territorio nacional, con carácter obligatorio, general y permanente la campaña nacional contra esta enfermedad de las aves, con base en lo cual se reforzaron las acciones de erradicación de esta enfermedad.

Posteriormente, en septiembre de 1994 se publicó en el DOF la Norma Oficial Mexicana (NOM-005-ZOO-1993) de la Campaña Nacional contra la Salmonelosis Aviar (SA), la cual es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional y tiene por objeto uniformar los procedimientos, actividades, criterios, estrategias y técnicas operativas para la prevención, control y su erradicación.

Dentro de las principales actividades de esta campaña están la aplicación de acciones de diagnóstico, control y erradicación de la enfermedad, la aprobación de Médicos Veterinarios para que participen en estas actividades y la emisión de constancia de parvadas y granjas Libres. La Campaña está orientada a erradicar la SA en todos los tipos de aves, no solo las comerciales y productivas, sino también en las de combate y en algunas especies silvestres y de ornato.

En mayo de 2002, México fue declarado país libre de *Salmonella pullorum*, por lo que actualmente las acciones de la campaña contra la Salmonelosis aviar están dirigidas al establecimiento de un control estricto sobre la *Salmonella gallinarum*, con el fin de erradicarla del territorio nacional y lograr con ello que la avicultura mexicana se desarrolle bajo las mejores condiciones sanitarias.

3.7.2. CAMPAÑA CONTRA LA ENFERMEDAD DE NEWCASTLE

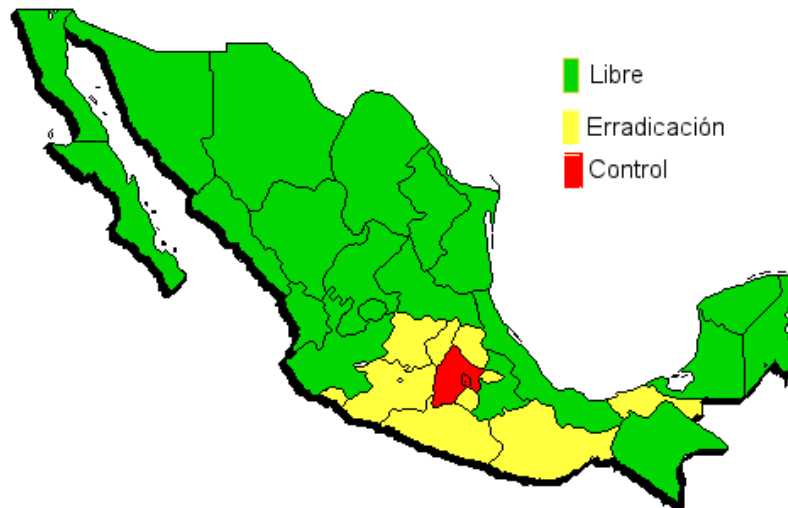
En el caso de la enfermedad de Newcastle, en febrero de 1995 se publicó en el DOF la Norma Oficial Mexicana (NOM-013-ZOO-1994) de la Campaña Nacional contra la Enfermedad de Newcastle presentación velogénica (ENV), la cual es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional. Esta tiene por objeto uniformar los procedimientos, actividades, criterios, estrategias y técnicas operativas para la prevención, control y erradicación de esta enfermedad en su presentación velogénica en toda la República Mexicana, así como la prevención y control de la presentación mesogénica.

Para una primera fase de ataque de esta enfermedad, se determinan acciones para la erradicación de las cepas mesogénicas y velogénicas, en virtud de su alto grado de patogenicidad y virulencia, lo que representa un serio problema sanitario y comercial para la avicultura mexicana, dejándose bajo control las cepas lentogénicas de baja patogenicidad.

Para esta campaña, al igual que la IA, su orientación es su erradicación de toda la población de aves comerciales, de ornato, de combate y silvestres. La responsabilidad de operar las acciones tanto de esta Campaña como en la de SA y la de IA es compartida entre los Gobiernos Federal y Estatales, los avicultores, comerciantes, transportistas y todos los que estén relacionados con la avicultura.

Tanto en la campaña de SA como en la de Newcastle se establecen tres fases de operación en las que se ubican a las entidades federativas de acuerdo al avance en su status sanitario, siendo éstas las de Control, Erradicación y Libre. Asimismo se consideran 5 niveles de operación que son: al nivel de parvada, de granja, de zona, de estado y de región. En virtud de la gran concordancia de las acciones entre ambas campañas, el avance de ambas es igual.

DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE LA SALMONELOSIS AVIAR Y LA ENFERMEDAD DE NEWCASTLE A DICIEMBRE DE 2005



Fuente: Dirección General de Salud Animal SENASICA/ SAGARPA.

En el caso de SA y la Enfermedad de Newcastle el avance en estas dos campañas ha sido similar, por lo que actualmente en estas se reporta 21 estados libres; 10 en erradicación y 2 en fase de control.

3.7.3. CAMPAÑA CONTRA LA INFLUENZA AVIAR

La IA es la enfermedad avícola de más reciente introducción a México y la notificación oficial de su presencia se realizó en mayo de 1994, al aislarse el virus en granjas avícolas de los estados de Querétaro, Hidalgo y México, en los tres casos la cepa tipificada fue de baja patogenicidad.

A partir del aislamiento del virus, se inicia un programa masivo de monitoreo serológico y virológico para identificar su presencia en el país, encontrándose de junio a diciembre de 1994 el virus de baja patogenicidad en granjas comerciales de los estados de Aguascalientes, Guanajuato, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, México, Morelos, Puebla, Querétaro, Veracruz y el Distrito Federal.

Por lo anterior, el Gobierno Federal en conjunto con las organizaciones de productores pusieron en marcha un plan de trabajo para el control y erradicación de la IA; sin embargo, debido a que en diciembre de 1994 se aislaron virus de mediana y alta patogenicidad en los estados de Puebla y Querétaro, se hizo necesario activar el Dispositivo Nacional de Emergencia de Sanidad Animal, mediante el cual se establecen medidas estrictas de prevención, control y erradicación del virus de la IA. Este brote fue rápidamente controlado y erradicado el virus de la Influenza Aviar de Alta Patogenicidad en junio de 1995.

Para reforzar lo anterior, el 14 de agosto de 1996 se publica en el DOF la Norma Oficial Mexicana (NOM-044-ZOO-1995) la cual es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional y cuyo objeto es la prevención, control y erradicación de esta enfermedad, uniformando los procedimientos, actividades, criterios, estrategias y técnicas diagnósticas.

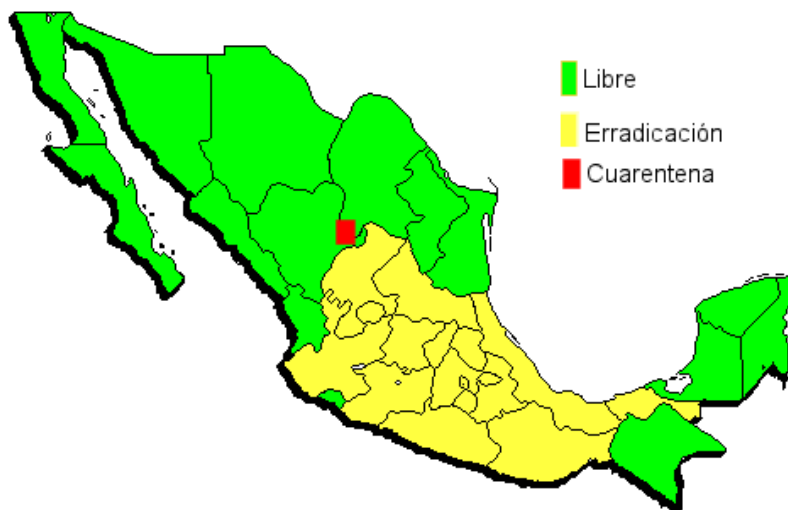
Dentro de las actividades de esta campaña destacan: la vigilancia de la enfermedad en aves comerciales y de traspatio y su diagnóstico mediante pruebas de laboratorio, un programa de constatación de granjas y parvadas libres de la infección, la inspección zoonosanitaria y verificación del cumplimiento de requisitos específicos para la movilización de aves y sus productos en el territorio nacional, y la promoción de la notificación de casos sospechosos.

En el mes de noviembre de 1998, se modificó la NOM de la Campaña de IA, estableciendo como principales puntos de adecuación la homologación de los requisitos de certificación zoonosanitaria para las aves y sus productos de importación a los impuestos a los productos mexicanos que se comercializan en el interior del país. Con lo anterior se da equidad a los procesos de comercialización, pero lo más importante, es que se da una mayor seguridad a la sanidad del inventario avícola, en la cual se han invertido importantes recursos por parte de los productores y autoridades.

Las medidas de modificación entraron en vigor hasta el mes de abril de 1999, a fin de conceder un plazo adecuado para la certificación de la infraestructura y las parvadas del exterior, que abastecen con productos a México.

Cabe señalar que en junio de 1995 se aisló por última vez en México una cepa de IA de Alta Patogenicidad y desde entonces únicamente algunas granjas del país han resultado afectadas por el virus de baja patogenicidad, disponiendo actualmente del siguiente avance en la Campaña contra esta enfermedad.

DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE LA INFLUENZA AVIAR, A DICIEMBRE DE 2005



Fuente: Dirección General de Salud Animal SENASICA/ SAGARPA.

Para el cierre del 2005, en IA se reportan 14 entidades federativas libres de la IA de Alta Patogenicidad, siendo éstas: Baja California, Baja California Sur, Campeche, Colima, Chiapas, Chihuahua, Durango, Nayarit, Nuevo León, Quintana Roo, Sinaloa, Sonora Tamaulipas y Yucatán, 17 entidades en fase de erradicación y la Región Lagunera que se encuentra en cuarentena condicionada por alerta epidemiológica.

4. CONSUMO DE CARNE DE GUAJOLOTE

A nivel mundial, el consumo de carne de guajolote o pavo se centraba en fiestas de diferentes índoles, pero la evolución y globalización, así como la búsqueda de una alimentación baja en grasas, ha impulsado un crecimiento en su consumo generalizado, pero principalmente en su uso como materia prima en la elaboración de carnes frías y embutidos.

La carne de guajolote por su alto contenido proteico y por los bajos niveles de colesterol y grasa es una de las fuentes de proteína más completa y de mejor calidad dentro de los alimentos de origen animal, lo que la sitúa como una de las favoritas entre consumidores de otras naciones.

Dentro del consumo directo, se observa un mercado en crecimiento para cortes sin preparar de pechuga de pavo, así como pechugas y muslos ahumados y piernas rostizadas.

El consumo de carne de esta especie en México se puede dividir en dos grandes grupos, uno el constituido por el mercado de carne para consumo directo y el segundo, el referido a carnes industrializadas a través de carnes frías, embutidos y enlatados.

El primero de éstos, a su vez se puede subdividir en dos grupos, el primero y más importante es el que se presenta en la temporada navideña y de fin de año, en la que por lo general se adquiere el pavo entero ahumado para su consumo inmediato, o bien, se adquiere natural para prepararse al gusto. Este mercado se ha mantenido en parte importante debido a que empresas los regalan empleados.

Este nicho de mercado es abastecido mayoritariamente por la producción procedente de las empresas tecnificadas e integradas, así como por producto importado, específicamente pavo entero.

El segundo, que corresponde al mercado que podríamos señalar como ancestral y más tradicional en México, es el constituido por el consumo de carne de guajolote a través de guisos tradicionales, principalmente mole, el cual es servido en fiestas familiares como cumpleaños y bodas o en fiestas comunitarias como son las celebraciones de los Santo Patrono de pequeñas comunidades o centros poblacionales.

El abasto de este mercado preferentemente es el procedente de explotaciones semitecnificadas o de las de traspatio.

El segundo gran grupo de consumo, es el que se conforma por las carnes frías, embutidos y enlatados, constituyéndose como el más dinámico y el más grande. Esta rama del consumo, la cual es muy reciente, es en la que se presenta un consumo consuetudinario y es mayoritariamente abastecido a través de producto de importación, ya sea a través de piezas o pasta de carne de estas aves.

4.1. CONSUMO NACIONAL APARENTE (CNA) ¹

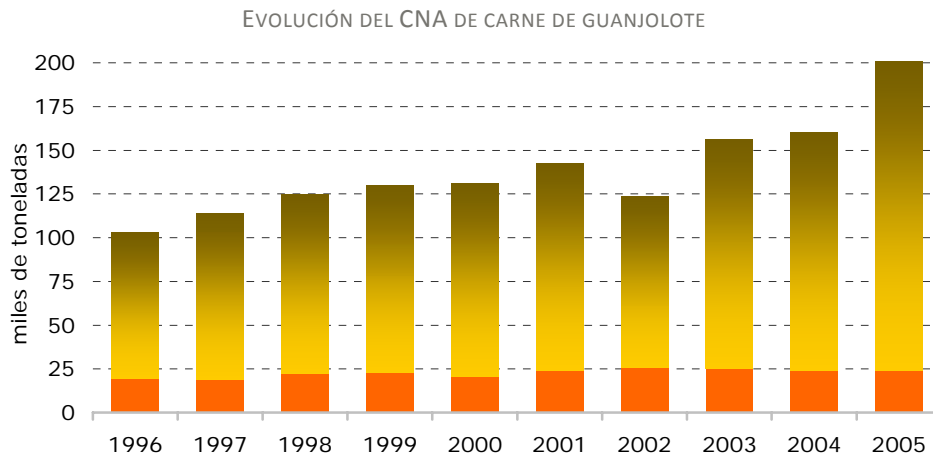
El CNA de carne de guajolote en México ha sufrido un importante incremento a partir de la década de los años 90 en que se inició su utilización masiva en la elaboración de carnes frías y embutidos y también, a raíz de la apertura comercial de México, lo que permitió el ingreso de producto importado sin la necesidad de disponer de permiso previo, estando condicionada su importación solamente al cumplimiento de los requisitos zoonosanitarios y al pago de aranceles.

La primer transformación es la relacionada con su dimensión, habiendo experimentado la TMCA más dinámica de todos los cárnicos, siendo ésta de 8.6% en los 10 últimos años,

¹ El CNA se determina como la disponibilidad de un producto en un país, se conforma por la producción nacional, a la cual se le adicionan las importaciones y los inventarios en almacenes a principio de año y se le restan las exportaciones y el inventario en almacenes a finales de año.

lo que la ubica en 201,000 toneladas, mismas que significan el 3.1% del CNA de carnes.

La segunda transformación es la referida a la composición del CNA, en donde cada vez es mayor la participación de las importaciones, habiendo pasado de representar el 80% en 1996, a más del 88.0% en el 2005. Si bien se podría considerar este incremento solamente marca un cambio de 5 puntos porcentuales, si ampliamos el periodo de análisis, el cambio es mayor, ya que en el año 1990, la producción nacional representó el 85.0% del CNA.



Fuente: CGG con información de SIC-M / SE y SAGARPA.

Con base en este CNA y en la población de México, se establece una disponibilidad per cápita para 2005 de 1.9 kilogramos al año. Esta disponibilidad si bien es baja, se encuentra por encima de la estimada para las carnes de ovino y de caprino, que respectivamente son de 0.8 kilogramos y 0.4 kilogramos.

4.2. CARACTERÍSTICAS DEL CONSUMO

Como se ha comentado en diferentes apartados de este documento, el consumo de carne de guajolote se puede definir en dos grandes grupos, el primero corresponde al consumo directo, el cual se ajusta a los patrones tradicionales, ya sea en platillos típicos mexicanos que se consumen en ferias o celebraciones específicas a lo largo del año y el registrado hacia finales de año, en donde se presenta la adopción de una tradición europea.

Se estima que la mayor proporción de la producción nacional de carne de guajolote se destina a este mercado o tipo de consumo, ya que aún es baja la integración de las empresas meleagrícolas del país con la industria empacadora de carnes frías y embutidos, con excepción hecha de una empresa ubicada en el estado de Michoacán, que ha ingresado a la fase de producción primaria para asegurar el abasto de parte de sus necesidades de carne de guajolote, principalmente en lo referente a la calidad que requiere para la elaboración de embutidos finos.

Complementando éste mercado, se encuentran las importaciones de pavo entero, ya sea fresco, refrigerado o congelado, las que si bien se registran todo el año, muestran una clara concentración hacia los segundos semestres, para concurrir al mercado de fin de año.

Se considera que el 100% de las importaciones de canales de guajolote se enfocan al consumo directo, ya que ante una amplia oferta de piezas o trozos de guajolote, no tiene sentido que la industria empacadora importe canales completas para obtener solamente algunas piezas de ellas y después tener que procesar piezas de bajo uso para la obtención de pastas, siendo que también se registra una importante oferta de pasta de carne de guajolote o de sus sustituto directo que es la pasta de carne de pollo.

Bajo esta consideración, el volumen de carne de pavo importada para consumo directo se ubicaría en 2005 en el orden de 7,500 toneladas y el CNA de ese año sería de 31,250 toneladas, compuestas en más de 75.0% por producción nacional y menos de una cuarta parte por importaciones. Bajo este supuesto, la disponibilidad per cápita de carne de guajolote para consumo directo sería cercano a los 300 gramos por persona al año.

El segundo grupo de consumo es el que se presenta a través de carne industrializada en carnes frías, embutidos y alimentos procesados.

Este grupo es el de más reciente creación, ya que data de principios de la década 1990 y se sustenta en la apertura de una oferta de carne baja en grasa, conformada por carnes frías y embutidas de pollo y de pavo.

Esta parte de la agroindustria alimentaria ha mostrado una importante evolución en los últimos años, gracias a la apertura de esta línea de productos "light", así como de otros productos innovadores, enfocados principalmente a los niños y productos de larga vida, muchos de ellos elaborados con base en carne de pollo y pavo.

El análisis comparativo de la evolución de la producción de ciertas carnes frías y embutidos con las importaciones de trozos de pavo y pasta de carne de pavo indican una fuerte dependencia de la industria por materia prima de importación.

De hecho, si se considera únicamente la importación de piezas o trozos de pavo, pastas de carne y carcazas, en 2005 el abasto de la industria con producto importado habría alcanzado prácticamente las 170,000 toneladas.

Dentro de la información disponible de producción de carnes frías y embutidos en la Encuesta Industrial Mensual del INEGI, se identifica un rubro específico de productos "de pavo", la cual alcanzó su mayor producción en el año 1997 con 15,900 toneladas, volumen que representó solamente el 16.9% del monto de las importaciones de pavo para consumo industrial.

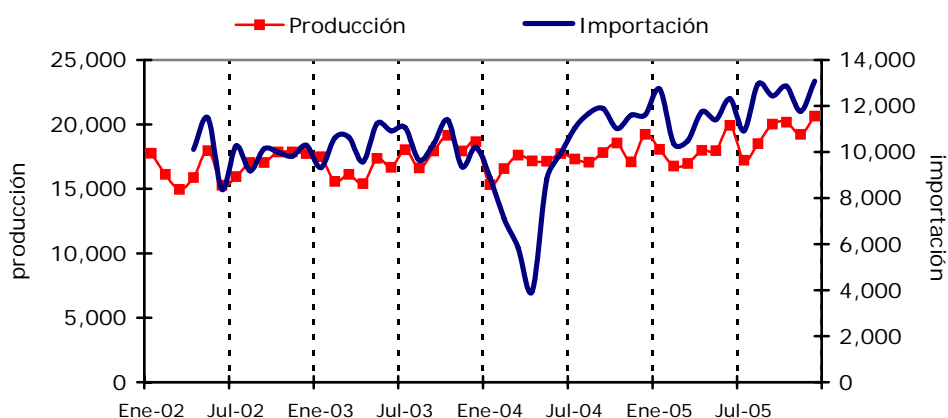
Esta línea de producción ha mostrado un decrecimiento prácticamente constante para situarse en 2005 en 1,800 toneladas.

Otro cálculo es que se realiza al descontar de las importaciones de piezas de guajolote, el monto de la producción de carnes frías “de pavo” y comparamos esa cantidad con la producción de jamón, obteniendo como resultado una participación creciente de esta materia prima importada dentro de la línea de producción de esta carne fría, la que de hecho es la que presenta el mayor desarrollo con una TMCA de 5.1% y representa más de una tercera parte de las carnes frías y embutidos producidos en México, solamente superada por la salchicha.

Este cálculo indica que mientras en 1994 las importaciones de trozos de pavo (menos lo destinado a embutidos “de pavo”) representaron el 41.2% de la producción de jamones, en 2005 esta cifra aumentó al 63.3%.

Aunado a lo anterior, es importante comentar que el coeficiente de correlación determinado entre producción de jamones e importación de trozos de guajolote es de 0.51, mismo que se considera importante.

COMPARATIVO DE PRODUCCIÓN MENSUAL DE JAMONES VS. IMPORTACIÓN DE TROZOS DE GUAJOLOTE (TONELADAS)



Nota: El decremento de las importaciones en el primer semestre de 2004 obedece a restricciones zoonosanitarias.

Fuente: CGG con información del SIAVI2 / SE e INEGI.

Indiscutiblemente lo anterior plantea una alta dependencia de esta línea de producción de materia prima importada y un alto riesgo ante los constantes problemas zoonosanitarios que se han enfrentado por la IA, situación que debería ser revisada e ingresar en un esquema de desarrollo de proveedores nacionales.

5. ENTORNO MUNDIAL

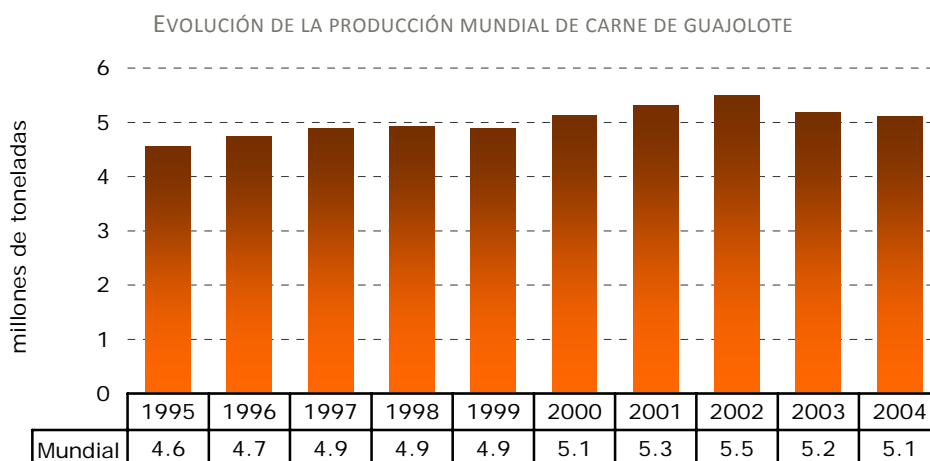
5.1. PRODUCCIÓN MUNDIAL

A nivel mundial la producción de carne de guajolote guarda una gran similitud con las características de la producción nacional, ya que venía mostrando un crecimiento sostenido desde la década de los años 90 y en el año 2003 se presenta su declinación,

previsiblemente por el cierre de operaciones en algunos países por la presencia de la Influenza Aviar de Alta Patogenicidad (IAAP), enfermedad que ha afectado a la producción avícola, por los casos de transmisión hacia los humanos.

De igual forma, guarda similitud, ya que representa una pequeña proporción de la producción mundial de carnes, ubicando su participación porcentual en torno al 2.0%.

Se estima que la producción de carne de guajolote a nivel mundial alcanzó en el 2004 un total de 5.1 millones de toneladas, cantidad similar a la obtenida en el 2003, pero 7.0% inferior al nivel máximo alcanzado en 2002. La TMCA de crecimiento observada en los últimos 10 años fue de 1.3%, lo cual si bien demuestra que se registró crecimiento, éste es mucho menor al observado en la producción de otros cárnicos, situación que puede interpretarse como una demanda con poco crecimiento y posiblemente un consumo selectivo.



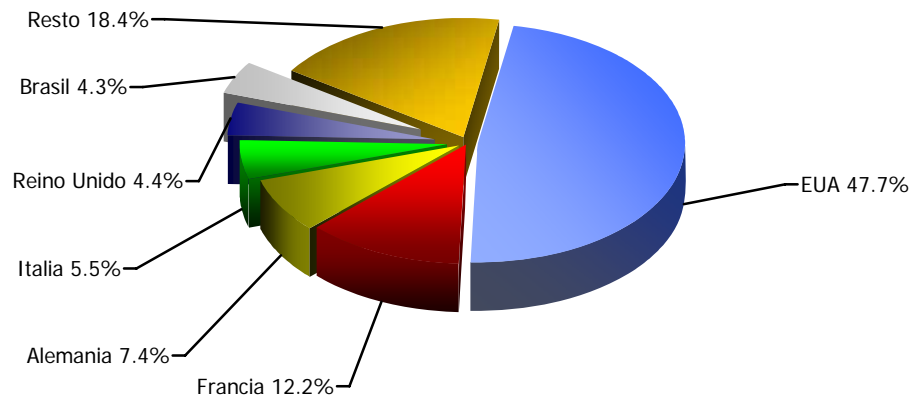
Fuente: FAOSTAT/FAO.

Otro punto en el que se muestra similitud con la producción en México es la alta concentración de ésta en pocas naciones, ya que de 175 naciones bajo seguimiento estadístico de la FAO, solamente 54 de ellas reportan producción de carne de esta especie.

Dentro de éstas, los EUA ocupan la primera posición en la producción y en el 2004 aportó el 47.7% de la producción mundial. Con un diferencial importante le siguen Francia que participó con el 12.2% del total mundial, Alemania con el 7.4%, Italia con el 5.5%, el Reino Unido con el 4.4% y Brasil con 4.3%. En suma, estas 6 naciones aportan el 81.6% de la producción total del mundo.

México se desempeñó como el productor número 20, aportando el 0.5% al total mundial, desempeñándose en Latinoamérica como el cuarto productor, antecedido en orden de importancia por Brasil, Chile y Argentina.

PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE CARNE DE GUAJOLOTE EN 2004



Fuente: FAOSTAT/FAO.

El análisis de la evolución de la producción a nivel de países, se determinan dos grupos dentro de las naciones con mayor participación en la producción, uno conformado por los países europeos, en donde las tendencias mixtas, algunas con decrementos dentro de las que se encuentran Francia, Italia y el Reino Unidos y otras con crecimiento como Alemania, Holanda y Portugal.

Cabe señalar que dentro de las naciones europeas que marcan crecimiento en la producción de carne de pavo, con excepción de Alemania, el resto no ha presentado brotes de IAAP.

A nivel del continente americano, en términos generales se observan crecimientos de diferente magnitud, llamando la atención de una baja expansión en los EUA (0.7% anual) y amplios incrementos en Brasil (10.4% anual) y Chile (11.1% anual).

5.2. COMERCIALIZACIÓN INTERNACIONAL

El intercambio mundial de carnes en 2004 alcanzó 31.9 millones de toneladas, mostrando una gran concentración en las de porcino, bovino y pollo, las que ocuparon el 34.4%, 30.0% y 28.7% respectivamente.

El cuarto lugar lo desempeñó la carne de guajolote con el 3.1% de las exportaciones mundiales de carnes, superando a otras carnes de importancia como las de ovinos y caprinos que en conjunto aportaron el 2.9% de las exportaciones a nivel internacional.

Las exportaciones de carne de pavo reportadas a FAO indican que han experimentado una TMCA en el periodo 1995-2004 de 6.2%. Esta tasa de desarrollo se ubica como la tercera más dinámica a nivel mundial estando superada por la de la carne de porcino que fue en el mismo lapso de 8.5% y la de pollo con 7.5%. En este sentido es importante señalar que ante un mercado mundial de carnes en constante expansión y frente a un limitado crecimiento de otras ramas de la ganadería como lo es la ganadería bovina, la cual además se ha visto afectada por problemas zoonosarios como la Encefalopatía

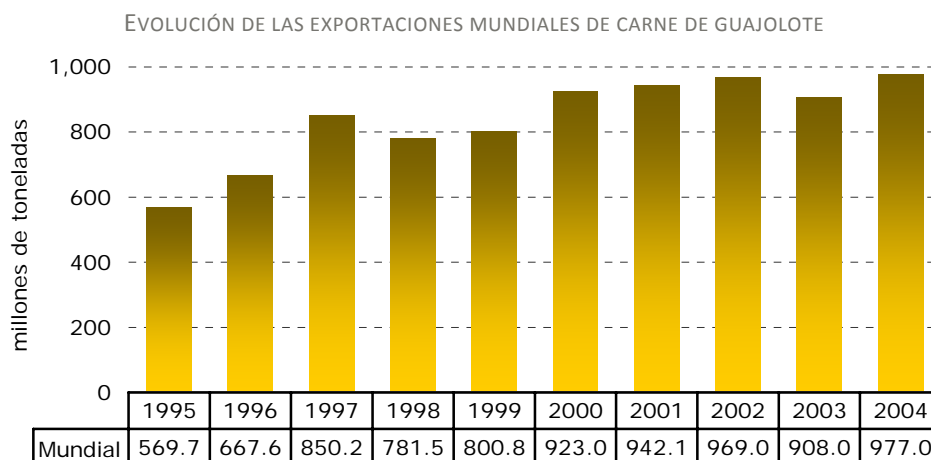
Espongiforme Bovina y la Fiebre Aftosa, otras carnes como la de porcino y la de pollo han respondido ágilmente para cubrir la demanda por carne.

En el caso de la carne de pavo, se estima que independientemente de disponer de un ciclo corto de producción, el bajo volumen ofertable, en comparación con las de porcino y pollo, ha limitado un mayor desempeño productivo y de concurrencia al mercado internacional.

5.2.1. EXPORTACIONES MUNDIALES

El monto promedio de los flujos comerciales de carne de guajolote en el periodo 1990-1997 fue de 5.1 millones de toneladas (exportaciones), que representaron el 7% de la producción promedio de ese periodo.

El monto promedio de las exportaciones de carne de guajolote a nivel internación han promediado en el periodo 1995-2004 las 838,800 toneladas, habiendo experimentado una TMCA de 6.2%, para situarse en el 2004 en 977,000 toneladas.



Fuente: FAOSTAT/FAO.

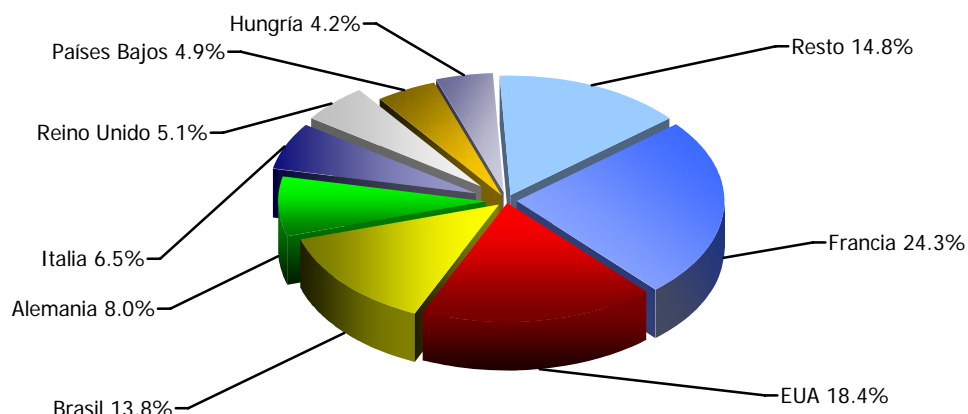
La proporción de la producción mundial que se exporta promedia en el periodo en análisis el 16.6%. La participación de las exportaciones con respecto a la producción ha mantenido un crecimiento permanente y en el 2004 las ventas al exterior representaron el 19.1% de la producción mundial, siendo éste el mayor porcentaje de exportación registrado a nivel de carnes.

Al igual que en la producción y que en el mercado internacional de otras carnes, se observa un importante fenómeno de concentración de las exportaciones en pocas naciones.

En el 2004, la lista de países exportadores la encabeza Francia con el 24.3 % de las ventas mundiales, estando seguida por los EUA con el 18.4%, Brasil con 13.8%, Alemania con 8.0% e Italia con 6.5%. Este listado continúa con la participación de 7 naciones

europas y 2 americanas que tiene aportaciones que van del 1.0 al 5.0% del total mundial.

PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES DE CARNE DE GUAJOLOTE EN 2004



Fuente: FAOSTAT/FAO.

En el caso de Francia, cuyas exportaciones en 2004 alcanzaron 237,600 toneladas, se determina que el principal destino de sus ventas externas tiene como destino los países de la Alemania (17.7%), Federación Rusa (14.2%), España (11.5%) e Italia (8.0%); reportando operaciones con destino a otras 50 naciones dentro de las que se encuentran los EUA, China, Japón y varios países de Asia y África.

DESTINO DE LAS EXPORTACIONES DE CARNE DE GUAJOLOTE DE FRANCIA



Fuente: FAOSTAT/FAO.

Para el caso de los EUA, el destino de sus exportaciones muestra una mayor concentración, ya que México absorbió en 2004 el 64.3% de las ventas externas de esa nación. Los siguientes destinos de importancia fueron China (8.4%) y Rusia (7.1). Los EUA también reportan exportaciones a más de 50 países en todos los continentes.

DESTINO DE LAS EXPORTACIONES DE CARNE DE GUAJOLOTE DE LOS EUA



Fuente: FAOSTAT/FAO.

Brasil, tercer países exportador reporta ventas con destino a Alemania (26.3%), Holanda (22.3% y Sudáfrica (10.9%). Esta nación también reporta exportaciones con destino a más de 50 países de todos los continentes.

DESTINO DE LAS EXPORTACIONES DE CARNE DE GUAJOLOTE DE BRASIL



Fuente: FAOSTAT/FAO.

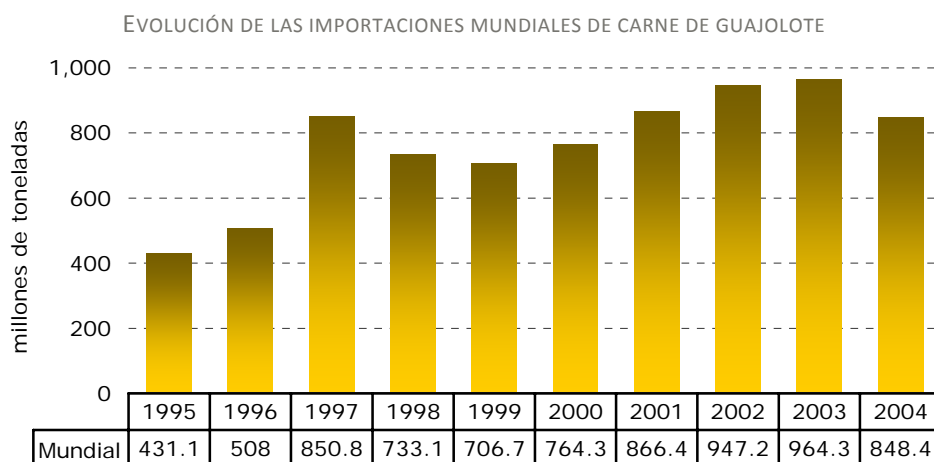
El cuarto país en importancia dentro de las exportaciones de carne de guajolote es Alemania, el cual se estima se conforma en una gran central de distribución de este alimento, ya que como se comentó, independientemente de ubicarse como el tercer país productor a nivel internacional, es un gran importador, principalmente receptor de ventas de Francia y Brasil, las que previsiblemente canaliza posteriormente a la Federación Rusa (26.6%) y otras naciones europeas.

Lo anterior muestra una fuerte concentración de los flujos comerciales hacia Europa, motivado por la integración económica de las naciones miembros de la Unión Europea, en donde existen importantes vínculos de complementación productiva y comercial.

5.2.2. IMPORTACIONES MUNDIALES

La información disponible en FAO sobre importaciones mundiales de carne de guajolote guardan similitud con respecto a los volúmenes reportados como exportados, presentándose variaciones que se suscitan en todos los cárnicos, previsiblemente por un reporte inferior de compras realizadas en el exterior o por motivos de internación del producto a los territorios destino bajo codificaciones arancelarias diferentes a las definidas para esta carne o bien, al amparo de transacciones irregulares.

Esta información señala que las importaciones crecieron a un ritmo anual de 7.8% en el lapso 1995-2004, registrando este último año 848,400 toneladas, aunque se prevé que el dato 2004 aun es incompleto, ya que no se registra el crecimiento de los volúmenes comercializados, basados en las exportaciones reportadas.



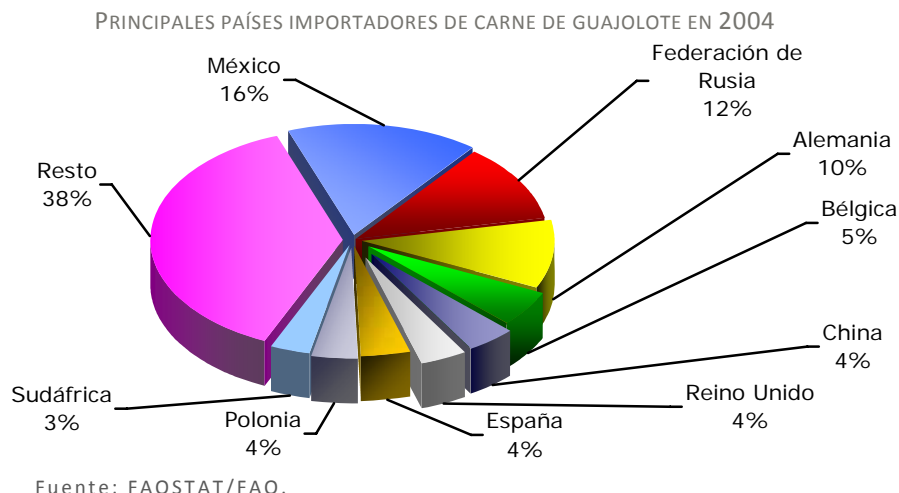
Fuente: FAOSTAT/FAO.

En el caso de los procesos de importación se observa un fenómeno de concentración menos pronunciado que en las exportaciones, ya que mientras en las exportaciones 7 naciones aportaron poco más de 80.0% a los flujos internacionales, en las importaciones el 80.0% es realizado por 16 naciones.

La lista de mayores importaciones en 2004 estuvo encabezada por México, absorbiendo el 16.0% de las importaciones mundiales, Cabe señalar que el primer lugar lo ocupa desde el 2003, en que supero las operaciones realizadas por la Federación Rusa, la que históricamente se desempeñaba como el principal importador de carne de guajolote.

En el 2004, la Federación Rusa reportó compras equivalentes al 11.6% de las importaciones mundiales, estando seguida por Alemania con el 10.0% de éstas. Las

siguientes posiciones se encuentran ocupadas por Bélgica, China, Reino Unido, España y Polonia, con participaciones de entre el 4.0% y el 5.0%



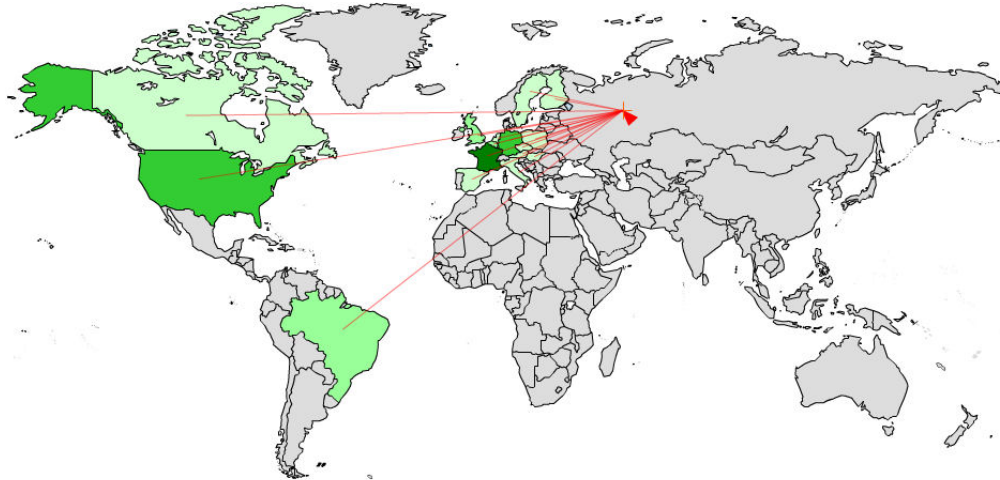
En el caso de México, se determina una fuerte concentración de las importaciones, ya que más del 95% de éstas proceden de los EUA y el resto de Chile.

PROCEDENCIA DE LAS IMPORTACIONES DE CARNE DE GUAJOLOTE DE MÉXICO



Por lo que respecta a la Federación Rusa, guarda similitud con el caso de México, ya que se determina una importante concentración en cuanto a sus países proveedores, ya que Francia aportó el 35.4% de sus importaciones en 2004, Alemania el 23.2% y los EUA el 16.0%. Otra similitud es que gran parte del abasto interno está constituido por importaciones.

PROCEDENCIA DE LAS IMPORTACIONES DE CARNE DE GUAJOLOTE DE LA FEDERACIÓN RUSA



Fuente: FAOSTAT/FAO.

El caso del segundo importador es diferente, ya que Alemania reporta importaciones procedentes de 22 naciones, siendo su proveedor principal Francia, la que representa más del 41.0 de sus importaciones, cabe señalar que dentro de otros proveedores importantes de esta nación, se encuentran naciones europeas, lo que permite retomar el comentario de un fuerte mercado comunitario de los países miembros de la Unión Europea.

PROCEDENCIA DE LAS IMPORTACIONES DE CARNE DE GUAJOLOTE DE ALEMANIA



Fuente: FAOSTAT/FAO.

5.2.3. CONSUMO MUNDIAL

La demanda mundial, establecida como en consumo reportado por las naciones, en el período 1995-2004 promedió 4.9 millones de toneladas anuales. Su tendencia es similar

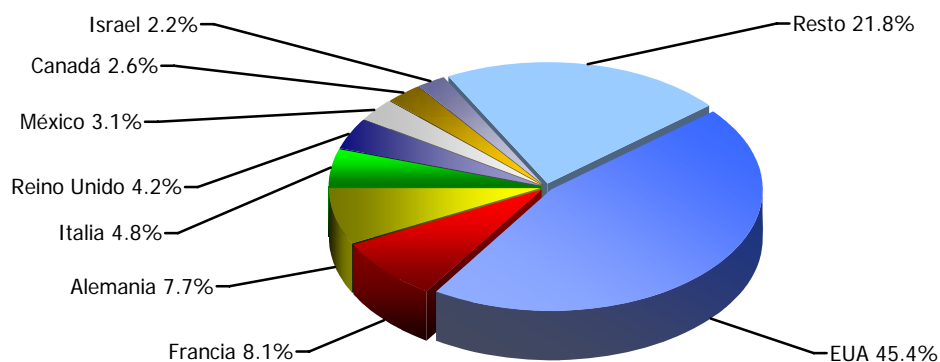
a la descrita en la producción, crecimiento hasta 2002 y contracción en el bienio siguiente. La TMCA calculada en ese periodo fue de 1.4%.

El consumo de carne de guajolote también muestra una alta concentración, la cual se encuentra liderada por los EUA, los que demandaron en 2004 el 45.5% del consumo mundial. Esta nación estuvo seguida por Francia con el 8.1%, Alemania con 7.7%, Italia el 4.8%, Reino Unido el 4.2%, México el 3.1% y Canadá 2.7%.

Como se observa, las 5 naciones con mayor nivel de consumo son también las de mayor producción, sin embargo, México y Canadá, muestran un consumo elevado que conlleva a complementar su producción mediante importaciones.

Un dato que llama la atención, es que estas dos naciones son vecinas de los EUA y previsiblemente los elevados niveles de consumo se basan en la replicación de los esquemas de consumo de la carne de pavo, influidos por compañías norteamericanas, con lo cual se induce la posibilidad de que los productores de ese país ubiquen en México y Canadá cortes de bajo valor y excedentes.

PRINCIPALES PAÍSES CONSUMIDORES DE CARNE DE GUAJOLOTE EN 2004



Fuente: FAOSTAT/FAO.

Cabe señalar que la información disponible indica que de las 175 naciones en monitoreo por la FAO, 92 reportan consumo de pavo, lo cual indica que existen 48 países que son netamente importadores.

5.2.3.1. CONFORMACIÓN DEL ABASTO MUNDIAL²

A nivel mundial, la disponibilidad total de carne de guajolote o CNA se ha conformado en los últimos 5 años en un 88.2% por la producción (una vez descontada de ésta los inventarios finales y las exportaciones), en 8.8% por las importaciones y en 3.1% por los inventarios disponibles a principio de año.

² Elaborado con información del sistema en línea: Production, Supply & Distribution Online, del Foreign Agricultural Service del United States Department of Agriculture.

Al comparar esta conformación, con respecto a la que se presenta en las tres principales carnes producidas a nivel mundial (bovino, porcino y pollo), se determina que en la de guajolote es en la que se manejan los mayores porcentajes de inventarios a principio de año, el cual resulta superior al 1.6% en carne de bovino, 1.1% en pollo y 0.8% en porcino.

Es importante anotar que aproximadamente el 90% de los inventarios de producto a principio de año son reportados por EUA, en tanto que otras naciones netamente exportadoras como Brasil y Chile no reportan inventarios, lo que previsiblemente obedece a un flujo comercial dinámico debido a los elevados costos de almacenamiento.

En cuanto al porcentaje de participación de las importaciones dentro del abasto total (8.8%), éste es inferior al observado en carne de res en la que representan el 10.1%, pero superior a la de pollo en donde significan el 8.3% y a la de porcino en donde son el 4.2%.

El análisis de esta información nos indica que parte importante de la producción se destina a la exportación.

5.2.3.2. DISPONIBILIDAD PER CÁPITA DE CARNE DE GUAJOLOTE A NIVEL MUNDIAL

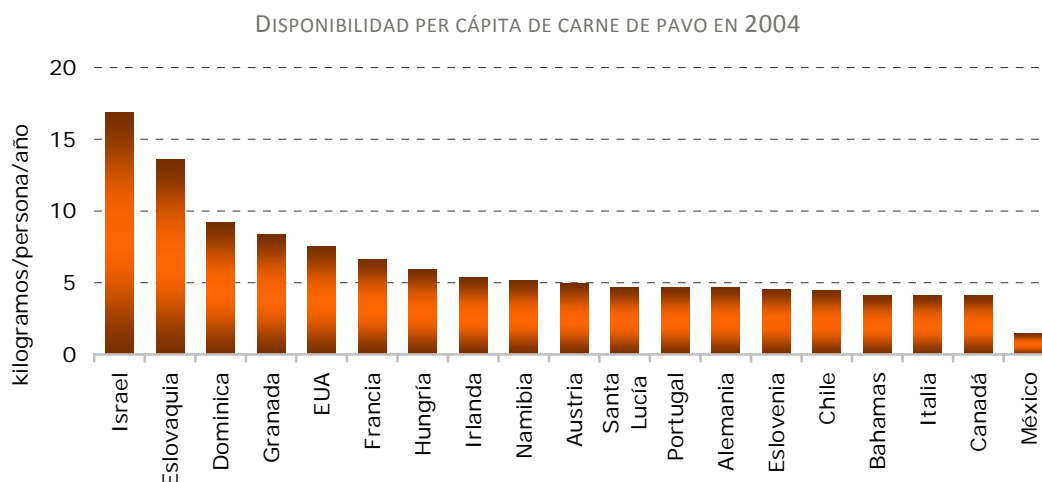
Independientemente de los consumos nacionales, el análisis de la distribución de la disponibilidad per cápita determina un cambio radical en cuanto a las naciones que cuentan con una mayor cantidad de consumo de carne de guajolote o pavo por habitante.

De hecho, el análisis de las 10 naciones con los mayores niveles de disponibilidad per cápita por habitante, solamente 3 se ubican dentro de las de mayor producción y si este examen se amplía a los 20 países con mayor disponibilidad por habitante, 6 de ellas se ubican dentro de las de mayor producción.

La información disponible por FAO, indica que de 175 en seguimiento estadístico, 99 reportan consumo de carne de esta especie. El promedio obtenido del consumo en las 175 naciones sería de 1.1 kilogramos por habitante al año y de considerar solamente las naciones que reportan consumo, el promedio se ubica en 1.9 kilogramos.

La lista la encabeza Israel, con una disponibilidad de 16.9 kilogramos por habitante al año en 2004, siendo seguido por Eslovaquia con 13.6 kilogramos, Dominica con 9.2 kilogramos y Granada con 8.4 kilogramos. Los siguientes escaños son ocupados por países altamente productores, como los EUA con una disponibilidad de 7.6 kilogramos, Francia con 6.7 kilogramos y Hungría con 6.0 kilogramos.

A nivel Latinoamérica, con excepción de Dominica y Granada, en las que se estima existe un elevado consumo por la amplia actividad turística, el principal consumidor es Chile, 10 lugar como productor a nivel mundial, con una disponibilidad de 4.5 kilogramos al año. México se ubica como el segundo consumidor a nivel latinoamericano y ocupa el lugar 33 a nivel mundial, con una disponibilidad de 1.5 kilogramos en el año 2004.



Fuente: FAOSTAT/FAO.

Cabe señalar que Brasil, país que se desempeña como 6º. Productor a nivel mundial reporta un consumo de solamente 0.5 kilogramos, ocupando la posición 56 en la tabla mundial de disponibilidades per cápita.

6. COMERCIO EXTERIOR Y BALANZA COMERCIAL MELEAGRÍCOLA DE MÉXICO

6.1. ESQUEMA ARANCELARIO Y COMERCIAL

El sector meleagrícola de México recibió un trato especial en el proceso de apertura comercial con la entrada en vigencia del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), así como dentro del GATT, ahora Organización Mundial de Comercio (OMC).

A la entrada en vigencia del TLCAN, la importación de carne de esta especie se ajustaba a cuatro fracciones arancelarias, una referida a aves enteras (02072201), otra para piezas o cortes (02073902) y dos para carne mecánicamente deshuesada o conocida como pasta de carne (02074201 y 02074299).

En el mes de enero de 2002, se determina la creación de fracciones arancelarias para productos de carne de guajolote, teniendo por objetivo el dar un seguimiento más preciso al intercambio comercial de carnes de pollo y de guajolote, así como la posibilidad de aplicar medidas de control específicas para cada tipo de carnes de ave. De esta forma, se establecen dos fracciones para guajolote entero o canales (02072401 y 02072501), dos para pasta de carne o mecánicamente deshuesada (02072602 y 02072701), dos para piezas (02072699 y 02072799), dos para carcazas³ (02072602 y 02072703) y una para hígados (02072702).

³ El término carcaza considera a la parte de la canal que queda una vez retirada de ella la cabeza, la pechuga, las alas, las piernas y los muslos, pudiendo contener o no el cuello. En México las carcazas corresponden a las piezas denominadas huacal y rabadilla.

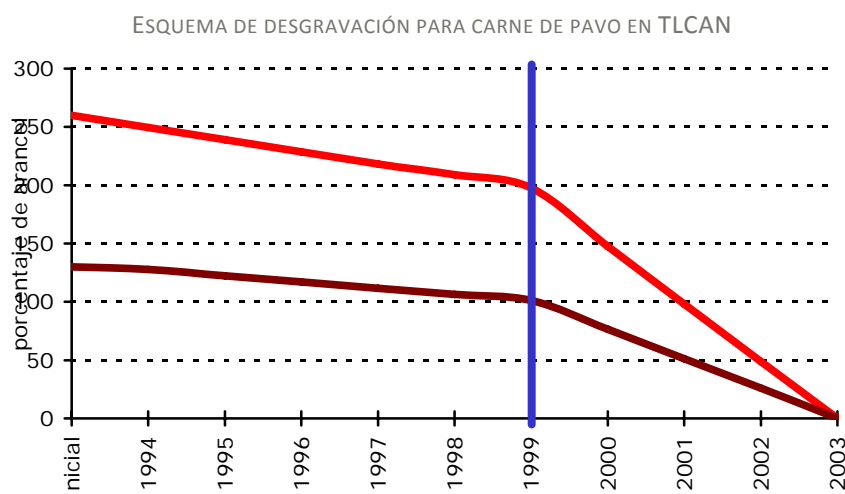
Dentro del TLCAN, solamente se negoció el sector avícola y dentro de él a la meleagricultura con los EUA, quedando fuera de trato con Canadá, en virtud del esquema de apoyo que manejaba ese país para su sector avícola en general.

El arancel inicial pactado para pavo entero fue de 130% de arancel ad valorem o sea sobre valor declarado en factura y para las piezas o cortes y las pastas de carne de 260%.

El esquema de desgravación aplicado en ambos casos fue "Tipo Ronda de Uruguay", en el cual se establece una disminución lenta en los primeros 6 años en los que se disminuye en forma lineal el 24% del arancel inicial y otra acelerada en los 4 años restantes, el 76% restante.

Lo anterior implicó que de 1994 a 1999 el arancel para canales enteras pasara de 260% a 197.6% y en piezas y pastas de 130.0% a 101.0%, y en los años subsecuentes se registró una desgravación acelerada en donde de estos niveles, se llegó a arancel cero en el año 2003.

Lo anterior se consideró una protección arancelaria efectiva, aunada a la cual se manejaron cupos de importación, con lo cual se buscó dar acceso a la importación, con cero arancel, a la industria que empleaba la carne de pavo como materia prima o bien, para la complementación del abasto directo de carne de esta especie.



Fuente: CGG con base en el texto oficial del TLCAN.

Los cupos establecidos tuvieron una vigencia de 10 años y en todos los casos su cuantía en volumen se incrementó en 3.0% anual. Cabe señalar que el monto inicial y el determinado para cada año se consideraron como cupos mínimos y con posibilidades de ser incrementado su volumen a fin de satisfacer las necesidades de la industria o el comercio.

En todos los cupos, su asignación se dio por asignación directa con base en consumos históricos, no existiendo en ninguno de los cupos el mecanismo de licitación pública.

La determinación de su incremento o el establecimiento de los denominados sobre-cupos, se desarrollaba en comités de administración de cupos, en lo que se contaba con la participación de las organizaciones de productores primarios, agentes industriales y agentes comerciales, así como de autoridades de las ahora Secretaría de Economía y Secretarías de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

El primer grupo de productos en donde se aplicaron fue en canales de pavo (pavo entero), el cual se inició con 2,000 toneladas en el año 1994 y concluyó con 2,610 toneladas en el año 2003.

Este cupo en términos generales se mantuvo sin cambios y su vigencia, su ampliación o establecimiento de sobre-cupos fue negociada en el comité respectivo, asignándose a cadenas de autoservicio y al comercio ubicado en las franjas fronterizas del país.

Un segundo grupo de productos que dispusieron de cupo en la vigencia del TLCAN fueron las piezas de guajolote, el cual inició con 28,000 toneladas en 1994 y concluyó con 36,500 toneladas en 2003.

La administración de este cupo fue muy controversial, ya que dentro del comité que administró su cupo se contó con la participación de las organizaciones nacionales de porcicultores, los que ofrecieron una fuerte resistencia a la ampliación de los montos mínimos aplicables, bajo el argumento de que ésta carne, destinada principalmente a la industria elaboradora de carnes frías y embutidos la empleaba para la elaboración de jamones y otras carnes frías que tradicionalmente usaban a la de porcino como materia prima y que esto implicaba el desplazamiento de su producción.

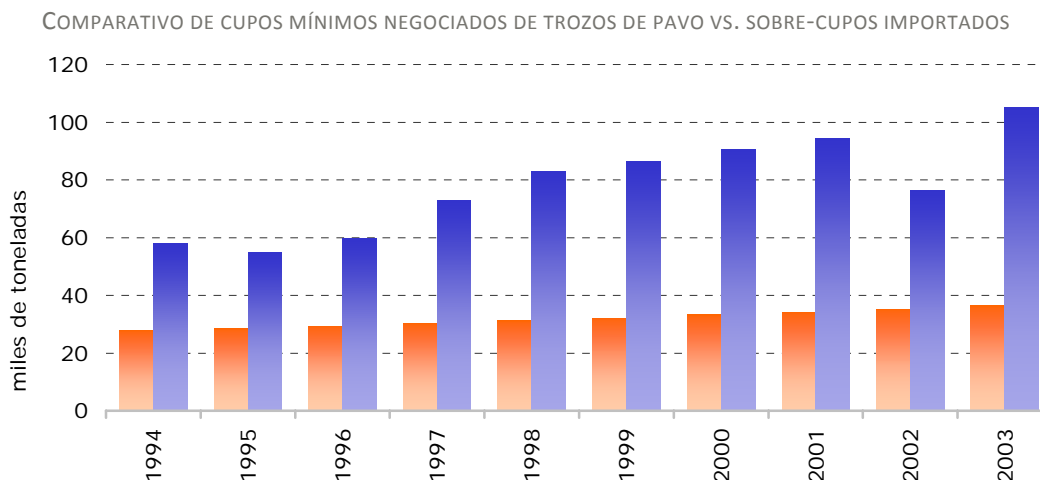
Los beneficiarios de este cupo fueron mayoritariamente la industria empacadora y en menor medida cadenas de autoservicio para su venta directa o para su venta como alimento preparado.

El tercer grupo de productos con cupo fue el correspondiente a las pastas de carnes de ave, para las cuales se dispuso de un cupo agregado que consideraba pastas de carne de pollo o pavo, debido a la estructura de fracciones arancelarias que existía a la firma del TLCAN. Para éstas el cupo inicial en 2004 fue de 27,000 toneladas y concluyó con 35,200 toneladas en el año 2003.

Para este producto, también se tuvo una fuerte participación de los productores porcícolas, bajo el mismo argumento señalado en el cupo de piezas de carne de pavo.

En estos dos últimos grupos de productos, los comités encargados de administrar los cupos, definió la necesidad de garantizar el abasto de la industria y del comercio mediante el establecimiento de sobre-cupo.

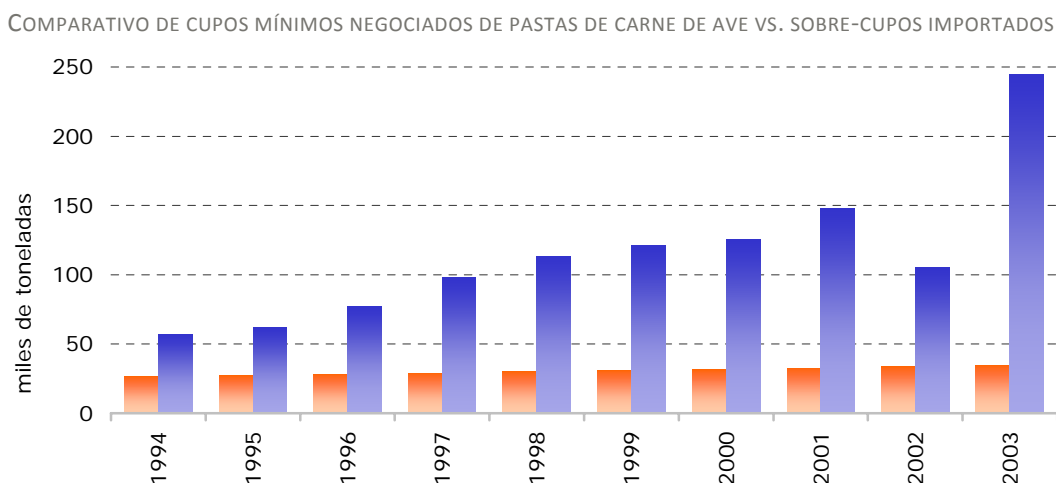
En el caso de piezas de pavo, las importaciones realizadas en el periodo de vigencia del cupo resultaron ser superiores entre el 90% y el 188%⁴.



Fuente: CGG con base en el texto oficial del TLCAN y SIC-M / SE.

Por lo que respecta a la cuantía de las importaciones de pastas de carne de pollo y pavo, este fue superior al cupo mínimo entre 114.0% y 595.0%. En este producto, se determina un fuerte impulso a su importación debido al bajo precio registrado³.

En términos diferentes a las piezas de pavo, se estima que independientemente del elevado arancel aplicable, éste no representaba un impedimento para la importación fuera de cupo, ya que el bajo precio permitía el pago del arancel sin que esto implicara una operación poco rentable.



Fuente: CGG con base en el texto oficial del TLCAN y SIC-M / SE.

⁴ Se estima que las importaciones reportadas se realizaron dentro de los sobrecupos, debido el elevado arancel aplicable a las realizadas fuera de cupo, sobretodo hasta el año 2003, que era mayor al 20%.

A cambio de la ampliación de los cupos mínimos, se lograron el establecimiento de acuerdos entre la industria empacadora de carnes frías y embutidos para la compra de pastas de carne de ave y piezas de carne de ave y pavo de producción nacional, mediante esquemas de desarrollo de proveedores.

De igual forma, se logró la conclusión de los trabajos de elaboración y aprobación de una Norma Oficial Mexicana para jamones de porcino y de pavo (NOM-158-SCFI-2003 Jamón-Denominación y clasificación comercial, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas, información comercial y métodos de prueba).

Una vez concluido el término para la vigencia de los cupos en el TLCAN, solamente queda vigente un cupo vigente para carne de aves, en la que se consideran carnes de pollo y pavo, dentro de la Organización Mundial de Comercio por un monto de 40,543 toneladas, sobre el cual se aplica un arancel de 50% ad valorem.

Aunque México cuenta con otros tratados y acuerdo comerciales, en la mayoría de ellos la carne de pavo ha quedado fuera de negociación y por tanto les aplica el arancel general o denominado de la nación más favorecida (NMF), el cual se ubica en 120.0/123.0% para aves enteras, en 234.0% para piezas y pastas de carne de pavo y en 10.0% para hígados.

ARANCELES APALICABLES A IMPORTACIONES DE CARNE DE PAVO CON BASE EN TRATADOS Y ACUERDOS COMERCIALES VIGENTES

	Pavo entero fresco o refrigerado (02072401)	Pavo entero congelado (02072501)	Mecánicamente desheusada (02072601)	Mecánicamente desheusada (02072701)	Carcasas (02072602)	Carcasas (02072703)	Los demás (02072699)	Los demás (02072799)	Hígados (02072702)
EUA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Canadá	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chile	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Colombia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Costa Rica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El Salvador	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Guatemala	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Honduras	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nicaragua	24.6 / 12.3	24.6 / 12.3	48.0 / 24.0	48.0 / 24.0	48.0 / 24.0	48.0 / 24.0	48.0 / 24.0	48.0 / 24.0	48.0 / 24.0
Venezuela	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Uruguay	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bolivia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
UE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AELC ¹	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Israel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Japón	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
NMF	123	120	234	234	234	234	234	234	10

■ Fracciones que quedaron excluidas de la negociación y por tanto pagan arancel NMF.

Paga arancel "cero"

● Cuenta con preferencia arancelaria con base en arancel NMF

¹ Asociación Europea de Libre Comercio, conformada por: Islandia, Noruega y Suiza-Liechtenstein.

Fuente: Coordinación General de Ganadería, con información del SIAVI2 / SE.

6.2. INTERCAMBIO COMERCIAL

Como se anota en apartados anteriores de este documento, el intercambio comercial de guajolotes y sus productos de México está fuertemente influido por la propias tendencias mundiales, con el predominio de naciones altamente productoras y con una fuerte posición en el abasto del mercado mundial, ofertando a precios bajos y por una alta dependencia de la industria elaboradora de embutidos por piezas específicas de guajolote y pastas de carne de estas aves.

La libre importación de carne de guajolote de los EUA y Chile, conlleva a que los únicos requisitos impuestos para el ingreso de estos productos a nuestro país sea el cumplimiento de la normatividad zoonosanitaria, dentro de lo cual se considera la necesidad de que el producto provenga de zonas libres de Influenza Aviar (zonas no cuarentenadas) o bien, que el producto sea sometido a un proceso térmico a 60° C por un lapso de 10 minutos como mínimo o de pasteurización o de esterilización comercial, aplicando ésta condición principalmente para las pastas de carne de guajolote.

Cabe señalar que en términos generales el cumplimiento de estos preceptos zoonosanitarios son los que han condicionado de alguna forma el ingreso de carnes de guajolote a México.

En cuanto a las exportaciones, aunque se registraron algunos movimientos en la primera mitad de la presente década, éstos tuvieron un bajo significado y de hecho en los últimos años no se registran operaciones de venta al exterior.

6.2.1. IMPORTACIONES

Siguiendo el orden del proceso productivo, las importaciones que se analizan en primera instancia son las correspondientes a guajolotes vivos, ya sea para engorda o reproducción.

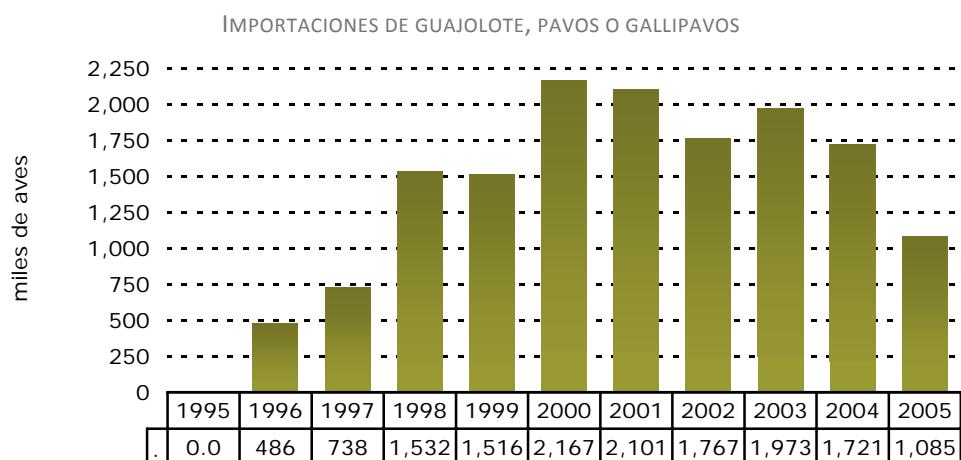
Estas en el pasado se orientaban fundamentalmente a la disposición de pie de cría, normalmente reproductoras, de las cuales se obtenía pavito para engorda, lo que permitía una cierta integración de la cadena. No obstante lo anterior, la estacionalidad de la producción y una oferta constante a precios accesibles en el mercado norteamericano han conllevado a que en los últimos años las importaciones de aves vivas de esta especie se centren en aves para engorda.

Las importaciones se realizan a través de una fracción que es una específica para “pavos” o “gallipavos”(01051201), por la cual se pueden internar aves menores a 185 gramos de peso, independientemente de la función zootécnica a la que se destinen, engorda o pie de cría.

De acuerdo con las disposiciones zoonosanitarias, en 2006 únicamente se permite la importación de algunos estados de los EUA que no se encuentren cuarentenados por Influenza Aviar y de Chile.

La información disponible para esta fracción arancelaria, que inicia en el año 1996, las importaciones han crecido a un promedio anual del 9.3%, para situarse en el 2005 en 1.1 millones de aves.

La tendencia observada establece una fase de crecimiento sostenido desde 1996 hasta el año 2000, en que se efectúa un cambio paulatino de la importación de pie de cría por la aves para engorda. En los años siguientes, se determina en términos generales un decremento permanente, situación que obedece a dos factores fundamentales, el primero, una sustitución de la importación de aves vivas por huevo fértil para ser incubado en México y una disminución de la producción en algunas de las empresas tecnificadas del país.



Fuente: SIC-M / SE.

Nota: el dato anotado para el año 2002 se corrigió, en virtud de que se estima la base de datos de muestra inconsistencia, ubicándose por encima de los 7 millones de aves.

Cabe señalar que se establece que alrededor del 90.0% del pavito importado procede de los EUA y el 10.0% restante de Chile y ocasionalmente de Canadá, siendo una condicionante para las importaciones de esta última nación el precio de la aves y que al no haberse negociado el sector avícola dentro del TLCAN, pagan un arancel de 10.0%, lo que encarece el producto.

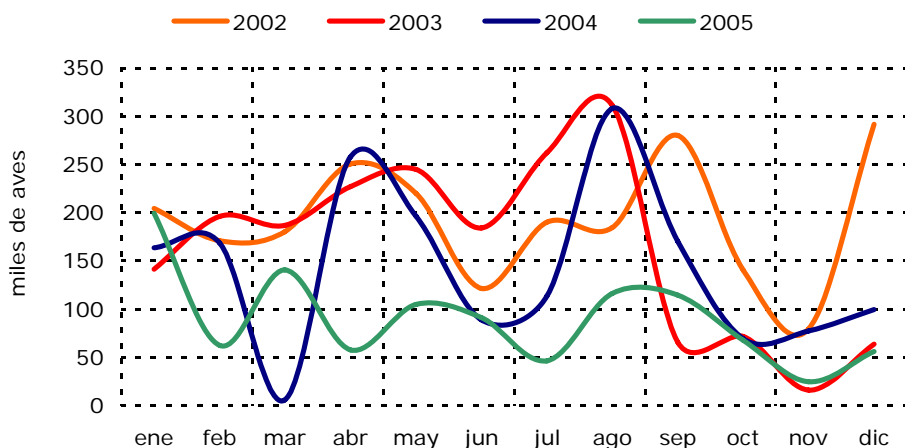
El análisis del comportamiento mensual de las importaciones de pavito para engorda no muestra una tendencia claramente definida, previsiblemente por la influencia que existe sobre ellas por las restricciones zoonosanitarias.

En términos generales se establece que el mayor nivel de importaciones se registra hacia los meses de julio y agosto, en donde se realiza la "carga" de las granjas para que después de un periodo de engorda de 4 a 5 meses, se destinen al abasto del mercado de fin de año.

De igual forma, se observan niveles de medios a elevados en las importaciones hacia el mes de diciembre y enero, en que se retoman la carga de granjas para el abasto de consumo consuetudinario que se da en ciertas zonas del país.

Cabe señalar que durante 2005 las importaciones, aunque presentan fluctuaciones similares a las de años previos, éstas son menos pronunciadas, sobre todo la que se presenta hacia los meses de julio y agosto, previsiblemente por un repliegue estratégico de las empresas tecnificadas, ante un fuerte impacto de las importaciones de guajolote entero para el abasto del mercado de fin de año.

COMPORTAMIENTO DE LAS IMPORTACIONES MENSUALES DE GUAJOLOTE O PAVO

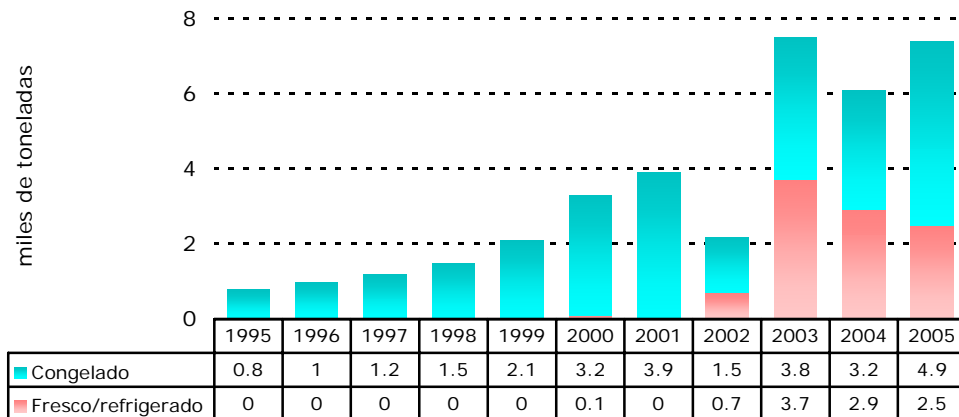


Fuente: Coordinación General de Ganadería, con información del SIAVI2 / SE.

Es importante comentar la gran influencia que tienen las medidas zoonosanitarias sobre el intercambio comercial, pudiéndose citar que brotes de Influenza Aviar y los de Newcastle velogénico registrados en los EUA, conllevaron a que en marzo de 2004 se cerrara la frontera a la entrada de pavitos procedentes de ese país y que se orientaran las compras por producto de Chile, país del cual se habían prohibido las importaciones en mayo de 2002 por la presencia de brotes de Influenza Aviar.

En el contexto de las importaciones de carne de guajolote, un primer grupo es el conformado por aves enteras, las que se realizan a través de dos fracciones arancelarias que consideran a carne fresca o refrigerada (02072401) o a congelada (02072501).

IMPORTACIONES DE GUAJOLOTE ENTERO FRESCO, REFRIGERADO O CONGELADO



Fuente: SIC-M / SE.

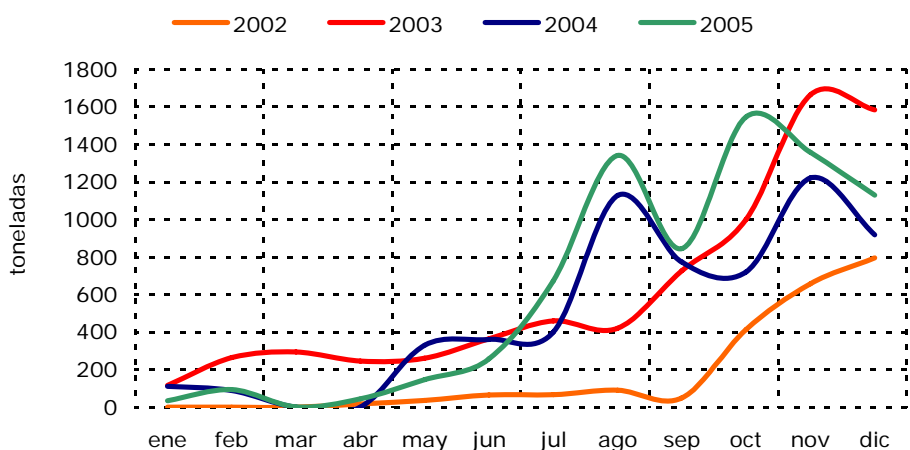
El monto de las importaciones de este producto ascendieron en 2005 a 7,470 toneladas, habiendo experimentado un crecimiento anual de 25.1%, determinándose dos periodos al interior de los últimos 10 años, el primero que abarca la vigencia del cupo establecido al amparo del TLCAN, en el que se observa un crecimiento moderado y otro una vez concluida la existencia del cupo, en el que se establece un crecimiento pronunciado, específicamente en el año 2003, en el que las importaciones se cuadruplican con respecto al 2002.

Hasta el año 2001 las importaciones de canales de guajolote se habían concentrado en producto congelado, el que ocupaba prácticamente el 100% de las operaciones; sin embargo, para el año 2002 se inicia la importación de canales frescas o refrigeradas, llegando a representar en el 2003 el 50% de las importaciones, para posteriormente ajustarse a una tercera parte de éstas.

En el caso de las importaciones de canales frescas o refrigeradas, el 100% proceden de los EUA y su comportamiento a lo largo del año, se concentran en el periodo que va de junio a septiembre, lo cual permite determinar que este tipo de producto se destina al abasto del mercado consuetudinario. Este predominio de la proveeduría de los EUA en producto fresco o refrigerado obedece a la cercanía del mercado mexicano.

Por lo que respecta a las canales de guajolote congeladas, se determina que los EUA mantienen una posición prácticamente mayoritaria aunque en descenso, habiendo pasado de ser el 91.0% en el año 2001 al 50.0% en el 2005, cobrando relevancia la participación de Chile con el 50.0% restante. El análisis del comportamiento mensual de éstas importaciones muestra claramente una concentración hacia el último trimestre, debido a que parte importante de ellas se destinan al abasto del mercado de fin de año, correspondiendo muchas de ellas a saldos de producto del “Día de Acción de Gracias” que se celebra en los EUA el cuarto jueves del mes de noviembre, debiendo mencionar que en ese país el mayor consumo de carne de pavo se realiza este día y no en las fiestas de fin de año.

COMPORTAMIENTO DE LAS IMPORTACIONES MENSUALES DE CANALES DE GUAJOLOTE



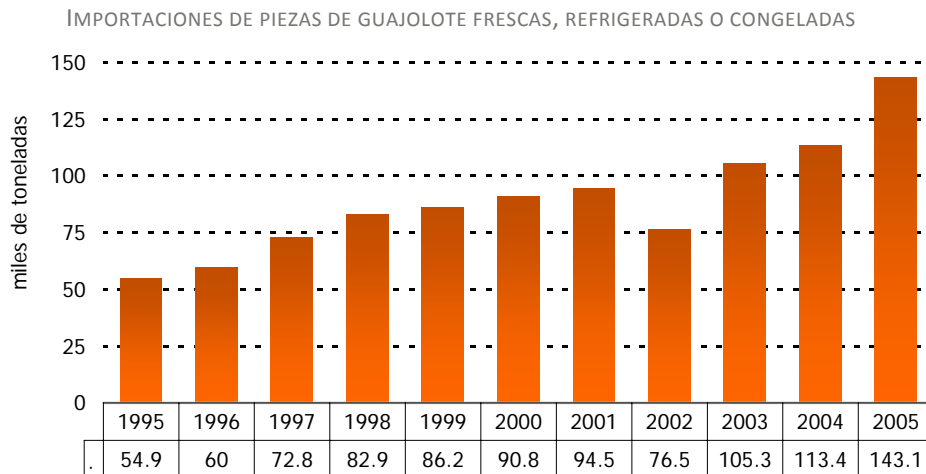
Fuente: Coordinación General de Ganadería, con información del SIAVI2 / SE.

Sin duda alguna el análisis de las importaciones mensuales de canales de guajolote nos indica que las importaciones de canales de guajolote tienen como destino el abasto del mercado de fin de año, ya que más del 55.0% de éstas se desarrollan en el último trimestre del año.

Se estima que esta situación es parte importante de la disminución de la producción nacional, principalmente en los estados en donde se ubican las empresas enfocadas a la producción de guajolote para el mercado de fin de año.

Un segundo grupo de carne de guajolote que se importan es el correspondiente a piezas o cortes que se internan bajo dos fracciones arancelarias, una de producto fresco o refrigerado (02072699) y otra para congelado (02072799). Dentro de los productos que se internan al amparo de estas fracciones se encuentran pechugas, piernas y muslos.

Este grupo de productos representa en promedio el 80% de las importaciones mexicanas de carne de guajolote, habiéndose ubicado en el año 2005 en 143,100 toneladas y experimentado una TMCA de 10.1% en los últimos 10 años.

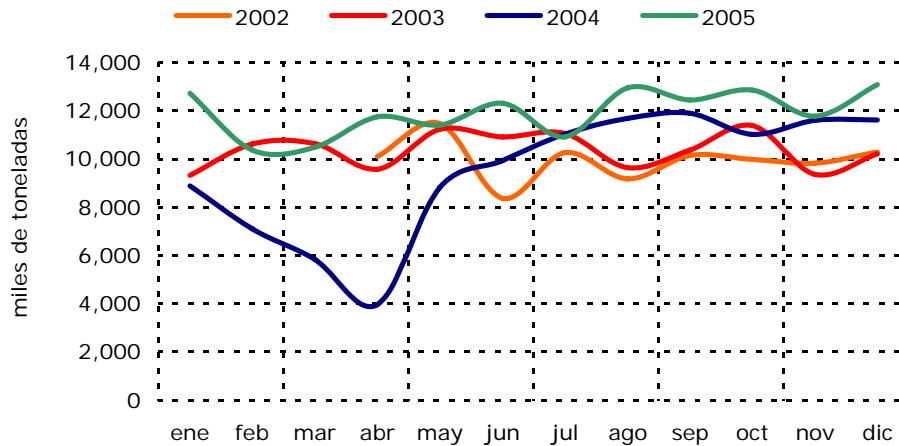


Fuente: SIC-M / SE.

Del total de las importaciones de piezas de guajolote, el 93.0% corresponde a carne congelada y solamente el 7.0% a carne fresca o refrigerada, siendo provista en ambos casos mayoritariamente por los EUA, aportando el 100% de la fresca o refrigerada y mas del 95.0% de la congelada.

Para estos productos la importación se distribuye en términos generales en forma homogénea a lo largo del año, debido a que este producto es importado por la industria empacadora de carnes frías, en las cuales los procesos de producción presentan pocas variaciones a lo largo del año. Cabe resaltar la caída de las importaciones registrada en los meses de marzo y abril del año 2004, lo cual también obedeció a la aplicación de restricciones a las importaciones de carnes de esta especie por el brote de IA en los EUA.

COMPORTAMIENTO DE LAS IMPORTACIONES MENSUALES DE PIEZAS O PARTES DE GUAJOLOTE

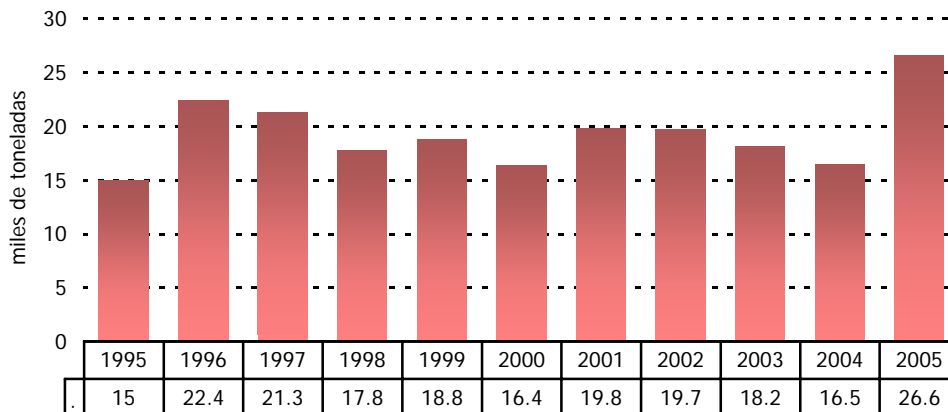


Fuente: Coordinación General de Ganadería, con información del SIAVI2 / SE.

La carne mecánicamente deshuesada o pasta de carne de guajolote compone el tercer grupo de cárnicos de esta especie que se importa. Al igual que en los otros cárnicos, las operaciones se realizan por dos fracciones arancelarias, una para producto fresco o refrigerado (02072601) y otra para congelado (02072701).

El volumen de las importaciones de pastas de carne de guajolote en 2005 alcanzó las 26,600 toneladas. Su comportamiento en los últimos años no muestra una tendencia clara, debido previsiblemente a que pueden considerarse complementarias a las importaciones de pastas de carne de pollo, las cuales registran un precio promedio inferior y su disponibilidad en los EUA es mucho mayor a la de guajolote.

IMPORTACIONES DE PASTA DE CARNE DE PAVO



FUENTE: SIC-M / SE.

Dentro de la composición de estas importaciones se observa un cambio importante en los últimos años, ya que el producto fresco o refrigerado de representar menos del 20.0% en los años de 2002 a 2004, en el 2005 significó el 48.3% de las operaciones, previsiblemente por un incremento de la oferta de este producto en los EUA.

En cuanto al origen del producto importado, también se registran cambios, ya que mientras en 2002 y 2003 más del 95.0% procedían de los EUA, en 2004 y 2005 ésta cae a menos del 85.0%, incrementando su participación Chile con producto congelado.

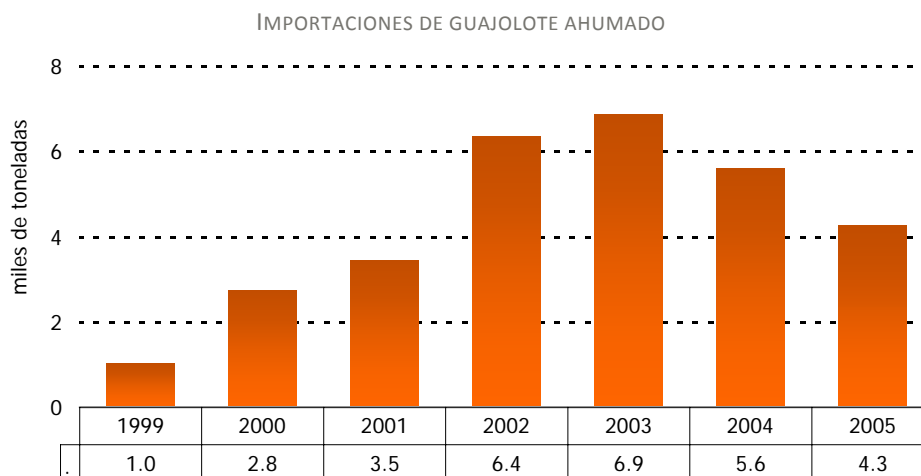
Dentro del esquema arancelario definido para productos de guajolote se encuentran dos fracciones arancelarias creadas en el año 2002 a través de las cuales se pueden importar carcazas, producto destinado a la obtención de pasta de carne.

Independientemente de su existencia, solamente se registran operaciones de importación en el año 2005 por un total de 19 toneladas.

Fuera del esquema de fracciones arancelarias específicas para carne de guajolote, se identifica una fracción genérica para carnes y subproductos ahumados, salados o en salmuera (02109999), a través de la cual se realiza la importación de guajolotes o pavos ahumados, producto que compite directamente con el de producción nacional.

Es difícil establecer el monto de las importaciones específicas de guajolote ahumado, en virtud de que por esta fracción pueden ingresar diferentes tipos de carnes, de diferentes especies, siempre y cuando sea producto ahumado, salado o en salmuera.

Por lo anterior se ha realizado un ejercicio en el cual se considera las importaciones del SIC-M, únicamente procedentes de los EUA y Chile, confrontándose con datos obtenidos del sistema FATUS del Foreign Agricultural Service del United States Department of Agriculture y de la Asociación de Productores Avícolas de Chile.



Fuente: SIC-M / SE.

Los datos obtenidos indican que en el año 2005 el monto de las operaciones de importación de pavo ahumado ascendió a 4,280 toneladas, cantidad que si bien resulta tres veces mayor a las registradas en el año 1999, son inferiores a las realizadas en 2002 en que fueron del orden de 7,000 toneladas. Se estima que este comportamiento obedece a un ajuste de las operaciones a los propios requisitos del mercado.

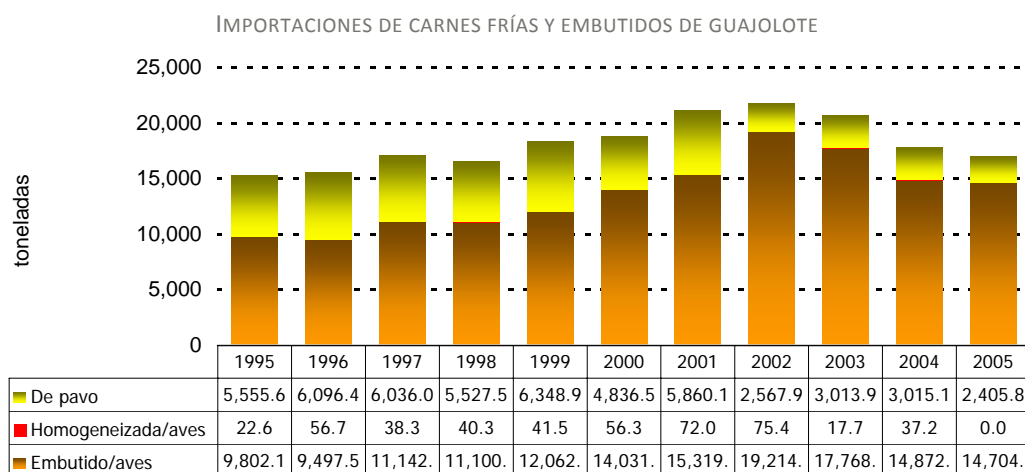
Considerando estos volúmenes calculados, se determina que en los últimos 3 años, Chile

es el principal proveedor externo de guajolote ahumado, con una participación del orden del 75.0% del total.

Un último grupo de productos de carne de guajolote es el compuesto por carnes frías y embutidos elaborados con carne de esta especie. Dentro del universo de fracciones arancelarias se identifican 2 en donde se considera a la carne de guajolote en conjunto con la de gallo y gallina (16010001 y 16021001) y una específica de guajolote o pavo⁵.

El total de las importaciones realizadas a través de estas tres fracciones muestra una cierta estabilidad y una TMCA en los últimos 10 años de 1.1%, ubicándose en el 2005 en 17,100 toneladas.

El mayor volumen es aportado por los embutidos de “gallo, gallina o pavo (gallipavo)”, con un promedio de tres cartas partes de las importaciones y el mayor ritmo de crecimiento anual (4.1%), el siguiente producto en importancia son los embutidos de guajolote, que en si representa la otra cuarta parte de las importaciones. En éstas últimas, se determina un retroceso en el volumen importado, mismo que ha decrecido anualmente en promedio 8.0%.



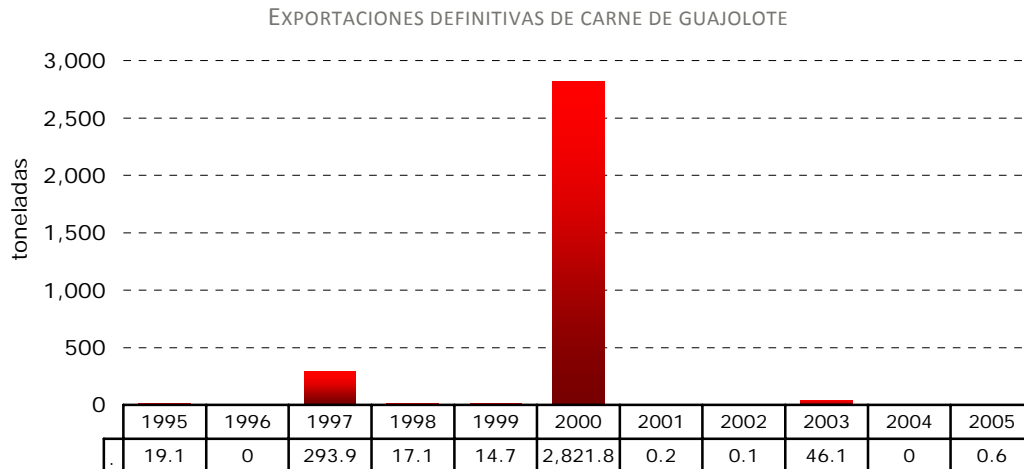
Fuente: SIC-M / SE.

6.2.2. EXPORTACIONES

Las exportaciones de carne de guajolote fresca, refrigerada o congelada se pueden calificar de incipientes e inclusive de nulas, ya que son pocos los años dentro de las dos últimas décadas en que se han realizado ventas al exterior.

Las operaciones registradas consideran prácticamente solamente exportaciones de pasta de carne de guajolote y solamente en el 2000 se registran ventas al exterior de canales congeladas.

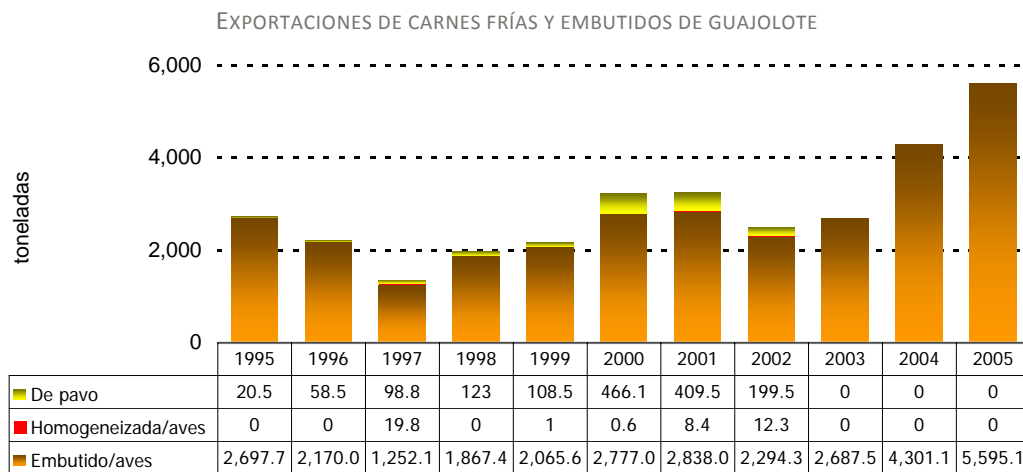
⁵ Se estima la mayor proporción del producto importado corresponde a carnes frías elaboradas con pavo, correspondientes a carnes frías “light”, línea de procesados que se fundamenta en el uso de carne de pavo y no de pollo.



Fuente: SIC-M / SE.

En donde se determinan exportaciones de mayor cuantía y con una tendencia de crecimiento definida es en el apartado de carnes frías y embutidos, grupo en el cual durante 2005 se realizaron ventas al exterior por 5,600 toneladas.

Estas exportaciones han crecido con un ritmo anual del 7.5% en los últimos 10 años.



Fuente: SIC-M / SE.

El principal destino de estas exportaciones es el mercado norteamericano, el cual en 2005 absorbió el 76.4% de las ventas mexicanas. Se estima que esta situación obedece a la atención del mercado denominado de la “nostalgia⁶” por parte de las principales empresas empacadoras del país.

El resto de las exportaciones de embutidos de carne de guajolote se enfoca a la atención de los mercados de Guatemala y El Salvador, en los que la presencia de empresas

⁶ Denominativo para el mercado de la población mexicana en los EUA, el cual se orienta no solo por productos de origen mexicano, sino por las marcas de éstos.

mexicanas en la producción en esos países ha posibilitado la apertura de canales de comercialización para el producto elaborado en México.

7. PRECIOS

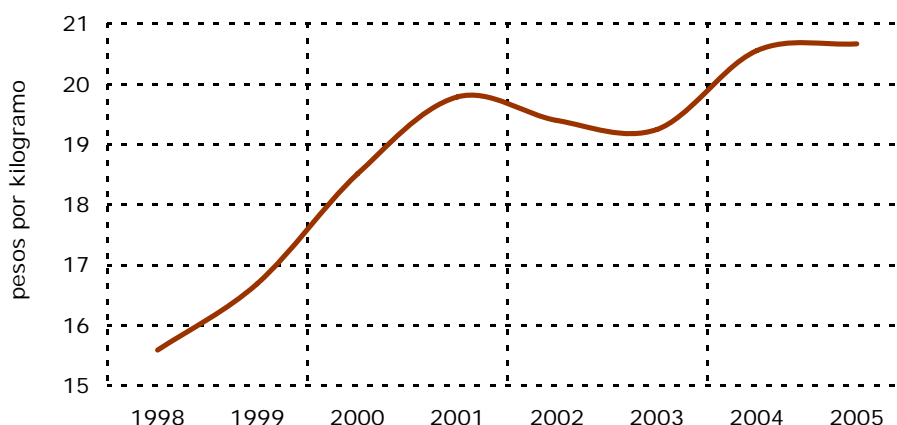
Aunque no se dispone de una fuente oficial que permita establecer los precios de mercado y sus fluctuaciones a lo largo del año, en este apartado se presentan datos recuperados por el SIAP en las entidades donde se reporta producción de guajolotes para abasto y canales de esta especie.

La información disponible corresponde al periodo 1998-2005, periodo en el cual el precio liquidado por las aves para abasto se incrementó en 4.1% anual, para situarse en el 2005 en 20.67 pesos por kilogramo.

El rango de fluctuación de los precios de las aves en pie a nivel estatal es amplio, yendo de los 17.50 pesos por kilogramo en los estados con empresas tecnificadas e integradas (Chihuahua y Sonora) hasta los 30.00 pesos en entidades en donde el consumo es tradicional y la producción de tipo autoabastecimiento (Oaxaca, Chiapas y Veracruz).

Coincidentemente, en las entidades con los precios más elevados para el guajolote para abasto es en las que se observan las mayores tasas de crecimiento anual del precio, fluctuando entre 7.0% y 10.0% y en las entidades con los precios mas bajos, se determina un menor crecimiento anual, entre 1.5% y 3.0%.

PRECIO PONDERADO NACIONAL DE GUAJOLOTE PARA ABASTO



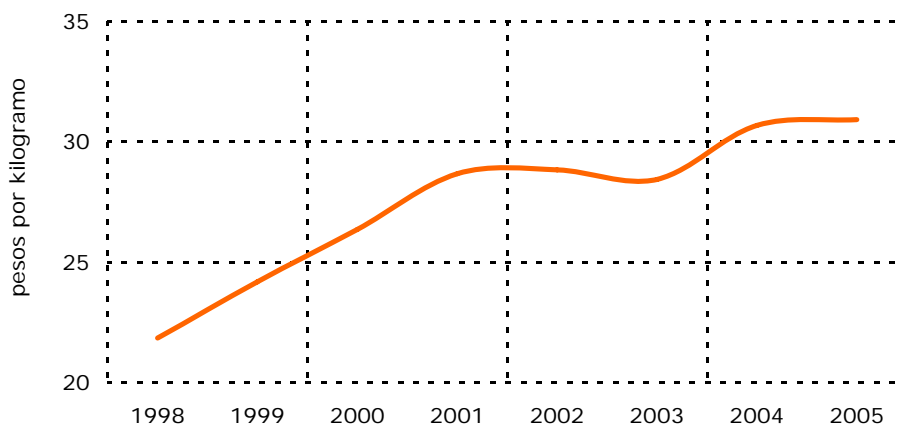
Fuente: CGG con información de los Anuario Estadístico de la Producción Pecuaria de los Estados Unidos Mexicanos del SIAP / SAGARPA.

Los precios de la carne en canal presentan un comportamiento similar al de las aves para abasto, registrando una TMCA en el periodo de referencia de 5.1%, ubicándose en 2005 en 30.92 pesos por kilogramo.

En cuanto a la fluctuación regional de precios, ésta también es importante y se replica de los estados con las mayores cotizaciones que llegaron a ser hasta de 80.00 pesos por

kilogramo y los de menor cotización, en donde el precio se ubicó en el orden de los 28.00 pesos por kilogramo.

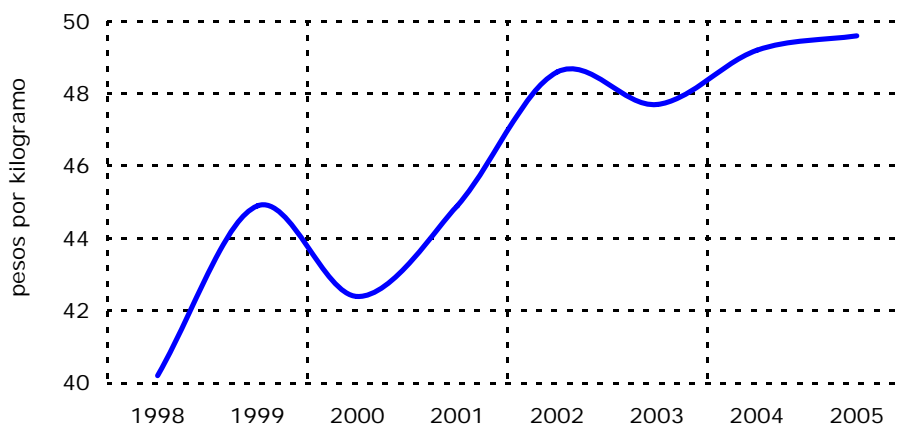
PRECIO PONDERADO NACIONAL DE CARNE DE GUAJOLOTE EN CANAL



Fuente: CGG con información de los Anuario Estadístico de la Producción Pecuaria de los Estados Unidos Mexicanos del SIAP / SAGARPA.

El diferencial calculado entre los precios de los guajolotes para abasto y su carne en canal se ha venido ampliando, pasando de 40.2% en 1998 al 49.6% en 2005. Cabe señalar que en los estados donde las cotizaciones son menores es en los que se registran los mayores niveles de diferencial entre precios.

DIFERENCIAL ENTRE PRECIOS DE AVES PARA ABASTO Y CARNE EN CANAL



Fuente: CGG con información de los Anuario Estadístico de la Producción Pecuaria de los Estados Unidos Mexicanos del SIAP / SAGARPA.

8. PRONÓSTICO 2006

Dentro del establecimiento del pronóstico de este sector en el 2006, es necesario analizar el panorama económico mundial y nacional en 2006.

Para el primero se prevé de crecimiento sostenido de las principales economías del orbe y de la de países emergentes. Las previsiones sobre la economía norteamericana son buenos, estimando será 3.0% superior a la de 2005, esta situación plantea que en México se vivirá un escenario adecuado para el desarrollo de diferentes sectores económicos.

En forma colateral, se prevé que se vivirá un entorno financiero que propiciará la inversión y la creación de empleos, lo cual conllevará a la ampliación de la población con mejores recursos y que su demanda afecte positivamente el consumo de carnes.

Las expectativas de la producción de pavo para el 2006 en los EUA son de un ligero crecimiento con respecto al 2005 y que los precios se mantengan sin variaciones, lo cual continuará siendo un fuerte atractivo para las importaciones mexicanas.

En gran medida la producción y el intercambio de carne de guajolote a nivel mundial estarán marcados por la evolución que se logre en el control de la Influenza Aviar de Alta Patogenicidad y del impacto que esta enfermedad tiene en la mente del consumidor.

8.1. PRODUCCIÓN NACIONAL

Como resultado de la fuerte presión de las importaciones sobre la producción nacional y el repliegue observado en las principales compañías productoras de carne de guajolote, se prevé que en 2006 la producción nacional continuará descendiendo para ajustarse a la atención de los nichos de mercado que continúan dando preferencia al guajolote de producción nacional.

En este sentido, el pronóstico de producción para el 2006 se ubica en 22,870 toneladas, lo que implica una reducción de 3.8% con respecto a la de 2005. Se estima que las reducciones se observarán en los estados del Norte de México, en tanto que en el Centro y Sureste del país se observará la estabilización e inclusive incrementos de la oferta.

8.2. IMPORTACIONES

A lo largo de este estudio se comentado sobre la elevada dependencia del mercado mexicano por carne de guajolote de importación, principalmente para el abasto de los procesos de la industria empacadora a través de piezas de carne de esta especie.

Debido a lo anterior y frente a un limitado capacidad de respuesta de la planta productiva por atender las demandas específicas bajo esquemas rentables, se pronostica que las importaciones de carne de guajolote en sus diferentes modalidades o presentaciones se mantendrán a la alza.

Las expectativas de producción en los EUA, considerándolo como el mayor proveedor de carne de guajolote al mercado mexicano, son de estabilización con precios relativamente elevados, lo que será una condicionante para el crecimiento de las importaciones.

Un factor que podrá influir sobre el intercambio comercial con esta nación serán los aspectos zoonosarios, ya que de continuar presentándose casos de Influenza Aviar, las prohibiciones a la entrada de productos procedentes de estados afectados continuarán.

Cabe señalar que de continuarse viendo afectado el abasto de otras carnes por restricciones sanitarias en su importación, el mercado nacional continuará acomodándose para buscar alternativas de suministro de con productos sucedáneos, pudiendo ser el caso de la carne de porcino, la cual al destinarse al mercado de consumo directo, en sustitución de la de bovino presiona a ala industria empacadora para su reemplazo, que para el caso del jamón, las piernas y muslos de guajolote son las materias primas de primera elección.

Un factor que podría gravitar en el comportamiento de las importaciones es el tipo de cambio, ya que no existe una perspectiva exacta, debido al panorama electoral que enfrenta México en el 2006, siendo que éste podría implicar devaluación de la moneda mexicana y por tanto, un elemento adicional de limitación de las importaciones.

Con base en lo anterior se establece una previsión conservadora para las importaciones de carne de guajolote en 2006, previéndose que se incrementen en el orden de 4.5% y se ubiquen en 185,000 toneladas.

8.3. EXPORTACIONES

Bajo las previsiones señaladas, se estima que los procesos de exportación de carne de pavo fresca, refrigerada o congelada continuarán siendo de muy baja cuantía y que no tienen significado estadístico para el cálculo de la Balanza para el 2006.

En cuanto a la colocación de productos elaborados, ésta continuará en niveles similares a los registrados a la fecha, sin que se consideren tampoco para la estimación de la Balanza.

8.4. BALANZA DISPONIBILIDAD – CONSUMO 2006

Considerando la información planteada en este apartado, se prevé que la Balanza de carne de guajolote en 2006 sea de 207,870 toneladas, 3.4% superior a la del 2005.

Con base en esta previsión y la población estimada en México, la disponibilidad per cápita de carne de guajolote se mantendrá en el mismo nivel que se registro en 2005 de 1.9 kilogramos al año.

ESTIMACIÓN DE LA BALANZA DE CARNE Y PRODUCTOS DE GUAJOLOTE EN EL 2005

	Toneladas
Inventario inicial	3,250
Producción nacional	22,870.0
Importaciones	185,000.0
Exportaciones	0
Inventario final	3,250
Balanza	207,870

Fuente: CGG / SAGARPA.

PRODUCCIÓN ESTATAL DE CARNE DE GUAJOLOTE
(TONELADAS)

	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Aguascalientes	0	0	0	0	0	0	0	0
Baja California	0	0	0	0	0	0	0	0
Baja California Sur	0	0	0	0	0	0	0	0
Campeche	177	190	197	226	251	273	304	390
Chiapas	465	458	484	492	534	594	602	604
Chihuahua	6,336	6,800	6,508	6,643	6,880	5,312	5,044	3,988
Coahuila	0	0	0	0	0	0	0	0
Colima	7	7	7	7	7	7	7	6
Distrito Federal	0	0	0	0	0	0	0	0
Durango	0	0	0	0	0	0	0	0
Guanajuato	0	0	0	0	0	0	0	0
Guerrero	2,325	1,402	1,148	1,213	1,202	1,293	1,287	1,359
Hidalgo	746	800	791	835	853	908	908	913
Jalisco	0	0	0	0	1	1	3	3
México	1,258	1,290	1,302	1,423	1,415	2,255	2,260	2,483
Michoacán	43	247	101	115	110	281	217	119
Morelos	0	0	0	0	0	0	0	0
Nayarit	0	0	0	0	0	0	0	0
Nuevo León	0	0	0	0	0	0	0	0
Oaxaca	336	338	339	340	341	343	371	430
Puebla	1,833	1,840	1,842	1,865	1,933	1,935	1,602	1,964
Querétaro	61	68	62	64	55	53	47	45
Quintana Roo	44	71	73	69	71	71	70	72
San Luis Potosí	0	0	1	4	4	4	4	5
Sinaloa	0	0	0	0	0	0	0	0
Sonora	4,763	5,315	6,348	6,273	7,109	5,822	4,687	3,939
Tabasco	1,877	1,910	1,949	1,975	1,971	1,967	1,986	1,984
Tamaulipas	0	0	0	0	0	0	0	0
Tlaxcala	149	142	195	245	248	289	271	212
Veracruz	411	480	506	535	589	597	855	949
Yucatán	1,467	1,475	1,512	1,822	3,203	3,245	3,714	4,185
Zacatecas	136	118	120	120	131	138	137	131
Total	22,434	22,951	23,485	24,266	26,908	25,388	24,377	23,781

Fuente: SIAP / SAGARPA.

ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA DE GRANOS FORRAJEROS Y PASTAS OLEAGINOSAS PARA LA MELEAGRICULTURA

(TONELADAS)

	Meleagricultura		Total de la ganadería		Participación porcentual	
	granos	pastas	granos	pastas	granos	pastas
1996	34,646	11,433	13,322,905	2,869,345	0.26	0.40
1997	33,505	11,057	13,700,186	2,873,124	0.24	0.38
1998	39,624	16,659	14,864,655	3,119,464	0.27	0.53
1999	40,577	13,391	15,723,891	3,332,132	0.26	0.40
2000	59,316	19,574	16,892,582	3,605,053	0.35	0.54
2001	60,988	20,126	17,523,911	3,781,804	0.35	0.53
2002	63,315	20,894	18,036,420	3,925,121	0.35	0.53
2003	66,118	21,819	18,127,388	3,936,806	0.36	0.55
2004	61,569	20,318	18,615,556	4,042,886	0.33	0.50
2005*	62,465	20,613	18,948,212	4,125,930	0.33	0.50

2005*, Preliminar.

Fuente: CGG / SAGARPA.

IMPORTACIONES MEXICANAS DE GUAJOLOTES

(MILES DE AVES)

	Denominación	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002*	2003	2004	2005
01051201	Pavos	485.9	738.1	1,532.3	1,515.6	2,167.1	2,101.3	1,767.0	1,972.6	1,720.8	1,084.6

2002*, Cifra ajustada por la CGG.

Fuente: SIC-M / SE.

IMPORTACIONES MEXICANAS DE CARNES DE GUAJOLOTE

(TONELADAS)

Fracción	Denominación	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
02072401	Sin trocear, frescos y refrigerados	1	4			0	63	2	745	3,650	2,888	2,525
02072501	Sin trocear, congelados	792	995	1,172	1,508	2,129	3,171	3,865	1,473	3,757	3,170	4,945
02072601	Mecánicamente deshuesados		329	191	227	1,599	19	1,799	3,411	2,034	3,442	12,875
02072602	Carcazas					0	0	0	0	0	0	0
02072699	Los demás	9,094	10,704	16,698	24,447	29,563	34,729	41,718	31,773	64,660	73,775	104,436
02072701	Mecánicamente deshuesados	15,003	22,059	21,156	17,550	17,214	16,351	17,975	16,264	16,191	13,085	13,769
02072703	Carcazas					0	0	0	0	0	0	19
02072799	Los demás	45,801	49,275	56,058	58,494	56,603	56,083	52,799	44,719	40,610	39,590	38,651
	Total	70,690	83,366	95,275	102,225	107,107	110,415	118,158	98,386	130,901	135,950	177,219

Fuente: SIC-M / SE.

IMPORTACIONES MEXICANAS DE CARNES FRÍAS Y EMBUTIDOS DE CARNE DE GUAJOLOTE

(TONELADAS)

Fracción	Denominación	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
16010001	De gallo, gallina o pavo (gallipavo) / embutidos	9,802	9,498	11,142	11,100	12,063	14,032	15,320	19,214	17,769	14,872	14,704
16021001	Preparaciones homogeneizadas de gallo, gallina o pavo (gallipavo) / homogeneizados	23	57	38	40	42	56	72	75	18	37	0
16023101	De pavo (gallipavo).	5,556	6,096	6,036	5,528	6,349	4,837	5,860	2,568	3,014	3,015	2,406
	Total	15,380	15,651	17,217	16,668	18,453	18,925	21,252	21,858	20,800	17,924	17,110

Fuente: SIC-M / SE.

EXPORTACIONES MEXICANAS DE CARNES DE GUAJOLOTE

(TONELADAS)

Fracción	Denominación	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
020724-01	Sin trocear, frescos y refrigerados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
020725-01	Sin trocear, congelados	0	0	0	0	0	109	0	0	0	0	0
020726-01	Mecánicamente deshuesados	0	0	0	0	15	39	0	0	0	0	0
020726-02	Carcasas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
020726-99	Los demás	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
020727-01	Mecánicamente deshuesados	19	0	294	17	0	2,675	0	0	28	0	1
020727-02	Carcasas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
020727-99	Los demás	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0
	Total	19	0	294	17	15	2,822	0	0	46	0	1

Fuente: SIC-M / SE.

ESTIMACIÓN DEL CONSUMO NACIONAL APARENTE DE CARNE DE GUAJOLOTE EN MÉXICO Y DISPONIBILIDAD PER CÁPITA⁷

	Producción nacional (ton)	Exportaciones (ton)	Importaciones (ton)	CNA (ton)	Conformación porcentual		Población (habitantes)	Disponibilidad (kg/habitante/año)
					Prod. Nal.	Importaciones		
1995	19,544	19	70,690	90,215	21.6	78.4	93,603,522	1.0
1996	19,596	0	83,366	102,962	19.0	81.0	95,103,681	1.1
1997	18,951	294	95,275	113,932	16.4	83.6	96,537,348	1.2
1998	22,412	17	102,225	124,620	18.0	82.0	97,920,226	1.3
1999	22,951	15	107,107	130,044	17.6	82.4	99,265,872	1.3
2000	23,485	2,822	110,415	131,079	15.8	84.2	100,569,263	1.3
2001	24,147	0	118,158	142,305	17.0	83.0	101,826,249	1.4
2002	25,575	0	98,386	123,960	20.6	79.4	103,039,964	1.2
2003	25,387	46	130,901	156,242	16.2	83.8	104,213,503	1.5
2004	24,011	0	135,950	159,961	15.0	85.0	105,349,837	1.5
2005	23,781	1	177,219	200,999	11.8	88.2	106,451,679	1.9

Fuente: CGG con información de SE, INEGI y SAGARPA.

⁷ La población y por tanto la disponibilidad se ajustan con base en información del 6o. Informe de Gobierno.

PRECIOS CORRIENTES DE GUAJOLOTES PARA ABASTO Y CARNE EN CANAL

(PESOS POR KILOGRAMO)

	En pie	En canal
1998	15.59	21.86
1999	16.69	24.19
2000	18.51	26.36
2001	19.79	28.68
2002	19.4	28.83
2003	19.25	28.43
2004	20.56	30.67
2005	20.67	30.92

Fuente: CGG, con datos del SIAP / SAGARPA.