

**NOTA aclaratoria a la Norma Oficial Mexicana NOM-004-SAGARPA-2018, Carne de bovino-Clasificación de canales conforme a sus características de madurez fisiológica y marmoleo, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de noviembre de 2020.**

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Agricultura.- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

NOTA ACLARATORIA A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-004-SAGARPA-2018, CARNE DE BOVINO-CLASIFICACIÓN DE CANALES CONFORME A SUS CARACTERÍSTICAS DE MADUREZ FISIOLÓGICA Y MARMOLEO, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 23 DE NOVIEMBRE DE 2020.

**En el numeral 6.5.1 dice:**

6.5.1 La clasificación solo deberá realizarse en canales que han sido refrigeradas, al menos durante 24 horas, debiendo alcanzar una temperatura de 40 C.

**Debe decir:**

6.5.1 La clasificación solo deberá realizarse en canales que han sido refrigeradas, al menos durante 24 horas, debiendo alcanzar una temperatura de 4°C.

**En el numeral 6.6.1.1 dice:**

**MADUREZ ÓSEA [...]**

[...]

[...]

[...]

Donde % T10, % T11 y % T12 corresponden a la estimación visual del porcentaje de tejido óseo en relación al cartílago de cada uno de los botones correspondientes a las vértebras torácicas 10, 11 y 12 respectivamente. En el apéndice 2 se muestran las figuras para la estimación visual del porcentaje de tejido óseo.

[...]

**Debe decir:**

**MADUREZ ÓSEA [...]**

[...]

[...]

[...]

Donde % T10, % T11 y % T12 corresponden a la estimación visual del porcentaje de tejido óseo en relación al cartílago de cada uno de los botones correspondientes a las vértebras torácicas 10, 11 y 12 respectivamente. En el apéndice 1 se muestran las figuras para la estimación visual del porcentaje de tejido óseo.

[...]

Ciudad de México, a 17 de abril de 2026.- El Secretario de Agricultura y Desarrollo Rural, **Julio Antonio Berdegué Sacristán**.- Rúbrica.