



## DECRETO por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables.

Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 30 de mayo de 2012

PROCESO LEGISLATIVO	
01	27-09-2011 Cámara de Diputados. <b>INICIATIVA</b> con proyecto de decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables. Presentada por el Diputado Javier Bernardo Usabiaga Arroyo (PAN). Se turnó a la Comisión de Pesca. Gaceta Parlamentaria, 27 de septiembre de 2011.
02	13-12-2011 Cámara de Diputados. <b>DICTAMEN</b> de la Comisión de Pesca, con proyecto de decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, en materia de establecimientos tipo inspección federal. <b>Aprobado</b> en lo general y en lo particular, por 271 votos en pro, 3 en contra y 0 abstenciones. Se turnó a la Cámara de Senadores para sus efectos constitucionales. Diario de los Debates, 13 de diciembre de 2011. Discusión y votación, 13 de diciembre de 2011.
03	15-12-2011 Cámara de Senadores. <b>MINUTA</b> con proyecto de decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, en materia de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). Se turnó a las Comisiones Unidas de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca; y de Estudios Legislativos, Primera. Diario de los Debates, 15 de diciembre de 2011.
04	17-04-2012 Cámara de Senadores. <b>DICTAMEN</b> de las Comisiones Unidas de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca; y de Estudios Legislativos, Primera, con proyecto de decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, en materia de establecimientos Tipo Inspección Federal. <b>Aprobado</b> en lo general y en lo particular, por 74 votos en pro, 0 en contra y 0 abstenciones. Se turnó al Ejecutivo Federal para los efectos constitucionales. Diario de los Debates, 12 de abril de 2012. Discusión y votación, 17 de abril de 2012.
05	30-05-2012. Ejecutivo Federal. <b>DECRETO</b> por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 30 de mayo de 2012.

27-09-2011

Cámara de Diputados.

**INICIATIVA** con proyecto de decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables.

Presentada por el Diputado Javier Bernardo Usabiaga Arroyo (PAN).

Se turnó a la Comisión de Pesca.

Gaceta Parlamentaria, 27 de septiembre de 2011.

## **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO QUE REFORMA Y ADICIONA DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES**

El que suscribe, diputado Javier Bernardo Usabiaga Arroyo, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 71, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 77 y 78 del Reglamento de la Cámara de Diputados, presenta a la consideración de esta honorable soberanía iniciativa con proyecto de decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, de acuerdo con la siguiente

### **Exposición de Motivos**

#### **a) Consideraciones generales sobre protección de la salud**

Una de las principales preocupaciones del Estado Mexicano es la salvaguarda de la salud de la población. El artículo 4, párrafo tercero, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, establece el derecho de toda persona a la protección de su salud y con ello la correlativa obligación del Estado de garantizarla mediante los mecanismos e instrumentos que se prevean en las leyes.

En el caso de los alimentos para consumo humano, los Poderes Legislativo y Ejecutivo de la Unión han desarrollado un esquema regulatorio a través de reglas y medidas legales, reglamentarias y técnicas, según sus correspondientes ámbitos competenciales, para cuidar y proteger la salud de los consumidores como principal bien jurídico a tutelar en esta materia. Entre los esquemas legales que más destacan por su efectividad y desarrollo en el transcurso del tiempo, se encuentra el control sanitario de productos y servicios, previsto y regulado en la Ley General de Salud y en su Reglamento respectivo, el cual es de competencia federal. Dicho control sanitario se dirige y aplica a la inspección y verificación de alimentos para consumo humano tales como la carne y sus productos, la leche, sus productos y derivados, el huevo y sus productos, alimentos preparados y, por supuesto, los recursos pesqueros y acuícolas y sus derivados.

En su origen el control sanitario fue instrumentado casi de manera exclusiva por la Secretaría de Salud, a través de sus diversos organismos de regulación, verificación e inspección adscritos a dicha dependencia. Hoy en día, debido a los procesos de globalización de mercados y a la inherente necesidad de garantizar la inocuidad de alimentos para fortalecer la protección de la salud e integridad de las personas, ha dado lugar a diferenciar los distintos ámbitos de inspección y verificación de la inocuidad y de la sanidad de este tipo de productos; así, en materia de salubridad general, de conformidad con el marco jurídico vigente, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris) es la instancia operativa de la Secretaría de Salud, que aplica dentro del ámbito de su competencia acciones de orientación, educación, muestreo, verificación y en su caso, aplicación de medidas de seguridad y en su caso sanciones, que ejerce la precitada Secretaría de Salud con la participación de los productores, comercializadores y consumidores, con base en lo que establecen las normas oficiales mexicanas y otras disposiciones aplicables<sup>1</sup>.

Sin perjuicio de lo anterior, encontramos que otro aspecto de protección de la salud de las personas, se ha desarrollado a través de la sanidad de productos vegetales, animales, pesqueros y acuícolas, regulada por ordenamientos jurídicos tales como son la Ley Federal de Sanidad Vegetal, la Ley Federal de Sanidad Animal y la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, respectivamente. Estas leyes, en su correspondiente órbita material, establecen disposiciones de inocuidad y sanidad de productos que desde su producción primaria hasta su destino final tienen como objetivo último estar en la mesa de las personas en este país y en otras latitudes del orbe, para su consumo en condiciones de calidad y seguridad sanitaria.

Así, la sanidad vegetal se entiende como el conjunto de actos orientados a la prevención, control y erradicación de plagas que afectan a los vegetales, sus productos o subproductos; la sanidad animal tiene por objeto preservar la salud, así como prevenir, controlar y erradicar las enfermedades o plagas de los animales; y la sanidad pesquera y acuícola es el conjunto de prácticas y medidas establecidas en normas oficiales mexicanas, encaminadas a la prevención, diagnóstico y control de las plagas, y enfermedades que afectan a los recursos de la pesca y la acuicultura, en su fase de producción primaria.

El fomento, regulación y aplicación de las buenas prácticas de producción y de manufactura, así como las medidas tendientes a establecer criterios de inocuidad en los recursos de origen agropecuario, pesquero y acuícola corresponde a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) a través de sus diversas unidades administrativas y en particular, con la participación de uno de sus órganos desconcentrados denominado Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica por sus siglas), instancia que funge como autoridad que inspecciona, verifica y certifica la inocuidad y la calidad de los recursos antes mencionados.

## **b) El modelo exitoso de los establecimientos TIF de productos cárnicos**

De entre los mecanismos de sanidad promovidos por la Sagarpa, que han ido cobrando importancia relevante, están los establecimientos Tipo Inspección Federal para productos cárnicos de bovinos, ovinos, caprinos, equinos, porcinos, y aves, que son sacrificados y procesados con altas medidas de seguridad y sanidad para garantizar que no causen daños a la salud de quienes los consumirán.

Este mecanismo se ha venido consolidando con éxito en nuestro país como un sistema cuyo desarrollo inició hace 60 años y que actualmente cuenta con 360 establecimientos TIF en 27 estados, a través de los cuales México, en 2010, logró abastecer con productos de calidad al mercado interno y divisas por 578 millones de dólares por la exportación de productos cárnicos. Las ventajas y beneficios que ha ofrecido y ofrece el sistema de plantas o establecimientos TIF son los siguientes<sup>2</sup> :

1. Es un importante activo del gobierno federal para garantizar la inocuidad de los productos cárnicos al mercado interno y un mecanismo de reconocimiento internacional para los empresarios e industriales mexicanos interesados en exportar sus productos.
2. El sello TIF contribuye desde hace seis décadas a mantener a la vanguardia las empresas procesadoras de cárnicos en el país, por lo que se ha convertido en requisito indispensable para exportar productos y subproductos cárnicos.
3. La certificación TIF trae consigo una serie de beneficios para el consumidor, quien cuenta con la garantía de calidad sanitaria con la que fue elaborado el producto, y con la seguridad de que el alimento que adquiere está libre de contaminantes o sustancias que pudieran dañar la salud humana.
4. Para las empresas que procesan cárnicos bajo los lineamientos TIF es más fácil movilizar su producción de una zona a otra del país; sus productos son mejor cotizados en el mercado interno, además de que tienen la posibilidad de acceder al mercado internacional, ya que los establecimientos TIF son los únicos elegibles para exportar productos y subproductos cárnicos mexicanos.
5. El sistema TIF es el único reconocido por autoridades sanitarias de otros países, al cumplir con estándares internacionales de inspección veterinaria sobre los procesos de obtención y transformación de productos y subproductos derivados de la carne.
6. Para otorgar la certificación TIF a un producto, el Senasica vigila el proceso en su totalidad, desde las instalaciones, la construcción del establecimiento, la maquinaria, equipo, indumentaria y enseres que se utilizan en el proceso.
7. En los años 50, el sistema TIF comenzó con 15 establecimientos que enlataban carne, hoy en 27 entidades del país existen 360 Establecimientos TIF en los que se efectúan diversas labores como: sacrificio, corte y deshuese, procesamiento de cárnicos o almacenamiento, según la especialidad de cada uno de ellos.

Existen 122 establecimientos TIF sólo de sacrificio de ganado bovino, porcino, ovino, caprino, equinos y conejos, además de aves como pollos y codornices.

Actualmente el sistema de establecimientos TIF y de productos con este sello se sustenta en las siguientes disposiciones:

- La Ley Federal de Sanidad Animal, del 25 de julio de 2007.
- El Reglamento para la Industrialización Sanitaria de la Carne, del 13 de febrero de 1950, aún vigente por disposición del artículo tercero transitorio de la Ley Federal de Sanidad Animal, y cuya base legal original fue el Artículo Segundo Transitorio de la Ley del 31 de diciembre de 1949, que declara de interés público la instalación y funcionamiento de Plantas Empacadoras, Enlatadoras y Refrigeradoras o Almacenes o Frigoríficos “tipo inspección federal”.
- La norma oficial mexicana NOM-008-ZOO-1994, especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de los establecimientos para el sacrificio de los animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.
- La norma oficial mexicana NOM-009-ZOO-1994, proceso sanitario de la carne.
- La norma oficial mexicana NOM-004-ZOO-1994, marca los límites máximos permisibles de residuos tóxicos y procedimientos de muestreo en grasa, hígado, músculos y riñones de aves, bovinos, caprinos cérvidos, equinos, ovinos y porcinos.
- La norma oficial mexicana NOM-033-ZOO-1995, se refiere al sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.

A este respecto, es oportuno señalar que los establecimientos TIF se han convertido en un modelo exitoso y digno de replicar para otros productos de consumo humano importantes como el pescado y los mariscos, sea que se obtengan de la actividad pesquera o se cosechen o cultiven en establecimientos acuícolas.

Lo anterior da idea de la importancia de seguir impulsando el desarrollo de reglas, criterios y medidas que fomentan nuevos tipos de establecimientos TIF aplicables a diversos productos de consumo humano, así como la conversión de establecimientos convencionales a los esquemas TIF, cuyas ventajas en el contexto actual del mercado global resultan irrefutables.

**c) Implementación de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) aplicables al tratamiento de recursos pesqueros y acuícolas, como medida que implica un esquema para el desarrollo integral de los sectores productivos de la pesca y la acuicultura y el fomento al consumo de dichos recursos, garantizando su inocuidad, su sanidad y su calidad.**

Considerando los más de 11 mil kilómetros de litoral con que cuenta nuestro territorio nacional<sup>3</sup> y la importancia de las actividades pesqueras y acuícolas para la alimentación de la población mexicana y para el Producto Interno Bruto nacional, es deseable y necesario que México cuente con plantas y establecimientos TIF para procesamiento de recursos pesqueros y acuícolas que, respecto del mercado interno, estimulen con mayor ahínco la compra y venta de pescados y mariscos frescos, al tiempo que garanticen a la gente la calidad e inocuidad de dichos recursos para su mayor consumo; y respecto del mercado exterior, impulsen una mayor demanda de otros países de adquirir productos nacionales pesqueros y acuícolas frescos en gran escala, para el uso y consumo confiado y seguro de sus industrias alimentarias y de sus habitantes, garantizándoles esquemas de seguridad similares a los suyos en cuanto calidad e inocuidad de tales productos.

Al respecto, uno de los instrumentos que persigue el desarrollo integral de los sectores pesquero y acuícola mexicanos es, sin lugar a dudas, el Programa Sectorial de Desarrollo Agropecuario y Pesquero 2007-2012 (PSDAP)++++4++++, el cual da cuenta de aspectos importantes que vale la pena exponer en materia comercial y de sanidad e inocuidad de recursos pesqueros y acuícolas.

En términos globales, la producción mundial de la pesca y la acuicultura suministró en el año 2004 alrededor de 106 millones de toneladas de recursos pesqueros para el consumo humano, lo que equivale a un suministro per cápita aparente de 16.6 kilogramos (equivalente del peso en vivo), que es el más alto registrado en la historia.

La acuicultura sigue creciendo más rápidamente que cualquier otro sector de la producción de alimentos de origen animal y su tasa de crecimiento mundial fue del 8.8 por ciento al año desde 1970, mientras que la pesca de captura ha crecido solamente a razón del 1.2 por ciento y los sistemas de producción de carne de cría en tierra, un 2.8 por ciento.

Uno de los potenciales más destacables de la acuicultura y la maricultura es el de contribuir a garantizar la seguridad alimentaria mundial, además de la generación de empleos y divisas. Es la industria alimentaria con mayor tasa de crecimiento en los últimos 10 años, contribuyendo a solventar la demanda que ya no puede cubrir la pesca. A escala mundial, las principales especies de cultivo son la carpa, las macroalgas y las ostras. El camarón constituye 19 por ciento del valor total de comercialización, mientras que el salmón representa 9 por ciento.

A nivel internacional, un factor que ha redefinido los flujos comerciales es la sanidad e inocuidad en los alimentos. La sanidad es un importante activo de los países para participar en el comercio agroalimentario global. En la actualidad, los países son más estrictos en el control de las plagas y enfermedades, en línea con políticas orientadas a preservar la vida silvestre, la salud animal y con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos para la población.

En este sentido, se señala en el PSDAP que las tendencias mundiales sobre sanidad e inocuidad de los alimentos se ubican en 5 grandes criterios:

1. Incremento de los flujos comerciales a nivel mundial. La globalización ha permitido establecer más y mejores redes de comercio, configuradas y formalizadas a través de tratados y acuerdos internacionales. Los procesos productivos traspasan las fronteras nacionales incrementando la integración de los eslabones de las cadenas agroalimentarias que se ubican en distintas regiones geográficas, así como el riesgo para los países del ingreso de plagas o enfermedades. Entre más diversificada es la gama de productos agropecuarios, pesqueros y acuícolas que se comercializan, se incrementa el riesgo para los países importadores de internar alguna plaga o enfermedad, las cuales pueden ser muy destructivas cuando entran en territorios en donde no están presentes y/o no tienen enemigos naturales que las controlen.

2. Preferencias de los consumidores. Las perspectivas de los consumidores sobre la sanidad, calidad e inocuidad de los alimentos varían de acuerdo a la región, al poder adquisitivo y a la información disponible en el mercado sobre los productos. Los países exportadores deben invertir en un control cada vez más riguroso en el que la sanidad, calidad e inocuidad agroalimentaria se convierten en piedra angular para realizar el comercio internacional, especialmente hacia países con estructuras complejas y rigurosas de vigilancia de productos alimenticios internos y extranjeros.

3. Oferta de productos inocuos y de calidad. La tendencia en el mercado mundial es introducir estos productos en un mercado cada vez más selectivo y en el que el precio pasa a segundo término, principalmente en países desarrollados. No obstante en las economías de los países en desarrollo los productores no tienen un incentivo para producir bajo normas más rigurosas de sanidad e inocuidad, debido a que el principal atributo que busca el consumidor es el precio y existe un mercado muy restringido que tiene la capacidad de pagar el sobre precio por un producto con mejores condiciones higiénicas y mayor calidad.

4. Alertas sanitarias. El riesgo a la salud humana por transmisión de enfermedades a partir de alimentos es cada vez menor. A pesar de ello, a nivel mundial se mantiene un monitoreo de los flujos del comercio mundial de alimentos. En este sentido se generan alarmas sanitarias por posibles daños a la salud humana cuando se identifican agentes contaminantes en los productos alimenticios. Las enfermedades transmitidas por alimentos representan altos costos para las economías debido a la generación de gastos en atención médica, investigación y control de estas enfermedades, reducción en la productividad de las personas y pérdida de vidas. La inversión en inocuidad y en la verificación y en la aplicación de normas de higiene y calidad son cada día más necesarias, cuantiosas y rigurosas.

5. Trazabilidad. El comercio mundial de alimentos se amplía más y las distancias se acortan debido a más y mejores medios de transporte. Esta situación precisa que se tenga un control estricto sobre la procedencia de los alimentos, para conocer básicamente con la mayor certeza posible quién los produce, dónde se producen, con qué tipo de certificación cuentan, cómo se empacaron o procesaron, cuándo entraron al país, quién los exportó y quién los importó. Hoy los consumidores de países desarrollados son más exigentes, están organizados y hacen uso de sus derechos, pudiendo reclamar por vías legales a un supermercado o restaurante por haberles vendido un producto alimenticio de mala calidad o contaminado.

Considerando estos criterios focalizados por el PSDAP, es evidente y de vital importancia que México cuente con el mecanismo idóneo para alentar el crecimiento de las industrias pesqueras y acuícolas nacionales de todos los niveles; fomentar la oferta y la demanda de productos alimenticios de la pesca y la acuicultura de alta calidad; incrementar el nivel de confianza de los mercados nacional e internacional hacia los productos pesqueros y acuícolas mexicanos; garantizar la seguridad y la inocuidad de dichos alimentos para la salud de las personas, y brindar esquemas eficaces de seguridad y respuesta rápida ante eventualidades epidemiológicas que puedan ser abatidas sin comprometer significativamente la salud y calidad de vida de las personas. En este sentido, el mecanismo idóneo más adecuado es el de los establecimientos tipo inspección federal de recursos pesqueros y acuícolas, figura inexistente al día de hoy en nuestra estructura legal.

Con base en lo anterior, la finalidad primordial que persigue la Iniciativa que se presenta, de reformas y adiciones a la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, es establecer las bases legales para el desarrollo reglamentario y normativo técnico de las condiciones, requisitos y medidas necesarias para la implementación de un sistema de establecimientos TIF de recursos pesqueros y acuícolas que comprenda instalaciones de embarcaciones de captura; barcos-fábrica; zonas de producción de maricultura; granjas acuícolas y demás infraestructuras en donde se capturen, extraigan, recolecten, siembren, produzcan, críen, engorden, acondicionen, procesen, corten, apliquen apertización, envasen, empaquen, refrigieren, congelen o industrialicen recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, con fines de transporte y venta en el país o para exportación, que responda y haga viable la mejoría, desarrollo y crecimiento de los sectores pesquero y acuícola mediante esquemas de sanidad, calidad e inocuidad de sus productos; que propicien una mayor demanda nacional de pescados, mariscos y otros productos mexicanos provenientes de la pesca y la acuicultura; ampliando con ello las oportunidades de productores pesqueros y de acuicultura para el comercio internacional de sus productos, en especial con aquellos países con los que México tiene relaciones comerciales derivadas de tratados y acuerdos internacionales; que brinden plena confianza y estimulen la preferencia de los consumidores, garantizando en todo momento que los productos mencionados están libres de enfermedades o que, de presentarse éstas, existen los mecanismos para alertar y retirar del mercado esos productos y poner a salvo la salud de la población.

Los establecimientos TIF que se pretenden crear a través de este proyecto legislativo, estarán dedicados al procesamiento primario –consistente en actividades de corte, cocido, envasado, empaçado, refrigerado, congelado o industrialización- de recursos de origen pesquero y acuícola para consumo humano, y la certificación de dichos establecimientos es a petición de parte, es decir, voluntaria y por solicitud expresa de persona interesada en ser establecimiento TIF. Las obligaciones a las que se sujetarán estos establecimientos causarán sus efectos una vez que los interesados obtengan la certificación TIF.

#### **d) Descripción de la iniciativa**

Con ánimo descriptivo, se expone a esta honorable asamblea que la Iniciativa consiste, primeramente, en adicionar un capítulo nuevo, el IV, denominado “Establecimientos Tipo Inspección Federal de Recursos Pesqueros y Recursos Acuícolas”, al Título Décimo Primero “De la Sanidad, Inocuidad y Calidad”, de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, en el que se establecen definiciones importantes como las de buenas prácticas pesqueras y acuícolas y de manufactura, que son la base de la certificación para que una planta o establecimiento pueda aspirar a tener carácter TIF; la de establecimiento TIF; la de procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano; la de trazabilidad y, por supuesto, la de certificación de las buenas prácticas de producción y de manufactura aplicables a los recursos pesqueros y acuícolas.

En este sentido, los establecimientos TIF objeto de esta propuesta legislativa, estarán dedicados al procesamiento primario de recursos de origen pesquero y acuícola para consumo humano –consistente en actividades de corte, cocido, envasado, empaçado, refrigerado, congelado, transporte o industrialización.

El siguiente elemento importante a destacar en ésta propuesta legislativa, es la definición clara de las atribuciones de la Sagarpa en materia de establecimientos TIF de recursos pesqueros y acuícolas. Así, dicha dependencia es competente para ejercer las siguientes atribuciones:

- a) Regular y certificar por sí o mediante terceros, la aplicación de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura en unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y en establecimientos TIF.
- b) Expedir normas oficiales mexicanas en materia de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola, de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura, aplicables a unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y a establecimientos TIF, en el proceso de empaquetado, cortado, piezado, acondicionamiento y de trazabilidad de recursos de la pesca y la acuicultura a fin de prevenir o mitigar riesgos epidemiológicos ocasionado por deficiencias en las medidas de sanidad acuícola.
- c) Verificar e inspeccionar la aplicación de buenas prácticas en establecimientos TIF.

Un elemento importante es la distinción de facultades relativas a la inocuidad, la calidad y la preservación de la sanidad acuícola que realizará el Senasica en este esquema de establecimientos TIF, respecto de las facultades de control sanitario que ejerce la Cofepris en materia de alimentos y productos de la pesca con base en la Ley General de Salud. En este sentido, el Senasica en los términos de esta iniciativa podrá certificar establecimientos TIF y para ello tendrá que llevar a cabo actos de inspección, verificación y sanción contra quienes infrinjan la normativa para TIF en aspectos de calidad e inocuidad de recursos pesqueros y acuícolas, así como de cumplimiento de medidas de sanidad acuícola, y en caso de no ser atendidos dichos aspectos, el infractor se hará acreedor a sanciones que incluyen clausura y revocación de certificación TIF; lo anterior sin ningún demérito de que la Cofepris pueda llevar a cabo actos de control sanitario de su competencia, ante la posibilidad de riesgos o daños a la salud de la población a partir del momento en que dichos productos se encuentren a disposición del consumidor. De esta manera, las acciones públicas de protección de la salud de los consumidores se complementa y fortalece, en aras de una elemental seguridad y certeza jurídica, que debe prevalecer en la división de las facultades que ejerce el Senasica como la autoridad en materia de sanidad acuícola, inocuidad y calidad en el procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, y las referidas facultades de control sanitario de productos y servicios de la Secretaría de Salud que ejerce sobre los productos que se encuentran a disposición del consumidor, en cualquier presentación y en cualquier lugar.

Ya en la parte sustantiva, las bases legales que se proponen para los establecimientos TIF están diseñadas para que su desarrollo detallado se establezca especialmente en normas oficiales mexicanas que atiendan producto por producto las especificaciones de buenas prácticas de sanidad, inocuidad, calidad y seguridad aplicables para este tipo de establecimientos. Asimismo, se establecen previsiones para brindar seguridad jurídica a quienes obtengan la certificación TIF, en el sentido de que la misma tendrá validez y surtirá sus efectos en todo el país y no serán objeto de inspección y resello por autoridad diversa en esta materia, quedando a salvo el ejercicio de las facultades de la Secretaría de Salud y de autoridades sanitarias locales, conforme a las disposiciones de salubridad general aplicables.

En relación con la certificación de establecimientos TIF de recursos pesqueros y acuícolas, ésta se materializa a petición de parte, es decir, voluntaria y por solicitud expresa de persona interesada en constituirse como establecimiento TIF de este tipo de recursos. Las obligaciones a que se sujetarán dichos establecimientos provienen con posterioridad a que se obtenga el certificado.

Además, se abre la posibilidad de que terceros coadyuven con el Senasica en las labores de certificación y verificación de establecimientos que deseen convertirse en TIF y de aquellos que obtengan dicho reconocimiento. Hablamos de organismos de certificación, unidades de verificación y laboratorios de prueba, que se encuentren debidamente acreditados con base en las disposiciones de la Iniciativa, de la propia Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables y, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Este desarrollo fortalecerá el sistema deseado de establecimientos TIF de recursos pesqueros y acuícolas, generará empleos especializados bien remunerados y contribuirá al fomento y regulación de establecimientos, actividades y recursos objeto de reconocimiento TIF.

Otro elemento sustancial e innovador de la Iniciativa es el establecimiento de bases para el desarrollo de esquemas de trazabilidad de recursos pesqueros y acuícolas (seguimiento de la "huella" de estos recursos, desde su origen hasta su destino final), cuyo fin es de protección, alerta sanitaria y atención eficaz de situaciones epidemiológicas –relativas a la introducción y establecimiento de plagas y enfermedades– que

pongan en riesgo la salud de los consumidores de dichos recursos, mediante acciones de inspección, vigilancia y activación de dispositivos de emergencia sanitaria, así como la mejora de las condiciones sanitarias que actualmente se tienen mediante campañas sanitarias y operaciones de reducción de riesgos. El desarrollo de dichos esquemas de trazabilidad se propone se realice mediante normas oficiales mexicanas que formule y expida la Sagarpa, en las que, entre otros aspectos, se prevean disposiciones regulatorias de carácter técnico sobre el origen, la procedencia, el destino, el lote, las fechas de producción, empaque, proceso o elaboración, caducidad o consumo preferente, y la identificación individual o en grupo del producto en específico.

Con estas previsiones de trazabilidad de productos se pretende, adicionalmente, que los productores, industriales, comercializadores y consumidores de recursos pesqueros y acuícolas tengan una mayor posibilidad de superación económica y a la vez, puedan contar con una mejor calidad de vida.

Por último, la Iniciativa reforma y adiciona el Artículo 134, y reforma y adiciona una nueva fracción III y un último párrafo al Artículo 139, también de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, para establecer previsiones de sanción administrativa para el caso de que los responsables de establecimientos TIF violen las reglas aplicables para mantener la seguridad, sanidad, calidad e inocuidad de los productos TIF y que, como consecuencia de ello, pongan en riesgo o generen afectaciones a la salud humana. Las medidas de sanción administrativa que se proponen son la clausura definitiva total del establecimiento TIF y la revocación de la certificación TIF, previa observancia del derecho de audiencia que asiste a todo gobernado mexicano, con base en las disposiciones de la Iniciativa, y de las existentes en la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables; en la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y de las disposiciones relativas y aplicables en materia de normalización.

#### **Proyecto de decreto**

Por lo anterior, y deseando que esta honorable soberanía comparta con el que suscribe el interés de fortalecer a la actividad pesquera y acuícola, que pese a las dificultades prevalece en el territorio nacional, me permito someter a su consideración la siguiente iniciativa con proyecto de

#### **Decreto por el que se reforma y adiciona la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables**

**Artículo Primero:** Se adiciona un nuevo Capítulo IV, denominado "Establecimientos Tipo Inspección Federal de Recursos Pesqueros y Recursos Acuícolas", al Título Décimo Primero "De la Sanidad, Inocuidad y Calidad", de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, para quedar como sigue:

#### **Capítulo IV Establecimientos Tipo Inspección Federal de Recursos Pesqueros y Recursos Acuícolas**

##### **Sección I Disposiciones Generales**

**Artículo 119 Bis.** Para los efectos de este capítulo, se entiende por:

I. **Buenas prácticas pesqueras y acuícolas:** Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones y controles que se establezcan en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que formule y expida la Secretaría, aplicables desde el procesamiento primario hasta la puesta a disposición del consumidor, de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano, en las unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y en los establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de dichos recursos, con el objeto de disminuir los riesgos asociados a agentes físicos, químicos o biológicos que los contaminen durante en su captura, procesamiento primario o recolección

II. **Buenas prácticas de manufactura:** Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones y controles de tipo general que se establezcan en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que formule y expida la Secretaría, aplicables en los establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano, incluyendo actividades de cortado, cocido, envasado, enlatado, refrigerado y congelado con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación física, química o biológica.



III. **Cadena de valor:** El conjunto de elementos y agentes involucrados en los procesos productivos de los recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, incluidos el abastecimiento de equipo técnico, insumos productivos, el procesamiento primario, acopio, transformación, distribución y comercialización.

IV. **Certificación de buenas prácticas:** Procedimiento que inicia a petición de parte y que concluye, de ser procedente, con un certificado, mediante el cual el Senasica o terceros acreditados en los términos de las disposiciones federales sobre normalización, hace constar que un establecimiento tipo inspección federal dedicado al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, cumple con las buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura que le sean aplicables.

V. **Establecimientos tipo inspección federal:** Las instalaciones que comprenden las embarcaciones de captura; los barcos-fábrica; las zonas de producción de maricultura, las granjas acuícolas y los demás establecimientos en donde se capturan, extraen, recolectan, siembran, producen, crían, engordan, acondicionan, procesan, cortan, cuecen, envasan, empaican, refrigeran, congelan o industrializan recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, con fines de transporte y venta en el país o para exportación, y que están sujetas a regulación de la Secretaría en coordinación con la Secretaría de Salud, conforme a sus respectivos ámbitos de competencia y cuya certificación es a petición de parte.

VI. **Procesamiento primario:** Las actividades de captura, extracción, recolección, producción, siembra, crianza, estabulación, depuración, cortado, envasado, empaicado, refrigerado, congelado, transporte y o industrialización, de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano.

VII. **Trazabilidad:** Conjunto de actividades técnicas y administrativas sistematizadas determinadas por la Secretaría que permiten registrar los procesos relacionados con la captura, extracción, cultivo, recolección, crianza, engorda, reproducción, cortado, cocido, envasado, enlatado, empaicado, refrigerado, congelado, transportado, industrializado, distribuido o importado de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola; así como aquellas tendientes a registrar la aplicación de los productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en especies acuáticas o para consumo de éstas, desde su origen hasta su destino, a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución, identificando en cada etapa su ubicación espacial y en su caso los factores de riesgo de sanidad acuícola y de contaminación que pueden estar presentes en cada una de las actividades.

VIII. **TIF:** Abreviatura referente a establecimientos tipo inspección federal y al símbolo que acredita la certificación correspondiente a este tipo de instalaciones, misma que podrá utilizarse, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley, en dichos establecimientos y recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, para garantizar su inocuidad.

**Artículo 119 Bis 1.** Para los efectos de este capítulo, son atribuciones de la secretaría:

I. Determinar y establecer las medidas y criterios aplicables en materia de buenas prácticas que habrán de aplicarse en la producción primaria y el procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano en establecimientos TIF, para reducir los contaminantes o riesgos que puedan estar presentes en éstos; así como aquellas medidas y criterios que conforme al principio de reciprocidad sean necesarios para reconocer las buenas prácticas equivalentes que apliquen otros países para el caso de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano que se destinen al comercio exterior;

II. Regular y certificar por sí o mediante terceros, la aplicación de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura en unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y en establecimientos TIF dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano; así como revocar los certificados emitidos, por las causas que se establecen en esta ley;

III. Expedir normas oficiales mexicanas y otras disposiciones en materia de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola, y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura, aplicables a unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y a establecimientos TIF dedicados al procesamiento de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano;

IV. Verificar e inspeccionar la aplicación de buenas prácticas en establecimientos TIF dedicados al procesamiento de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, así como de las actividades de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola relacionadas directa o indirectamente con la producción y procesamiento primario dichos recursos, partes y derivados, y

V. Fomentar y establecer los programas destinados a la prevención y control de contaminantes, a través de esquemas de buenas prácticas pesqueras y acuícolas y buenas prácticas de manufactura en las unidades dedicadas a la pesca y la acuicultura y en los establecimientos TIF dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola destinados a integrarse a la cadena alimenticia para consumo humano.

Las atribuciones y facultades previstas en este artículo serán realizadas y ejercidas por la Secretaría a través del Senesica. Lo anterior, sin perjuicio de las atribuciones y facultades que le corresponden a la Secretaría de Salud en materia de control sanitario de productos y servicios, cuyo ejercicio se realizará por dicha secretaría conforme a las disposiciones de salubridad general.

## **Sección II De los establecimientos TIF**

Artículo 119 Bis 2. El Senesica certificará a petición de parte, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley y demás que de ella emanen, la instalación y funcionamiento de establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano.

Artículo 119 Bis 3. Los establecimientos referidos en el artículo anterior, utilizarán la denominación Tipo Inspección Federal o su abreviatura TIF de acuerdo a lo dispuesto por normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que se emitan conforme a este capítulo, como símbolo de calidad higiénico-sanitaria de los recursos pesqueros y recursos acuícolas, cuando sus instalaciones, equipo y proceso productivo se ajusten a las disposiciones de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola, y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura, y esta condición esté certificada por el Senesica o por organismos de certificación acreditados en los términos de las disposiciones federales aplicables en materia de normalización.

Artículo 119 Bis 4. Los establecimientos TIF deberán contar con responsables autorizados por el Senesica que realicen la inspección o verificación en tal número que garantice su eficiencia. Los establecimientos autorizados para exportar recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, deberán contar con dichos responsables si el Senesica lo determina o el país importador lo requiere.

Asimismo dichos establecimientos deberán tener a su servicio durante las horas laborables, cuando menos un responsable autorizado por el Senesica para fines de control de vigilancia epidemiológica, y otras medidas sanitarias, de inocuidad y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura.

Artículo 119 Bis 5. La certificación TIF tendrá validez y surtirá sus efectos en toda la República. Los establecimientos que cuenten con dicha certificación y denominación no serán objeto de inspección y resello por autoridad diversa, en la materia que regula el presente capítulo.

Artículo 119 Bis 6. El Senesica promoverá que los establecimientos de procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola obtengan la denominación TIF, previo cumplimiento de las disposiciones de esta ley, de las normas oficiales mexicanas que de ella deriven y demás disposiciones que emita el propio Senesica en materia de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola y buenas prácticas aplicables a dichos recursos.

Artículo 119 Bis 7. Los propietarios o poseedores de los establecimientos TIF, estarán obligados a proporcionar las facilidades necesarias para que el Senesica o terceros acreditados, según corresponda, lleven a cabo su inspección, verificación o certificación.

Artículo 119 Bis 8. La certificación, verificación, dictámenes de prueba o evaluación de la conformidad de las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas en materia TIF las realizará el Senesica a iniciativa propia o a petición del interesado, pudiendo hacerlo directamente o a través de organismos de

certificación, unidades de verificación o laboratorios de pruebas acreditados en los términos de las disposiciones aplicables.

### **Sección III De la trazabilidad**

Artículo 119 Bis 9. La Secretaría establecerá las bases para la implementación de sistemas de trazabilidad de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, desde su origen hasta su destino. Los sistemas serán coordinados, supervisados y vigilados por la propia Secretaría, a través del Senesica.

La Secretaría, mediante normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas, definirá los sistemas de trazabilidad aplicables a los recursos a que se refiere este capítulo.

Artículo 119 Bis 10. Los agentes involucrados en cada eslabón de la cadena de valor, deberán implementar y mantener un sistema de trazabilidad documentado en las etapas que le correspondan, en términos de lo establecido en las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que emita la Secretaría para tal efecto.

Artículo 119 Bis 11. Los sistemas de trazabilidad de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola para consumo humano, sean nacionales o importados, garantizarán el rastreo en toda la cadena de su procesamiento primario y se deberá contar con la relación de proveedores y distribuidores o clientes.

Artículo 119 Bis 12. Los agentes involucrados deberán notificar a la Secretaría cuando sospechen que alguno de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, que han capturado, extraído, recolectado, producido, criado, cortado, cocido, envasado, empacado, refrigerado, congelado, transportado, industrializado, distribuido o importado no cumplen con las disposiciones de buenas prácticas pesqueras o acuícolas o de manufactura. De ser procedente, la Secretaría ordenará de inmediato su retiro del mercado y, en su caso, dispondrá las medidas sanitarias que correspondan.

Cuando las mercancías sean retiradas del mercado, se informará a los consumidores de las razones de este retiro.

Artículo 119 Bis 13. Será parte del sistema de trazabilidad de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, nacionales, de importación o exportación regulados por este capítulo y de acuerdo a lo establecido en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que expida la Secretaría, la información que defina respecto de dichos recursos, partes y derivados, entre otros aspectos:

I. El origen;

II. La procedencia;

III. El destino;

IV. El lote;

V. La fecha de producción, la fecha de empaque, proceso o elaboración, caducidad o fecha de consumo preferente; y

VI. La identificación individual o en grupo de acuerdo al producto en específico.

Artículo 119 Bis 14. Para efectos de trazabilidad, las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas relativas a buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura que expida la secretaria, establecerán los requisitos que deberán contener las etiquetas de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano.

**Artículo Segundo:** Se adiciona el artículo 134, y se reforma y adiciona una nueva fracción III y un último párrafo al artículo 139, ambos de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, para quedar como sigue:

**Artículo 134.** En materia de sanidad de especies acuícolas y de inocuidad y calidad de recursos pesqueros y recursos acuícolas, **incluyendo los establecimientos TIF a que se refiere la presente ley**, el Senesica, además de aplicar cualquiera de las sanciones a que se refieren las fracciones I, II y V del artículo anterior, podrá suspender o revocar los certificados correspondientes, **previo el cumplimiento a la garantía de audiencia de acuerdo a lo establecido en las disposiciones relativas y aplicables de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y demás disposiciones vigentes en materia de normalización.**

**Artículo 139.** La imposición de las sanciones de clausura temporal o definitiva, parcial o total de la instalación o instalaciones en las que se hayan cometido las infracciones, se aplicará cuando:

I. Se cause daño a las especies acuícolas y pesqueras o a los ecosistemas en que dichas especies se encuentran;

II. El infractor no hubiere cumplido en los plazos y condiciones impuestas por la Secretaría, con las medidas de seguridad o de urgente aplicación establecidas en la presente ley, su reglamento o normas oficiales, y

III. **Se generen riesgos de contaminación de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, o se contaminen, por acción o por omisión, y puedan poner en riesgo o afectar la salud de las personas, siempre y cuando dichos incidentes sean comprobados mediante las pruebas de laboratorio y demás procedimientos previstos en las normas aplicables.**

En los casos en que se imponga como sanción la clausura temporal, la Secretaría deberá indicar al infractor las medidas correctivas y las acciones que debe llevar a cabo para subsanar las irregularidades que motivaron dicha sanción, así como los plazos para su realización.

**La clausura que imponga la Secretaría será definitiva y total, en caso de que los riesgos o afectaciones a que se refiere la fracción III del presente artículo se causen por o se generen en establecimientos TIF regulados por esta ley.**

#### **Transitorios**

**Primero.** El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

**Segundo.** Para la debida instrumentación del presente decreto, el Ejecutivo federal instruirá a las Secretarías de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y de Salud a efecto de que, en un plazo no mayor a 90 días, suscriban las bases de coordinación que determinarán el ejercicio de las atribuciones que, en materia de inspección y vigilancia de la calidad, sanidad e inocuidad de los recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola, les confieren la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables; la Ley General de Salud y las demás disposiciones aplicables.

#### **Notas**

1 Artículo 194 de la Ley General de Salud.

2 Sagarpa, Comunicado de Prensa Núm. 083/11, de fecha 23 de febrero de 2011.

3 México cuenta con 11 mil 592.77 kilómetros de litoral, incluyendo el de las islas. Fuente: Arredondo Álvarez, Adrián, et. all, Glosario de Términos Relacionados con la Pesca , Comisión de Pesca y Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria, Cámara de Diputados, LIX Legislatura/Congreso de la Unión, Primera edición, México, 2006, página 351, voz "Litoral" .

4 Publicado en el Diario Oficial de la Federación, el jueves 17 de enero de 2008.

**Palacio Legislativo de San Lázaro, a 27 de septiembre de 2011.**

**Diputado Javier Bernardo Usabiaga Arroyo (rúbrica)**

**Turnada a la Comisión de Pesca**

13-12-2011

Cámara de Diputados.

**DICTAMEN** de la Comisión de Pesca, con proyecto de decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, en materia de establecimientos tipo inspección federal.

**Aprobado** en lo general y en lo particular, por 271 votos en pro, 3 en contra y 0 abstenciones.

Se turnó a la Cámara de Senadores para sus efectos constitucionales.

Diario de los Debates, 13 de diciembre de 2011.

Discusión y votación, 13 de diciembre de 2011.

## **DICTAMEN DE LA COMISIÓN DE PESCA, CON PROYECTO DE DECRETO QUE REFORMA Y ADICIONA DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

**El Presidente diputado Emilio Chuayffet Chemor:** El siguiente punto del orden del día es la discusión del dictamen con proyecto de decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, en materia de establecimientos tipo inspección federal.

«Dictamen de la Comisión de Pesca, con proyecto de decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, en materia de establecimientos tipo inspección federal

### **Honorable Asamblea:**

A la Comisión de Pesca de la Cámara de Diputados del honorable Congreso de la Unión de la LXI Legislatura, le fue turnada para su estudio y dictamen la 'iniciativa con proyecto de decreto por el que se adiciona y reforma la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables', presentada el 22 de septiembre de 2011, por el diputado Javier Bernardo Usabiaga Arroyo del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional.

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 39, 44 y 45 de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, y 80, 84, 85, 157, 176, 177, 190 y 191 del Reglamento de la Cámara de Diputados, la Comisión de Pesca somete a la consideración de sus integrantes, el presente Dictamen el cual se realiza a partir del siguiente:

### **Método**

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 176, numeral 1, fracción I, del Reglamento de la Cámara de Diputados, la Comisión de Pesca encargada del análisis y Dictamen de la iniciativa antes citada, desarrolló su trabajo conforme al procedimiento que a continuación se describe:

I. En el apartado de "Antecedentes", se deja constancia de las acciones realizadas por la proponente para la elaboración de la iniciativa, los trámites del proceso legislativo, la recepción y turno para el Dictamen, así como las acciones realizadas por esta Comisión Dictaminadora.

II. En el apartado "Contenido de la iniciativa" se reproducen en términos generales, los motivos y alcances de la propuesta en estudio, y se hace una breve referencia de los temas que la componen.

III. En los apartados de "Consideraciones", se expresan los argumentos de valoración de la iniciativa y los motivos que sustentan el sentido de su resolución.

IV. Finalmente, se presenta el proyecto de decreto que adiciona diversas disposiciones a la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables.

## **Antecedentes**

I. Con fecha 22 de septiembre de 2011, el Diputado Javier Bernardo Usabiaga Arroyo del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional, haciendo uso de la facultad que le confiere el artículo 71, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, presentó ante el Pleno de la Cámara de Diputados, la iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se Adiciona y Reforma la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, para establecer las bases para el Desarrollo de Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) de Recursos Pesqueros y Acuícolas.

II. En la misma fecha, el Presidente de la Mesa Directiva de la Cámara de Diputados dispuso que dicha iniciativa fuera turnada a la Comisión de Pesca para su estudio y Dictamen.

III. Con fecha 14 de noviembre de 2011, y en cumplimiento con lo dispuesto en el artículo 18, párrafo tercero, de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y del artículo 176, numeral 1, fracción III del Reglamento de la Cámara de Diputados, se solicitó al Centro de Estudios de Finanzas Públicas una valoración del impacto presupuestario de la iniciativa materia del presente dictamen.

## **Contenido de la iniciativa**

La iniciativa tiene por objeto establecer las bases legales para el desarrollo reglamentario y normativo técnico de las condiciones, requisitos y medidas necesarias para la implementación de un sistema de establecimientos TIF de recursos pesqueros y acuícolas que comprenda instalaciones de embarcaciones de captura; barcos-fábrica; zonas de producción de maricultura; granjas acuícolas y demás infraestructuras en donde se capturen, extraigan, recolecten, siembren, produzcan, críen, engorden, acondicionen, procesen, corten, apliquen apertización, envasen, empaquen, refrigieren, congelen o industrialicen recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, con fines de transporte y venta en el país o para exportación, que responda a esquemas de sanidad, calidad e inocuidad de sus productos.

Lo anterior propiciaría una mayor demanda nacional de pescados, mariscos y otros productos mexicanos provenientes de la pesca y la acuicultura; ampliando con ello las oportunidades de productores pesqueros y de acuicultura para el comercio internacional de sus productos, en especial con aquellos países con los que México tiene relaciones comerciales derivadas de tratados y acuerdos internacionales; que brinden plena confianza y estimulen la preferencia de los consumidores, garantizando en todo momento que los productos estén libres de enfermedades o que, de presentarse éstas, existan mecanismos para alertar y retirar del mercado esos productos y poner a salvo la salud de la población.

Los establecimientos TIF que se pretenden crear a través de este proyecto legislativo, estarán dedicados al procesamiento primario –consistente en actividades de corte, cocido, envasado, empaclado, refrigerado, congelado o industrializado- de recursos de origen pesquero y acuícola para consumo humano, y la certificación de dichos establecimientos es a petición de parte, es decir, voluntaria y por solicitud expresa de persona interesada en ser establecimiento TIF. Las obligaciones a las que se sujetarán éstos causarán sus efectos una vez que los interesados obtengan la certificación TIF.

Para ello, la iniciativa propone adicionar un capítulo nuevo, el IV, denominado “Establecimientos Tipo Inspección Federal de Recursos Pesqueros y Recursos Acuícolas”, al Título Décimo Primero “De la Sanidad, Inocuidad y Calidad”, y plantea reformar y adicionar el artículo 134, y reforma y adiciona una nueva fracción III y un último párrafo al artículo 139 de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables.

Con base en los antecedentes mencionados, los integrantes de esta Comisión de Pesca formulamos las siguientes:

## **Consideraciones**

**Primera.** La Comisión de Pesca, en su calidad de comisión dictaminadora realizó el estudio y análisis de los planteamientos expuestos en la iniciativa citada con el objeto de valorar su contenido, deliberar e integrar el presente dictamen.

**Segunda.** Del análisis integral del planteamiento de la iniciativa, se desprende que su elemento sustantivo está vinculado con las bases legales para el desarrollo reglamentario y normativo técnico de las condiciones, requisitos y medidas necesarias para la implementación de un sistema de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) de recursos pesqueros y acuícolas que comprenda instalaciones de embarcaciones de captura; barcos-fábrica; zonas de producción de maricultura; granjas acuícolas y demás infraestructuras en donde se capturen, extraigan, recolecten, siembren, produzcan, críen, engorden, acondicionen, procesen, corten, apliquen apertización, envasen, empaquen, refrigeren, congelen o industrialicen recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, con fines de transporte y venta en el país o para exportación, que responda a esquemas de sanidad, calidad e inocuidad de sus productos.

La iniciativa, propone crear un sistema de certificación que aplique a cada una de las actividades desarrolladas en los establecimientos TIF, incluyendo embarcaciones que cuenten con dicha certificación, los cuales estarán dedicados al procesamiento primario –consistente en actividades de corte, cocido, envasado, empacado, refrigerado, congelado o industrialización- de recursos de origen pesquero y acuícola para consumo humano, y la certificación de dichos establecimientos y embarcaciones, será a petición de parte, es decir, voluntaria y por solicitud expresa de persona interesada en ser establecimiento TIF. Las obligaciones a las que se sujetarán estas infraestructuras causarán sus efectos una vez que los interesados obtengan la certificación TIF.

De lo anterior, esta comisión dictaminadora, acorde con lo propuesto en la iniciativa, considera la necesidad de garantizar en todo momento a los consumidores que los productos pesqueros y acuícolas se encuentren libres de enfermedades o que, de presentarse éstas, existan los mecanismos para alertar y retirar del mercado esos productos y poner a salvo la salud de la población, por lo que se coincide con el autor de la iniciativa, en que de la experiencia obtenida en los establecimientos de Tipo de Inspección Federal de productos cárnicos, es indispensable su implementación a los productos pesqueros y acuícolas.

Lo anterior, toda vez que la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) a través de uno de sus órganos desconcentrados denominado Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), instancia que funge como autoridad que inspecciona, verifica y certifica la inocuidad de los recursos de origen agropecuario, pesquero y acuícola.

En este sentido, en los esfuerzos exitosos del Gobierno Federal, encontramos que desde la década de los sesentas, entre los mecanismos de sanidad promovidos e instrumentados por la Sagarpa, están los establecimientos Tipo Inspección Federal para los productos cárnicos, bovinos, ovinos, caprinos, equinos, porcinos y aves, que son sacrificados y procesados con altas medidas de seguridad y sanidad para garantizar que no causen daños a la salud de quienes los consumirán, y que se han venido consolidando con gran aceptación en nuestro país, que actualmente cuenta con 360 establecimientos TIF en 27 estados, a través de los cuales México, en 2010, logró establecer con productos de calidad al mercado interno y divisas por 578 millones de dólares por la exportación de productos cárnicos.

Por lo que el planteamiento contenido en la iniciativa, constituye una propuesta innovadora para el sector pesquero y acuícola, al impulsar reglas, criterios y medidas que fomentan la implementación de prácticas que garantizan la calidad, sanidad e inocuidad de los productos procesados en este tipo de establecimientos, cuya infraestructura implica un esquema de promoción directa al desarrollo integral de los sectores productivos de la pesca y la acuicultura, así como el fomento al consumo de recursos pesqueros, inocuos, sanos y de alta calidad.

Lo anterior resulta congruente con el óptimo aprovechamiento de los más de 11 mil kilómetros de litoral que cuenta nuestro territorio nacional y la importancia para el crecimiento del Producto Interno Bruto de las actividades pesqueras y acuícolas, cuyos recursos se destinan a la alimentación y al sector industrial.

Asimismo, la iniciativa resulta congruente con las políticas públicas del Ejecutivo Federal, al ser uno de los instrumentos que persigue el desarrollo integral de los sectores pesquero y acuícola dentro del Programa Sectorial de Desarrollo Agropecuario y Pesquero 2007-2012 (PSDPA), el cual da cuenta de los aspectos importantes en materia comercial y de sanidad e inocuidad de recursos pesqueros y acuícolas, de ahí que esta Comisión Dictaminadora coincida con los propósitos de la iniciativa.

**Tercera.** La iniciativa que adiciona y reforma la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, establece las bases legales de aplicación a los establecimientos TIF, mismas que están diseñadas para que en su desarrollo se regulen a través de normas oficiales mexicanas focalizadas a cada producto y a cada proceso



mediante las especificaciones de prácticas que preserven la sanidad, inocuidad, calidad y seguridad a este tipo de establecimientos; brindando con ello la seguridad jurídica a quienes obtengan la certificación TIF, que tendrá validez y surtirá sus efectos en todo el país y no serán objeto de inspección y resello por autoridad diversa en esta materia.

En este sentido, esta Comisión Dictaminadora, considera la viabilidad de la iniciativa, toda vez que establece claramente, no solo, el marco jurídico en el cual la Sagarpa en el ámbito de sus atribuciones, participa en la implementación de los establecimientos TIF, mediante las bases para el desarrollo de trazabilidad de recursos pesqueros y acuícolas, cuyo fin es la protección, alerta sanitaria y atención eficaz de situaciones epidemiológicas que pongan en riesgo la salud de los consumidores de dichos recursos, mediante normas oficiales mexicanas que para tal efecto formule y expida, en las que se prevean disposiciones regulatorias de carácter técnico sobre el origen, la procedencia, el destino, el lote, la fecha de producción, empaque, proceso o elaboración, caducidad o consumo preferente y la identificación individual o en grupo del producto en específico.

También, establece en el marco de las atribuciones legales de la Secretaría de Salud, quien a través de la Cofepris continúe realizando actos de control sanitario de su competencia, ante la posibilidad de riesgo o daños a la población a partir del momento en que los productos pesqueros y acuícolas se encuentren a disposición del consumidor.

Destacando que esta iniciativa, fortalece el objeto de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, ordenamiento que no sólo se orienta a las cuestiones productivas, también aspira a que las actividades productivas del sector pesquero y acuícola tengan como finalidad la inocuidad de los alimentos que de este sector se obtienen.

**Cuarta.** Esta propuesta legislativa, abre la posibilidad de que terceros coadyuven al Senasica en las labores de certificación y verificación de establecimientos que deseen convertirse en TIF y de aquellos que obtengan dicho reconocimiento, a través de organismos de certificación, unidades de verificación y laboratorios de prueba que se encuentren debidamente acreditados con base a las disposiciones de la iniciativa, la propia Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, y la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, con lo que se fortalecerá el sistema deseado de establecimiento TIF de recursos pesqueros y acuícolas.

En este sentido, la Comisión de Pesca considera que el propósito de la iniciativa está sustentado y es viable, por lo tanto resulta jurídicamente procedente teniendo en cuenta la certeza, eficacia y veracidad generada al abrir la participación de terceros para el otorgamiento de certificación TIF, en coadyuvancia a las labores del Senasica, que además de crear empleos especializados bien remunerados, contribuirá al fomento y regulación de los establecimientos, actividades y recursos objeto de reconocimiento TIF.

En mérito de lo expuesto, con base en las consideraciones anteriores y en el análisis de la iniciativa que reforma y adiciona diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, los integrantes de la Comisión de Pesca de la Cámara de Diputados de la LXI Legislatura, manifestamos nuestra aprobación y sometemos a consideración de esta Honorable Asamblea, el siguiente proyecto de

### **Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, en materia de Establecimientos Tipo Inspección Federal**

**Artículo Primero:** Se adiciona un nuevo Capítulo IV, denominado “Establecimientos Tipo Inspección Federal de Recursos Pesqueros y Recursos Acuícolas”, al Título Décimo Primero “De la Sanidad, Inocuidad y Calidad”, de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, para quedar como sigue:

#### **Capítulo IV Establecimientos Tipo Inspección Federal de Recursos Pesqueros y Recursos Acuícolas**

##### **Sección I Disposiciones Generales**

**Artículo 119 Bis.** Para los efectos de este capítulo, se entiende por:

**I. Buenas prácticas pesqueras y acuícolas:** Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones y controles que se establezcan en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que formule y

expida la Secretaría, aplicables desde el procesamiento primario hasta la puesta a disposición del consumidor, de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano, en las unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y en los establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de dichos recursos, con el objeto de disminuir los riesgos asociados a agentes físicos, químicos o biológicos que los contaminen durante en su captura, procesamiento primario o recolección

**II. Buenas prácticas de manufactura:** Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones y controles de tipo general que se establezcan en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que formule y expida la Secretaría, aplicables en los establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano, incluyendo actividades de cortado, cocido, envasado, enlatado, refrigerado y congelado con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación física, química o biológica.

**III. Cadena de valor:** El conjunto de elementos y agentes involucrados en los procesos productivos de los recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, incluidos el abastecimiento de equipo técnico, insumos productivos, el procesamiento primario, acopio, transformación, distribución y comercialización.

**IV. Certificación de buenas prácticas:** Procedimiento que inicia a petición de parte y que concluye, de ser procedente, con un certificado, mediante el cual el Senasica o terceros acreditados en los términos de las disposiciones federales sobre normalización, hace constar que un establecimiento Tipo Inspección Federal dedicado al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, cumple con las buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura que le sean aplicables.

**V. Establecimientos Tipo Inspección Federal:** Las instalaciones que comprenden las embarcaciones de captura; los barcos-fábrica; las zonas de producción de maricultura, las granjas acuícolas y los demás establecimientos en donde se capturan, extraen, recolectan, siembran, producen, crían, engordan, acondicionan, procesan, cortan, cuecen, envasan, empacan, refrigeran, congelan o industrializan recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, con fines de transporte y venta en el país o para exportación, y que están sujetas a regulación de la Secretaría en coordinación con la Secretaría de Salud, conforme a sus respectivos ámbitos de competencia y cuya certificación es a petición de parte.

**VI. Procesamiento primario:** Las actividades de captura, extracción, recolección, producción, siembra, crianza, estabulación, depuración, cortado, envasado, empacado, refrigerado, congelado, transporte y/o industrialización, de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano .

**VII. Trazabilidad:** Conjunto de actividades técnicas y administrativas sistematizadas determinadas por la Secretaría que permiten registrar los procesos relacionados con la captura, extracción, cultivo, recolección, crianza, engorda, reproducción, cortado, cocido, envasado, enlatado, empacado, refrigerado, congelado, transportado, industrializado, distribuido o importado de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola; así como aquellas tendientes a registrar la aplicación de los productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en especies acuáticas o para consumo de éstas, desde su origen hasta su destino, a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución, identificando en cada etapa su ubicación espacial y en su caso los factores de riesgo de sanidad acuícola y de contaminación que pueden estar presentes en cada una de las actividades.

**VIII. TIF:** Abreviatura referente a establecimientos Tipo Inspección Federal y al símbolo que acredita la certificación correspondiente a este tipo de instalaciones, misma que podrá utilizarse, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley, en dichos establecimientos y recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, para garantizar su inocuidad.

**Artículo 119 Bis 1.** Para los efectos de este capítulo, son atribuciones de la Secretaría:

I. Determinar y establecer las medidas y criterios aplicables en materia de buenas prácticas que habrán de aplicarse en la producción primaria y el procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano en establecimientos TIF, para reducir los contaminantes o riesgos que puedan estar presentes en éstos; así como aquellas medidas y criterios que conforme al principio de reciprocidad sean necesarios para reconocer las buenas prácticas equivalentes que apliquen otros países

para el caso de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano que se destinen al comercio exterior;

II. Regular y certificar por sí o mediante terceros, la aplicación de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura en unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y en establecimientos TIF dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano; así como revocar los certificados emitidos, por las causas que se establecen en esta Ley;

III. Expedir normas oficiales mexicanas y otras disposiciones en materia de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola, y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura, aplicables a unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y a establecimientos TIF dedicados al procesamiento de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano;

IV. Verificar e inspeccionar la aplicación de buenas prácticas en establecimientos TIF dedicados al procesamiento de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, así como de las actividades de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola relacionadas directa o indirectamente con la producción y procesamiento primario dichos recursos, partes y derivados, y

V. Fomentar y establecer los programas destinados a la prevención y control de contaminantes, a través de esquemas de buenas prácticas pesqueras y acuícolas y buenas prácticas de manufactura en las unidades dedicadas a la pesca y la acuicultura y en los establecimientos TIF dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola destinados a integrarse a la cadena alimenticia para consumo humano.

Las atribuciones y facultades previstas en este artículo serán realizadas y ejercidas por la Secretaría a través del Senasica. Lo anterior, sin perjuicio de las atribuciones y facultades que le corresponden a la Secretaría de Salud en materia de control sanitario de productos y servicios, cuyo ejercicio se realizará por dicha Secretaría conforme a las disposiciones de salubridad general.

## **Sección II De los Establecimientos TIF**

**Artículo 119 Bis 2.** El Senasica certificará a petición de parte, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley y demás que de ella emanen, la instalación y funcionamiento de establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano.

**Artículo 119 Bis 3.** Los establecimientos referidos en el artículo anterior, utilizarán la denominación Tipo Inspección Federal o su abreviatura TIF de acuerdo a lo dispuesto por normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que se emitan conforme a este capítulo, como símbolo de calidad higiénico-sanitaria de los recursos pesqueros y recursos acuícolas, cuando sus instalaciones, equipo y proceso productivo se ajusten a las disposiciones de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola, y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura, y esta condición esté certificada por el Senasica o por organismos de certificación acreditados en los términos de las disposiciones federales aplicables en materia de normalización.

**Artículo 119 Bis 4.** Los establecimientos TIF deberán contar con responsables autorizados por el Senasica que realicen la inspección o verificación en tal número que garantice su eficiencia. Los establecimientos autorizados para exportar recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, deberán contar con dichos responsables si el Senasica lo determina o el país importador lo requiere.

Asimismo dichos establecimientos deberán tener a su servicio durante las horas laborables, cuando menos un responsable autorizado por el Senasica para fines de control de vigilancia epidemiológica, y otras medidas sanitarias, de inocuidad y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura.

**Artículo 119 Bis 5.** La certificación TIF tendrá validez y surtirá sus efectos en toda la República. Los establecimientos que cuenten con dicha certificación y denominación no serán objeto de inspección y resello por autoridad diversa, en la materia que regula el presente capítulo.

**Artículo 119 Bis 6.** El Senasica promoverá que los establecimientos de procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola obtengan la denominación TIF, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley, de las normas oficiales mexicanas que de ella deriven y demás disposiciones que emita el propio Senasica en materia de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola y buenas prácticas aplicables a dichos recursos.

**Artículo 119 Bis 7.** Los propietarios o poseedores de los establecimientos TIF, estarán obligados a proporcionar las facilidades necesarias para que el Senasica o terceros acreditados, según corresponda, lleven a cabo su inspección, verificación o certificación.

**Artículo 119 Bis 8.** La certificación, verificación, dictámenes de prueba o evaluación de la conformidad de las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas en materia TIF las realizará el Senasica a iniciativa propia o a petición del interesado, pudiendo hacerlo directamente o a través de organismos de certificación, unidades de verificación o laboratorios de pruebas acreditados en los términos de las disposiciones aplicables.

### **Sección III De la Trazabilidad**

**Artículo 119 Bis 9.** La Secretaría establecerá las bases para la implementación de sistemas de trazabilidad de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, desde su origen hasta su destino. Los sistemas serán coordinados, supervisados y vigilados por la propia Secretaría, a través del Senasica.

La Secretaría, mediante normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas, definirá los sistemas de trazabilidad aplicables a los recursos a que se refiere este capítulo.

**Artículo 119 Bis 10.** Los agentes involucrados en cada eslabón de la cadena de valor, deberán implementar y mantener un sistema de trazabilidad documentado en las etapas que le correspondan, en términos de lo establecido en las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que emita la Secretaría para tal efecto.

**Artículo 119 Bis 11.** Los sistemas de trazabilidad de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola para consumo humano, sean nacionales o importados, garantizarán el rastreo en toda la cadena de su procesamiento primario y se deberá contar con la relación de proveedores y distribuidores o clientes.

**Artículo 119 Bis 12.** Los agentes involucrados deberán notificar a la Secretaría cuando sospechen que alguno de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, que han capturado, extraído, recolectado, producido, criado, cortado, cocido, envasado, empacado, refrigerado, congelado, transportado, industrializado, distribuido o importado no cumplen con las disposiciones de buenas prácticas pesqueras o acuícolas o de manufactura. De ser procedente, la Secretaría ordenará de inmediato su retiro del mercado y, en su caso, dispondrá las medidas sanitarias que correspondan.

Cuando las mercancías sean retiradas del mercado, se informará a los consumidores de las razones de este retiro.

**Artículo 119 Bis 13.** Será parte del sistema de trazabilidad de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, nacionales, de importación o exportación regulados por este capítulo y de acuerdo a lo establecido en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que expida la Secretaría, la información que defina respecto de dichos recursos, partes y derivados, entre otros aspectos:

I. El origen;

II. La procedencia;

III. El destino;

IV. El lote;

V. La fecha de producción, la fecha de empaque, proceso o elaboración, caducidad o fecha de consumo preferente; y

VI. La identificación individual o en grupo de acuerdo al producto en específico.

**Artículo 119 Bis 14.** Para efectos de trazabilidad, las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas relativas a buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura que expida la Secretaría, establecerán los requisitos que deberán contener las etiquetas de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano.

**Artículo Segundo:** Se adiciona el Artículo 134, y se reforma y adiciona una nueva fracción III y un último párrafo al Artículo 139, ambos de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, para quedar como sigue:

**Artículo 134.** En materia de sanidad de especies acuícolas y de inocuidad y calidad de recursos pesqueros y recursos acuícolas, incluyendo los establecimientos TIF a que se refiere la presente Ley, el Senasica, además de aplicar cualquiera de las sanciones a que se refieren las fracciones I, II y V del artículo anterior, podrá suspender o revocar los certificados correspondientes, previo el cumplimiento a la garantía de audiencia de acuerdo a lo establecido en las disposiciones relativas y aplicables de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y demás disposiciones vigentes en materia de normalización.

**Artículo 139.** La imposición de las sanciones de clausura temporal o definitiva, parcial o total de la instalación o instalaciones en las que se hayan cometido las infracciones, se aplicará cuando:

I. Se cause daño a las especies acuícolas y pesqueras o a los ecosistemas en que dichas especies se encuentran;

II. El infractor no hubiere cumplido en los plazos y condiciones impuestas por la Secretaría, con las medidas de seguridad o de urgente aplicación establecidas en la presente Ley, su reglamento o normas oficiales, y

III. Se generen riesgos de contaminación de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, o se contaminen, por acción o por omisión, y puedan poner en riesgo o afectar la salud de las personas, siempre y cuando dichos incidentes sean comprobados mediante las pruebas de laboratorio y demás procedimientos previstos en las normas aplicables.

...

La clausura que imponga la Secretaría será definitiva y total, en caso de que los riesgos o afectaciones a que se refiere la fracción III del presente artículo se causen por o se generen en establecimientos TIF regulados por esta Ley.

#### **Transitorios**

**Primero.** El presente decreto entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

**Segundo.** Para la debida instrumentación del presente Decreto, el Ejecutivo Federal instruirá a las Secretarías de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y de Salud a efecto de que, en un plazo no mayor a 90 días, suscriban las bases de coordinación que determinarán el ejercicio de las atribuciones que, en materia de inspección y vigilancia de la calidad, sanidad e inocuidad de los recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola, les confieren la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables; la Ley General de Salud y las demás disposiciones aplicables.

Dado en el Palacio Legislativo de San Lázaro, a los treinta días del mes de noviembre de dos mil once.

**La Comisión de Pesca, diputados:** Felipe Cervera Hernández, presidente (rúbrica); Rolando Bojórquez Gutiérrez (rúbrica), Sofía Castro Ríos (rúbrica), Carlos Oznerol Pacheco Castro (rúbrica), José Alfredo Torres Huitrón (rúbrica), César Mancillas Amador (rúbrica), Nelly del Carmen Márquez Zapata (rúbrica), Miguel Martín López (rúbrica), Silvia Puppo Gastélum (rúbrica), secretarios; Patricio Chirinos del Ángel (rúbrica), Nicolás Carlos Bellizía Aboaf (rúbrica), Francisco Javier Martín Gil Ortiz, Carlos Manuel Joaquín González (rúbrica), José Luis Marcos León Perea (rúbrica), Luis Antonio Martínez Armengol (rúbrica), Eviel Pérez Magaña (rúbrica), Alfredo Villegas Arreola (rúbrica), Alicia Elizabeth Zamora Villalva (rúbrica), Juan José Cuevas García (rúbrica), José Manuel Marroquín Toledo (rúbrica), Ivideliza Reyes Hernández (rúbrica), Fernando Santamaría Prieto, José Ignacio Seara Sierra (rúbrica), Javier Bernardo Usabiaga Arroyo (rúbrica), Víctor Manuel Castro Cosío (rúbrica), Florentina Rosario Morales (rúbrica), Liborio Vidal Aguilar, Francisco Amadeo Espinosa Ramos.»

13-12-2011

Cámara de Diputados.

**DICTAMEN** de la Comisión de Pesca, con proyecto de decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, en materia de establecimientos tipo inspección federal.

**Aprobado** en lo general y en lo particular, por 271 votos en pro, 3 en contra y 0 abstenciones.

Se turnó a la Cámara de Senadores para sus efectos constitucionales.

Diario de los Debates, 13 de diciembre de 2011.

Discusión y votación, 13 de diciembre de 2011.

## **DISCUSIÓN DEL DICTAMEN DE LA COMISIÓN DE PESCA, CON PROYECTO DE DECRETO QUE REFORMA Y ADICIONA DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

**El Presidente diputado Emilio Chuayffet Chemor:** Tiene la palabra, por cinco minutos, el diputado Javier Usabiaga Arroyo, para fundamentar el dictamen de conformidad con el artículo 104, numeral 1, fracción II del Reglamento de la Cámara. No se encuentra en el salón. Tiene la palabra, hasta por tres minutos, la diputada Silvia Puppo Gastélum. Adelante.

**La diputada Silvia Puppo Gastélum:** Gracias, presidente. Con su permiso, compañeras y compañeros. Posicionamiento del dictamen de la Comisión de Pesca con proyecto de decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentable, en materia de establecimientos tipo inspección federal.

El proyecto de dictamen a discusión de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentable, en materia de establecimientos tipo inspección federal, da respuesta a la necesidad de establecer las atribuciones de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, en materia de establecimientos tipo inspección federal de recursos pesqueros y acuícolas.

Conforme al nuevo artículo 119 Bis, en esta fracción V, se define a estos establecimientos tipo inspección federal como las instalaciones que comprenden las embarcaciones de captura de los barcos-fábrica, las zonas de producción de mar y cultura, las granjas acuícolas, los demás establecimientos en donde se capturan, extraen, recolectan, siembran, producen, crían, engordan, acondicionan, procesan, cortan, cuecen, envasan, empaacan, refrigeran, congelan o industrializan recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, con fines de transporte y venta en el país o para exportación y que están sujetas a regulación de la secretaría en coordinación con la Secretaría de Salud, conforme a sus respectivos ámbitos de competencia y cuya certificación es a petición de parte.

En consecuencia, la Sagarpa en el nuevo ámbito de sus atribuciones va a participar en la implementación de los establecimientos TIF de recursos pesqueros y acuícolas, con el fin de otorgar protección, alerta sanitaria y atención eficaz en situaciones epidemiológicas que pongan en riesgo la salud de los consumidores de dichos recursos, mediante normas oficiales mexicanas que para tal efecto se formulen y expidan.

Además la Secretaría de Salud, en el marco de sus atribuciones legales, a través de Cofepris, va a continuar realizando actos de control sanitario de su competencia, ante la posibilidad de riesgo o daño a la población a partir del momento en que los productos pesqueros y acuícolas se encuentren en disposición del consumidor.

También es pertinente señalar que se incluya en la aplicación de sanciones la clausura definitiva de las instalaciones de establecimientos tipo TIF, en las que se hayan cometido infracciones, al que generará riesgos de contaminación de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano o exista contaminación por acción o por omisión y puedan poner en riesgo o afectar la salud de las personas; compañeros, hay que votar esto a favor, es por bien de todos los ciudadanos de nuestro país. Muchas gracias.

**El Presidente diputado Emilio Chuayffet Chemor:** Muchas gracias, diputada. Tiene la palabra el diputado Juan José Cuevas García, hasta por tres minutos.

**El diputado Juan José Cuevas García** (desde la curul): Diputado presidente, nada más para informar, ya la compañera dijo todo lo que habíamos platicado en la comisión. Gracias.

**El Presidente diputado Emilio Chuayffet Chemor:** Muchas gracias, diputado. Agotados los oradores, solicito a la Secretaría que pregunte a la asamblea si se encuentra suficientemente discutido el punto.

**La Secretaria diputada Guadalupe Pérez Domínguez:** Por instrucciones de la Presidencia, en votación económica se consulta a la asamblea si el dictamen se encuentra suficientemente discutido. Las diputadas y los diputados que estén por la afirmativa sírvanse manifestarlo. Las diputadas y los diputados que estén por la negativa sírvanse manifestarlo. Mayoría por la afirmativa, señor presidente.

**El Presidente diputado Emilio Chuayffet Chemor:** En virtud de que, de conformidad con el artículo 109 del Reglamento de la Cámara, no se ha reservado artículo alguno para discutirlo en lo particular, pido a la Secretaría que abra el sistema electrónico, por tres minutos, para proceder a la votación en lo general y en lo particular en un solo acto.

**La Secretaria diputada Guadalupe Pérez Domínguez:** Háganse los avisos a que se refiere el artículo 144, numeral 2 del Reglamento de la Cámara de Diputados. Ábrase el sistema electrónico, por tres minutos, para proceder a la votación en lo general y en lo particular en un solo acto.

(Votación)

Señor diputado presidente, se han emitido un total de 271 votos en pro, 3 en contra, 0 abstenciones.

**El Presidente diputado Emilio Chuayffet Chemor:** Aprobado en lo general y en lo particular el proyecto de decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentable en materia de establecimientos tipo inspección federal por 273 votos. Pasa al Senado, para sus efectos constitucionales.



15-12-2011

Cámara de Senadores.

**MINUTA** con proyecto de decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, en materia de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF).

Se turnó a las Comisiones Unidas de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca; y de Estudios Legislativos, Primera.

Diario de los Debates, 15 de diciembre de 2011.

**MINUTA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF)**

“MINUTA  
PROYECTO  
DE  
DECRETO

POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF).

**Artículo Primero.-** Se adiciona un Capítulo IV, denominado “Establecimientos Tipo Inspección Federal de Recursos Pesqueros y Recursos Acuícolas”, con los artículos 119 BIS a 119 BIS 14, al Título Décimo Primero “De la Sanidad, Inocuidad y Calidad”, de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, para quedar como sigue:

CAPITULO IV  
ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL DE  
RECURSOS PESQUEROS Y RECURSOS ACUICOLAS

SECCION I  
Disposiciones Generales

ARTICULO 119 BIS.- Para los efectos de este capítulo, se entiende por:

I. Buenas prácticas pesqueras y acuícolas: Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones y controles que se establezcan en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que formule y expida la Secretaría, aplicables desde el procesamiento primario hasta la puesta a disposición del consumidor, de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano, en las unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y en los establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de dichos recursos, con el objeto de disminuir los riesgos asociados a agentes físicos, químicos o biológicos que los contaminen durante en su captura, procesamiento primario o recolección

II. Buenas prácticas de manufactura: Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones y controles de tipo general que se establezcan en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que formule y expida la Secretaría, aplicables en los establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano, incluyendo actividades de cortado, cocido, envasado, enlatado, refrigerado y congelado con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación física, química o biológica.

III. Cadena de valor: El conjunto de elementos y agentes involucrados en los procesos productivos de los recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, incluidos el abastecimiento de equipo técnico, insumos productivos, el procesamiento primario, acopio, transformación, distribución y comercialización.

IV. Certificación de buenas prácticas: Procedimiento que inicia a petición de parte y que concluye, de ser procedente, con un certificado, mediante el cual el SENASICA o terceros acreditados en los términos de las disposiciones federales sobre normalización, hace constar que un establecimiento Tipo Inspección Federal dedicado al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, cumple con las buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura que le sean aplicables.

V. Establecimientos Tipo Inspección Federal: Las instalaciones que comprenden las embarcaciones de captura; los barcos-fábrica; las zonas de producción de maricultura, las granjas acuícolas y los demás establecimientos en donde se capturan, extraen, recolectan, siembran, producen, crían, engordan, acondicionan, procesan, cortan, cuecen, envasan, empacan, refrigeran, congelan o industrializan recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, con fines de transporte y venta en el país o para exportación, y que están sujetas a regulación de la Secretaría en coordinación con la Secretaría de Salud, conforme a sus respectivos ámbitos de competencia y cuya certificación es a petición de parte.

VI. Procesamiento primario: Las actividades de captura, extracción, recolección, producción, siembra, crianza, estabulación, depuración, cortado, envasado, empacado, refrigerado, congelado, transporte y/o industrialización, de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano.

VII. Trazabilidad: Conjunto de actividades técnicas y administrativas sistematizadas determinadas por la Secretaría que permiten registrar los procesos relacionados con la captura, extracción, cultivo, recolección, crianza, engorda, reproducción, cortado, cocido, envasado, enlatado, empacado, refrigerado, congelado, transportado, industrializado, distribuido o importado de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola; así como aquellas tendientes a registrar la aplicación de los productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en especies acuáticas o para consumo de éstas, desde su origen hasta su destino, a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución, identificando en cada etapa su ubicación espacial y en su caso los factores de riesgo de sanidad acuícola y de contaminación que pueden estar presentes en cada una de las actividades.

VIII. TIF: Abreviatura referente a establecimientos Tipo Inspección Federal y al símbolo que acredita la certificación correspondiente a este tipo de instalaciones, misma que podrá utilizarse, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley, en dichos establecimientos y recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, para garantizar su inocuidad.

ARTICULO 119 BIS 1.- Para los efectos de este capítulo, son atribuciones de la Secretaría:

I. Determinar y establecer las medidas y criterios aplicables en materia de buenas prácticas que habrán de aplicarse en la producción primaria y el procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano en establecimientos TIF, para reducir los contaminantes o riesgos que puedan estar presentes en éstos; así como aquellas medidas y criterios que conforme al principio de reciprocidad sean necesarios para reconocer las buenas prácticas equivalentes que apliquen otros países para el caso de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano que se destinen al comercio exterior;

II. Regular y certificar por sí o mediante terceros, la aplicación de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura en unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y en establecimientos TIF dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano; así como revocar los certificados emitidos, por las causas que se establecen en esta Ley;

III. Expedir normas oficiales mexicanas y otras disposiciones en materia de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola, y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura, aplicables a unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y a establecimientos TIF dedicados al procesamiento de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano;

IV. Verificar e inspeccionar la aplicación de buenas prácticas en establecimientos TIF dedicados al procesamiento de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, así como de las actividades de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola relacionadas directa o indirectamente con la producción y procesamiento primario dichos recursos, partes y derivados, y

V. Fomentar y establecer los programas destinados a la prevención y control de contaminantes, a través de esquemas de buenas prácticas pesqueras y acuícolas y buenas prácticas de manufactura en las unidades dedicadas a la pesca y la acuicultura y en los establecimientos TIF dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola destinados a integrarse a la cadena alimenticia para consumo humano.

Las atribuciones y facultades previstas en este artículo serán realizadas y ejercidas por la Secretaría a través del SENASICA. Lo anterior, sin perjuicio de las atribuciones y facultades que le corresponden a la Secretaría de Salud en materia de control sanitario de productos y servicios, cuyo ejercicio se realizará por dicha Secretaría conforme a las disposiciones de salubridad general.

## SECCION II

### De los Establecimientos TIF

ARTICULO 119 BIS 2.- El SENASICA certificará a petición de parte, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley y demás que de ella emanen, la instalación y funcionamiento de establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano.

ARTICULO 119 BIS 3.- Los establecimientos referidos en el artículo anterior, utilizarán la denominación Tipo Inspección Federal o su abreviatura TIF de acuerdo a lo dispuesto por normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que se emitan conforme a este capítulo, como símbolo de calidad higiénico-sanitaria de los recursos pesqueros y recursos acuícolas, cuando sus instalaciones, equipo y proceso productivo se ajusten a las disposiciones de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola, y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura, y esta condición esté certificada por el SENASICA o por organismos de certificación acreditados en los términos de las disposiciones federales aplicables en materia de normalización.

ARTÍCULO 119 BIS 4.- Los establecimientos TIF deberán contar con responsables autorizados por el SENASICA que realicen la inspección o verificación en tal número que garantice su eficiencia. Los establecimientos autorizados para exportar recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, deberán contar con dichos responsables si el SENASICA lo determina o el país importador lo requiere.

Asimismo dichos establecimientos deberán tener a su servicio durante las horas laborables, cuando menos un responsable autorizado por el SENASICA para fines de control de vigilancia epidemiológica, y otras medidas sanitarias, de inocuidad y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura.

ARTICULO 119 BIS 5.- La certificación TIF tendrá validez y surtirá sus efectos en toda la República. Los establecimientos que cuenten con dicha certificación y denominación no serán objeto de inspección y resello por autoridad diversa, en la materia que regula el presente capítulo.

ARTICULO 119 BIS 6.- El SENASICA promoverá que los establecimientos de procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola obtengan la denominación TIF, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley, de las normas oficiales mexicanas que de ella deriven y demás disposiciones que emita el propio SENASICA en materia de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola y buenas prácticas aplicables a dichos recursos.

ARTICULO 119 BIS 7.- Los propietarios o poseedores de los establecimientos TIF, estarán obligados a proporcionar las facilidades necesarias para que el SENASICA o terceros acreditados, según corresponda, lleven a cabo su inspección, verificación o certificación.

ARTICULO 119 BIS 8.- La certificación, verificación, dictámenes de prueba o evaluación de la conformidad de las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas en materia TIF las realizará el SENASICA a iniciativa propia o a petición del interesado, pudiendo hacerlo directamente o a través de organismos de certificación, unidades de verificación o laboratorios de pruebas acreditados en los términos de las disposiciones aplicables.

SECCION III  
De la Trazabilidad

ARTÍCULO 119 BIS 9.- La Secretaría establecerá las bases para la implementación de sistemas de trazabilidad de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, desde su origen hasta su destino. Los sistemas serán coordinados, supervisados y vigilados por la propia Secretaría, a través del SENASICA.

La Secretaría, mediante normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas, definirá los sistemas de trazabilidad aplicables a los recursos a que se refiere este capítulo.

ARTICULO 119 BIS 10.- Los agentes involucrados en cada eslabón de la cadena de valor, deberán implementar y mantener un sistema de trazabilidad documentado en las etapas que le correspondan, en términos de lo establecido en las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que emita la Secretaría para tal efecto.

ARTICULO 119 BIS 11.- Los sistemas de trazabilidad de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola para consumo humano, sean nacionales o importados, garantizarán el rastreo en toda la cadena de su procesamiento primario y se deberá contar con la relación de proveedores y distribuidores o clientes.

ARTICULO 119 BIS 12.- Los agentes involucrados deberán notificar a la Secretaría cuando sospechen que alguno de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, que han capturado, extraído, recolectado, producido, criado, cortado, cocido, envasado, empacado, refrigerado, congelado, transportado, industrializado, distribuido o importado no cumplen con las disposiciones de buenas prácticas pesqueras o acuícolas o de manufactura. De ser procedente, la Secretaría ordenará de inmediato su retiro del mercado y, en su caso, dispondrá las medidas sanitarias que correspondan.

Cuando las mercancías sean retiradas del mercado, se informará a los consumidores de las razones de este retiro.

ARTÍCULO 119 BIS 13.- Será parte del sistema de trazabilidad de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, nacionales, de importación o exportación regulados por este capítulo y de acuerdo a lo establecido en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que expida la Secretaría, la información que defina respecto de dichos recursos, partes y derivados, entre otros aspectos:

- I. El origen;
- II. La procedencia;
- III. El destino;
- IV. El lote;
- V. La fecha de producción, la fecha de empaque, proceso o elaboración, caducidad o fecha de consumo preferente; y
- VI. La identificación individual o en grupo de acuerdo al producto en específico.

ARTICULO 119 BIS 14.- Para efectos de trazabilidad, las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas relativas a buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura que expida la Secretaría, establecerán los requisitos que deberán contener las etiquetas de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano.

**ARTICULO SEGUNDO.-** Se reforma el artículo 134, y se adiciona una nueva fracción III y un último párrafo al artículo 139 de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, para quedar como sigue:

ARTICULO 134.- En materia de sanidad de especies acuícolas y de inocuidad y calidad de recursos pesqueros y recursos acuícolas, incluyendo los establecimientos TIF a que se refiere la presente Ley, el SENASICA, además de aplicar cualquiera de las sanciones a que se refieren las fracciones I, II y V del artículo anterior, podrá suspender o revocar los certificados correspondientes, previo el cumplimiento a la garantía de audiencia de acuerdo a lo establecido en las disposiciones relativas y aplicables de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y demás disposiciones vigentes en materia de normalización.

ARTÍCULO 139.- La imposición de las sanciones de clausura temporal o definitiva, parcial o total de la instalación o instalaciones en las que se hayan cometido las infracciones, se aplicará cuando:

I. Se cause daño a las especies acuícolas y pesqueras o a los ecosistemas en que dichas especies se encuentran;

II. El infractor no hubiere cumplido en los plazos y condiciones impuestas por la Secretaría, con las medidas de seguridad o de urgente aplicación establecidas en la presente Ley, su reglamento o normas oficiales, y

III. Se generen riesgos de contaminación de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, o se contaminen, por acción o por omisión, y puedan poner en riesgo o afectar la salud de las personas, siempre y cuando dichos incidentes sean comprobados mediante las pruebas de laboratorio y demás procedimientos previstos en las normas aplicables.

...

La clausura que imponga la Secretaría será definitiva y total, en caso de que los riesgos o afectaciones a que se refiere la fracción III del presente artículo se causen por o se generen en establecimientos TIF regulados por esta Ley.

## **TRANSITORIOS**

PRIMERO.- El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO.- Para la debida instrumentación del presente Decreto, el Ejecutivo Federal instruirá a las Secretarías de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y de Salud a efecto de que, en un plazo no mayor a 90 días, suscriban las bases de coordinación que determinarán el ejercicio de las atribuciones que, en materia de inspección y vigilancia de la calidad, sanidad e inocuidad de los recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola, les confieren la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables; la Ley General de Salud y las demás disposiciones aplicables.

Salón de sesiones de la Cámara de Diputados del Honorable Congreso de la Unión.- México, D.F., a 13 de diciembre de 2011.

**Dip. Emilio Chuayffet Chemor**  
Presidente

**Dip. Guadalupe Pérez Domínguez**  
Secretaria".

Túrnese a las Comisiones Unidas de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca; y de Estudios Legislativos, Primera.

# PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES

(Dictamen de primera lectura)



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

## HONORABLE ASAMBLEA:

A las Comisiones Unidas de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca; y de Estudios Legislativos, Primera de la LXI Legislatura del Senado de la República, les fue turnada, para su estudio y elaboración del dictamen correspondiente, la Minuta Proyecto de Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables.

Con fundamento en las facultades que nos confieren los artículos 71 fracción II y 72 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; los artículos 85, 86, 89, 90 fracciones XIV y XXII, 94 y demás relativos y aplicables de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos; así como los artículos 113, 114, 117, 135, 175, 182, 183, 190 y demás aplicables del Reglamento del Senado de la República, los Senadores integrantes de las Comisiones Legislativas que suscriben, habiendo analizado el contenido de la Minuta Proyecto de Decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, someten a la consideración de esta Honorable Asamblea, el presente Dictamen, basándose en la siguiente:

## METODOLOGÍA

En el apartado de "Antecedentes" se da constancia del proceso legislativo del asunto sujeto a dictamen, desde su presentación en la Cámara de origen hasta la formulación del presente dictamen.



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

En el apartado denominado "Contenido de la Minuta", se sintetiza el objeto de las reformas y adiciones presentadas y el espíritu del legislador para su propuesta.

En el apartado de "Consideraciones", estas Comisiones Unidas realizan el análisis técnico y jurídico pormenorizado de las reformas y adiciones propuestas con el objeto de valorar su procedencia o realizar las modificaciones que para tal efecto resulten pertinentes y mediante las cuales se sustenta el decreto propuesto.

### **ANTECEDENTES**

1.- El 22 de septiembre de 2011, el Diputado Javier Bernardo Usabiaga Arroyo, integrante del Grupo Parlamentario del Partido Acción Nacional presentó ante el Pleno de la Cámara de Diputados la iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se reforma y adiciona la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables para establecer las bases para el Desarrollo de Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) de Recursos Pesqueros y Acuícolas.

2.- En esa misma fecha la Presidencia de la Mesa Directiva de la Cámara de Diputados que la iniciativa en comento se turnara a la Comisión de Pesca de la Cámara de Diputados para su análisis, estudio y la elaboración del dictamen correspondiente.

3.- El 14 de noviembre de 2011, en cumplimiento con lo dispuesto por el Artículo 18, párrafo tercero, de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y del Artículo 176, numeral 1, fracción III del Reglamento de la Cámara de Diputados, la Comisión de Pesca solicitó al Centro de Estudios de Finanzas Públicas una valoración del impacto presupuestario de la Minuta objeto del presente Dictamen.



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

4.- En sesión de la Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión celebrada el 13 de diciembre de 2011, la Comisión de Pesca presentó al pleno el dictamen a la Iniciativa Proyecto de Decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, misma que fue aprobada por 271 votos a favor y 3 votos en contra, turnándose a la Cámara de Senadores para los efectos dispuestos en el inciso A del Artículo 72 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y

5.- En sesión ordinaria celebrada el 15 de diciembre de 2011 por el Pleno del Senado de la República, la Mesa Directiva de esta Soberanía recibió la Minuta Proyecto de Decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, siendo turnada a las Comisiones Unidas de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca; y de Estudios Legislativos, Primera para su estudio, análisis y elaboración del dictamen correspondiente.

### **CONTENIDO DE LA MINUTA**

La Minuta objeto del presente dictamen incorpora al marco jurídico en materia de pesca y acuacultura sustentables las bases legales para el desarrollo reglamentario, normativo y técnico de las condiciones, requisitos y medidas necesarias para la implementación de un sistema de certificación para establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF).

Para ello, la iniciativa propone adicionar un capítulo nuevo, el IV, denominado "Establecimientos Tipo Inspección Federal de Recursos Pesqueros y Recursos Acuícolas", al Título Décimo Primero "De la Sanidad, Inocuidad y Calidad", y





DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

plantea reformar y adicionar el artículo 134, y reforma y adiciona una nueva fracción III y un último párrafo al artículo 139 de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables en la siguiente forma:

## CAPÍTULO IV

### ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL DE RECURSOS PESQUEROS Y RECURSOS ACUÍCOLAS

#### SECCIÓN I

##### Disposiciones Generales

**ARTÍCULO 119 Bis.-** Para los efectos de este capítulo, se entiende por:

**I. Buenas prácticas pesqueras y acuícolas:** Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones y controles que se establezcan en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que formule y expida la Secretaría, aplicables desde el procesamiento primario hasta la puesta a disposición del consumidor, de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano, en las unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y en los establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de dichos recursos, con el objeto de disminuir los riesgos asociados a agentes físicos, químicos o biológicos que los contaminen durante en su captura, procesamiento primario o recolección

**II. Buenas prácticas de manufactura:** Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones y controles de tipo general que se establezcan en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que formule y expida la Secretaría,



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

aplicables en los establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano, incluyendo actividades de cortado, cocido, envasado, enlatado, refrigerado y congelado con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación física, química o biológica.

**III. Cadena de valor:** El conjunto de elementos y agentes involucrados en los procesos productivos de los recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, incluidos el abastecimiento de equipo técnico, insumos productivos, el procesamiento primario, acopio, transformación, distribución y comercialización.

**IV. Certificación de buenas prácticas:** Procedimiento que inicia a petición de parte y que concluye, de ser procedente, con un certificado, mediante el cual el SENASICA o terceros acreditados en los términos de las disposiciones federales sobre normalización, hace constar que un establecimiento Tipo Inspección Federal dedicado al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, cumple con las buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura que le sean aplicables.

**V. Establecimientos Tipo Inspección Federal:** Las instalaciones que comprenden las embarcaciones de captura; los barcos-fábrica; las zonas de producción de maricultura, las granjas acuícolas y los demás establecimientos en donde se capturan, extraen, recolectan, siembran, producen, crían, engordan, acondicionan, procesan, cortan, cuecen, envasan, empacan, refrigeran, congelan o industrializan recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, con fines de transporte y venta en el país o para exportación, y que están sujetas a regulación de la Secretaría en coordinación con la Secretaría



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

de Salud, conforme a sus respectivos ámbitos de competencia y cuya certificación es a petición de parte.

**VI. Procesamiento primario:** Las actividades de captura, extracción, recolección, producción, siembra, crianza, estabulación, depuración, cortado, envasado, empacado, refrigerado, congelado, transporte y/o industrialización, de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano.

**VII. Trazabilidad:** Conjunto de actividades técnicas y administrativas sistematizadas determinadas por la Secretaría que permiten registrar los procesos relacionados con la captura, extracción, cultivo, recolección, crianza, engorda, reproducción, cortado, cocido, envasado, enlatado, empacado, refrigerado, congelado, transportado, industrializado, distribuido o importado de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola; así como aquellas tendientes a registrar la aplicación de los productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en especies acuáticas o para consumo de éstas, desde su origen hasta su destino, a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución, identificando en cada etapa su ubicación espacial y en su caso los factores de riesgo de sanidad acuícola y de contaminación que pueden estar presentes en cada una de las actividades.

**VIII. TIF:** Abreviatura referente a establecimientos Tipo Inspección Federal y al símbolo que acredita la certificación correspondiente a este tipo de instalaciones, misma que podrá utilizarse, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley, en dichos establecimientos y recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, para garantizar su inocuidad.



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

**ARTÍCULO 119 Bis 1.-** Para los efectos de este capítulo, son atribuciones de la Secretaría:

I. Determinar y establecer las medidas y criterios aplicables en materia de buenas prácticas que habrán de aplicarse en la producción primaria y el procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano en establecimientos TIF, para reducir los contaminantes o riesgos que puedan estar presentes en éstos; así como aquellas medidas y criterios que conforme al principio de reciprocidad sean necesarios para reconocer las buenas prácticas equivalentes que apliquen otros países para el caso de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano que se destinen al comercio exterior;

II. Regular y certificar por sí o mediante terceros, la aplicación de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura en unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y en establecimientos TIF dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano; así como revocar los certificados emitidos, por las causas que se establecen en esta Ley;

III. Expedir normas oficiales mexicanas y otras disposiciones en materia de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola, y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura, aplicables a unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y a establecimientos TIF dedicados al procesamiento de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano;

IV. Verificar e inspeccionar la aplicación de buenas prácticas en establecimientos TIF dedicados al procesamiento de recursos, partes y derivados de origen



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

pesquero y acuícola para consumo humano, así como de las actividades de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola relacionadas directa o indirectamente con la producción y procesamiento primario dichos recursos, partes y derivados, y

V. Fomentar y establecer los programas destinados a la prevención y control de contaminantes, a través de esquemas de buenas prácticas pesqueras y acuícolas y buenas prácticas de manufactura en las unidades dedicadas a la pesca y la acuicultura y en los establecimientos TIF dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola destinados a integrarse a la cadena alimenticia para consumo humano.

Las atribuciones y facultades previstas en este artículo serán realizadas y ejercidas por la Secretaría a través del SENASICA. Lo anterior, sin perjuicio de las atribuciones y facultades que le corresponden a la Secretaría de Salud en materia de control sanitario de productos y servicios, cuyo ejercicio se realizará por dicha Secretaría conforme a las disposiciones de salubridad general.

## SECCIÓN II

### De los Establecimientos TIF

**ARTÍCULO 119 Bis 2.-** El SENASICA certificará a petición de parte, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley y demás que de ella emanen, la instalación y funcionamiento de establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano.



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

**ARTÍCULO 119 Bis 3.-** Los establecimientos referidos en el artículo anterior, utilizarán la denominación Tipo Inspección Federal o su abreviatura TIF de acuerdo a lo dispuesto por normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que se emitan conforme a este capítulo, como símbolo de calidad higiénico-sanitaria de los recursos pesqueros y recursos acuícolas, cuando sus instalaciones, equipo y proceso productivo se ajusten a las disposiciones de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola, y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura, y esta condición esté certificada por el SENASICA o por organismos de certificación acreditados en los términos de las disposiciones federales aplicables en materia de normalización.

**ARTÍCULO 119 Bis 4.-** Los establecimientos TIF deberán contar con responsables autorizados por el SENASICA que realicen la inspección o verificación en tal número que garantice su eficiencia. Los establecimientos autorizados para exportar recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, deberán contar con dichos responsables si el SENASICA lo determina o el país importador lo requiere.

Asimismo dichos establecimientos deberán tener a su servicio durante las horas laborables, cuando menos un responsable autorizado por el SENASICA para fines de control de vigilancia epidemiológica, y otras medidas sanitarias, de inocuidad y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura.

**ARTÍCULO 119 Bis 5.-** La certificación TIF tendrá validez y surtirá sus efectos en toda la República. Los establecimientos que cuenten con dicha certificación y denominación no serán objeto de inspección y resello por autoridad diversa, en la materia que regula el presente capítulo.



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

**ARTÍCULO 119 Bis 6.-** El SENASICA promoverá que los establecimientos de procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola obtengan la denominación TIF, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley, de las normas oficiales mexicanas que de ella deriven y demás disposiciones que emita el propio SENASICA en materia de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola y buenas prácticas aplicables a dichos recursos.

**ARTÍCULO 119 Bis 7.-** Los propietarios o poseedores de los establecimientos TIF, estarán obligados a proporcionar las facilidades necesarias para que el SENASICA o terceros acreditados, según corresponda, lleven a cabo su inspección, verificación o certificación.

**ARTÍCULO 119 Bis 8.-** La certificación, verificación, dictámenes de prueba o evaluación de la conformidad de las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas en materia TIF las realizará el SENASICA a iniciativa propia o a petición del interesado, pudiendo hacerlo directamente o a través de organismos de certificación, unidades de verificación o laboratorios de pruebas acreditados en los términos de las disposiciones aplicables.

### SECCIÓN III

#### De la Trazabilidad

**ARTÍCULO 119 Bis 9.-** La Secretaría establecerá las bases para la implementación de sistemas de trazabilidad de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, desde su origen hasta su destino. Los sistemas serán coordinados, supervisados y vigilados por la propia Secretaría, a través del SENASICA.



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

La Secretaría, mediante normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas, definirá los sistemas de trazabilidad aplicables a los recursos a que se refiere este capítulo.

**ARTÍCULO 119 Bis 10.-** Los agentes involucrados en cada eslabón de la cadena de valor, deberán implementar y mantener un sistema de trazabilidad documentado en las etapas que le correspondan, en términos de lo establecido en las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que emita la Secretaría para tal efecto.

**ARTÍCULO 119 Bis 11.-** Los sistemas de trazabilidad de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola para consumo humano, sean nacionales o importados, garantizarán el rastreo en toda la cadena de su procesamiento primario y se deberá contar con la relación de proveedores y distribuidores o clientes.

**ARTÍCULO 119 Bis 12.-** Los agentes involucrados deberán notificar a la Secretaría cuando sospechen que alguno de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, que han capturado, extraído, recolectado, producido, criado, cortado, cocido, envasado, empacado, refrigerado, congelado, transportado, industrializado, distribuido o importado no cumplen con las disposiciones de buenas prácticas pesqueras o acuícolas o de manufactura. De ser procedente, la Secretaría ordenará de inmediato su retiro del mercado y, en su caso, dispondrá las medidas sanitarias que correspondan.

Cuando las mercancías sean retiradas del mercado, se informará a los consumidores de las razones de este retiro.





DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

**ARTÍCULO 119 Bis 13.-** Será parte del sistema de trazabilidad de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, nacionales, de importación o exportación regulados por este capítulo y de acuerdo a lo establecido en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que expida la Secretaría, la información que defina respecto de dichos recursos, partes y derivados, entre otros aspectos:

I. El origen;

II. La procedencia;

III. El destino;

IV. El lote;

V. La fecha de producción, la fecha de empaque, proceso o elaboración, caducidad o fecha de consumo preferente; y

VI. La identificación individual o en grupo de acuerdo al producto en específico.

**ARTÍCULO 119 Bis 14.-** Para efectos de trazabilidad, las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas relativas a buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura que expida la Secretaría, establecerán los requisitos que deberán contener las etiquetas de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano.



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** Se reforma el Artículo 134, y se adiciona una nueva fracción III y un último párrafo al Artículo 139, ambos de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, para quedar como sigue:

**ARTÍCULO 134.-** En materia de sanidad de especies acuícolas y de inocuidad y calidad de recursos pesqueros y recursos acuícolas, incluyendo los establecimientos TIF a que se refiere la presente Ley, el SENASICA., además de aplicar cualquiera de las sanciones a que se refieren las fracciones I, II y V del artículo anterior, podrá suspender o revocar los certificados correspondientes, previo el cumplimiento a la garantía de audiencia de acuerdo a lo establecido en las disposiciones relativas y aplicables de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y demás disposiciones vigentes en materia de normalización.

**ARTÍCULO 139.-** La imposición de las sanciones de clausura temporal o definitiva, parcial o total de la instalación o instalaciones en las que se hayan cometido las infracciones, se aplicará cuando:

- I. Se cause daño a las especies acuícolas y pesqueras o a los ecosistemas en que dichas especies se encuentran;
- II. El infractor no hubiere cumplido en los plazos y condiciones impuestas por la Secretaría, con las medidas de seguridad o de urgente aplicación establecidas en la presente Ley, su reglamento o normas oficiales, y
- III. Se generen riesgos de contaminación de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, o se contaminen, por acción o por omisión, y puedan poner en riesgo o afectar la salud de las personas, siempre



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

y cuando dichos incidentes sean comprobados mediante las pruebas de laboratorio y demás procedimientos previstos en las normas aplicables.

En los casos en que se imponga como sanción la clausura temporal, la Secretaría deberá indicar al infractor las medidas correctivas y las acciones que debe llevar a cabo para subsanar las irregularidades que motivaron dicha sanción, así como los plazos para su realización.

La clausura que imponga la Secretaría será definitiva y total, en caso de que los riesgos o afectaciones a que se refiere la fracción III del presente artículo se causen por o se generen en establecimientos TIF regulados por esta Ley.

## TRANSITORIOS

**PRIMERO.-** El presente decreto entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

**SEGUNDO.-** Para la debida instrumentación del presente Decreto, el Ejecutivo Federal instruirá a las Secretarías de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y de Salud a efecto de que, en un plazo no mayor a 90 días, suscriban las bases de coordinación que determinarán el ejercicio de las atribuciones que, en materia de inspección y vigilancia de la calidad, sanidad e inocuidad de los recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola, les confieren la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables; la Ley General de Salud y las demás disposiciones aplicables.



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

## CONSIDERACIONES

El derecho a la protección a la salud está consagrado en el tercer párrafo del Artículo 4 Constitucional. Una de las vertientes a través de las cuales el Ejecutivo Federal, en concurrencia con las entidades federativas garantiza este derecho es mediante la aplicación de una serie de disposiciones legales y acciones de política pública enfocadas a la sanidad e inocuidad de los productos destinados al consumo humano.

Una de las ventajas que ofrece la globalización de los flujos comerciales es el mayor intercambio de servicios y bienes. Para el caso del presente dictamen destaca el de productos alimenticios que permite a países como el Reino Unido consumir mangos producidos en África o limones y aguacates cultivados en México. Sin embargo el consumo de productos alimenticios implica una serie de riesgos en caso de que su producción y procesamiento se haya llevado a cabo al margen de las prácticas y medidas de sanidad e inocuidad.

Como ejemplo de lo anterior, estas Comisiones dictaminadoras se permiten recordar el lamentable caso del pepino contaminado con la bacteria *E. coli* que costó la vida a 14 personas en Alemania y causó infecciones intestinales agudas al menos a 375 personas en Alemania, Dinamarca, Suecia, Austria y el Reino Unido en mayo del año 2011.

Situaciones como la descrita en el párrafo anterior obligan a las autoridades sanitarias a implementar medidas que prevengan afectaciones a la salud de los ciudadanos por el consumo de productos alimenticios. México no es la excepción ya que cuenta con un sólido marco legal de sanidad e inocuidad sobre la materia



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

que se orienta ya plica a la inspección y verificación de alimentos para consumo humano como: carne y sus productos; la leche, sus derivados; el huevo, sus productos; alimentos preparados y por supuesto, los recursos pesqueros y acuícolas y sus derivados.

Como señala la Colegisladora, uno de los mecanismos que se ha venido consolidando en los últimos 40 años es el certificado "Tipo Inspección Federal" (TIF) que se otorga a establecimientos y productos cárnicos de bovinos, ovinos, caprinos, equinos, porcinos y aves que son sacrificados y procesados con altas medidas de seguridad y sanidad para garantizar que no causen daños a la salud de quienes los consumen.

La experiencia ha demostrado que los productos o establecimientos certificados TIF tienen una ventaja competitiva en el mercado internacional porque el certificado es garantía de sanidad e inocuidad toda vez que, para ostentarlo es necesario cumplir con una serie de pruebas y requisitos de inspección veterinaria sobre los procesos de obtención y transformación de productos y subproductos derivados de la carne. Asimismo el certificado TIF además de darle un valor agregado al producto alimenticio, brinda certeza al consumidor respecto de la calidad sanitaria con la que dicho producto fue elaborado. Ello explica por qué en tan solo cinco décadas de 5 establecimientos hoy existen en el país 360 establecimientos TIF distribuidos en 27 entidades federativas. Durante el año 2010 esos establecimientos colocaron en el mercado internacional productos cárnicos por un valor de 578 millones de dólares.

Como se ha explicado, el certificado TIF sólo aplica a establecimientos y productos cárnicos y huevo, pero no a los productos pesqueros y acuícolas. Estas Comisiones dictaminadoras coinciden con la Colegisladora en que el



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

establecimiento de un sistema de certificación TIF para el sector pesquero sería de gran importancia para impulsar el acceso de estos productos en el mercado nacional e internacional.

En ese sentido la Minuta objeto del presente dictamen incorpora al marco regulatorio pesquero y acuícola el esquema de certificación "Tipo Inspección Federal" (TIF). Para ello la adición del Capítulo IV ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL DE RECURSOS PESQUEROS Y RECURSOS ACUÍCOLAS incorpora una serie de conceptos, entre ellos los de: Buenas prácticas pesqueras y acuícolas; Buenas prácticas de manufactura; Cadena de valor; Certificación de buenas prácticas; Establecimientos Tipo Inspección Federal; Procesamiento Primario; Trazabilidad y TIF. Cabe señalar que dichos conceptos son la base del sistema de certificación que nos ocupa.

Asimismo, las disposiciones incorporadas en el Capítulo IV señalan que los establecimientos susceptibles de certificarse comprenden las instalaciones de embarcaciones de captura; barcos-fábrica; zonas de producción de maricultura; granjas acuícolas e infraestructura en donde se capture, extraiga, recolecte, siembre, produzca, críe, engorde y acondicione recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano.

Los establecimientos que obtengan el certificado TIF estarán dedicados al procesamiento primario de recursos de origen pesquero y acuícola para consumo humano, que se caracteriza por llevar a cabo actividades de consiste en actividades de corte, cocido, envasado, empacado, refrigerado, congelado o industrializado.



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

Asimismo con las adiciones propuestas disponen que la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) es la dependencia competente para determinar y establecer medidas y criterios de buenas prácticas, regular y certificar; verificar e inspeccionar; expedir normas oficiales mexicanas, entre otras, todo ello en materia de sanidad e inocuidad en la materia que nos ocupa. Cabe destacar que las facultades conferidas a SENASICA no obstaculizarán aquellas que la Secretaría de Salud a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en materia de control sanitario de productos y servicios.

Las Comisiones dictaminadoras consideran que la parte medular de la adición propuesta por la Colegisladora es la Sección II del Capítulo IV, relativa a los establecimientos TIF. Estos serán certificados por SENASICA es voluntaria mediante solicitud expresa de la persona interesada en que sus productos o establecimiento obtenga el certificado TIF. Las características y modalidades en que utilizará dicho certificado se sujetan a normas oficiales mexicanas que se focalizarán a cada producto y a cada proceso mediante las especificaciones de prácticas que preserven la sanidad, inocuidad, calidad y seguridad a este tipo de establecimientos.

Cabe destacar que la obtención del certificado TIF brinda seguridad jurídica a los ostentores ya que, éste tendrá validez y surtirá sus efectos en todo el país y no obligará a inspección y resello por autoridad diversa en esta materia. Aunado a ello, los ostentores del certificado TIF se obligan a brindar todas las facilidades a personal de SENASICA o de terceros acreditados para que lleven a cabo la inspección, verificación o certificación de sus actividades y productos.



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

Aunado a lo anterior estas Comisiones dictaminadoras consideran que un elemento innovador de la adición del Capítulo IV es la Sección III relativa a la Trazabilidad de recursos pesqueros y acuícolas. Con ello se busca que la autoridad competente pueda seguir el proceso productivo del producto y de esta forma garantizar la protección, alerta sanitaria y atención eficaz de situaciones epidemiológicas que pudieran presentarse como resultado de la introducción de plagas y enfermedades que pudieran poner en riesgo la salud de la población. Cabe destacar que los esquemas de trazabilidad se establecerán mediante normas oficiales mexicanas.

Las reformas propuestas establecen sanciones administrativas aplicables a quienes violenten las disposiciones del Capítulo IV adicionado a la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, entre las que destacan la clausura temporal o definitiva y la revocación de la certificación TIF. Ello siempre que previamente se haya garantizado el derecho de audiencia al infractor de conformidad con lo dispuesto por la Ley que os ocupa; la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y las disposiciones normativas aplicables.

Estas Comisiones dictaminadoras reconocen que las reformas y adiciones propuestas son congruentes con las políticas públicas del Ejecutivo Federal, al ser uno de los instrumentos que persigue el desarrollo integral de los sectores pesquero y acuícola dentro del Programa Sectorial de Desarrollo Agropecuario y Pesquero 2007-2012 (PSDPA), el cual da cuenta de los aspectos importantes en materia comercial y de sanidad e inocuidad de recursos pesqueros y acuícolas.

También son congruentes con el objeto y fin de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, que respectivamente son: "regular, fomentar y





DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

administrar el aprovechamiento de los recursos pesqueros y acuícolas en el territorio nacional y las zonas sobre las que la nación ejerce su soberanía y jurisdicción... [y] propiciar el desarrollo integral y sustentable de la pesca y la acuicultura”.

Por todo lo expuesto, los Senadores integrantes de las Comisiones Unidas que suscriben el presente dictamen, someten a consideración del Pleno del Senado de la República la aprobación del siguiente:

## **DECRETO**

### **POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF)**

**Artículo Primero.-** Se adiciona un nuevo Capítulo IV, denominado “Establecimientos Tipo Inspección Federal de Recursos Pesqueros y Recursos Acuícolas”, al Título Décimo Primero “De la Sanidad, Inocuidad y Calidad”, de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, para quedar como sigue:

## **CAPÍTULO IV**

### **ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL DE RECURSOS PESQUEROS Y RECURSOS ACUÍCOLAS**

## **SECCIÓN I**

### **Disposiciones Generales**

**ARTÍCULO 119 Bis.-** Para los efectos de este capítulo, se entiende por:



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

**I. Buenas prácticas pesqueras y acuícolas:** Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones y controles que se establezcan en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que formule y expida la Secretaría, aplicables desde el procesamiento primario hasta la puesta a disposición del consumidor, de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano, en las unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y en los establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de dichos recursos, con el objeto de disminuir los riesgos asociados a agentes físicos, químicos o biológicos que los contaminen durante en su captura, procesamiento primario o recolección

**II. Buenas prácticas de manufactura:** Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones y controles de tipo general que se establezcan en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que formule y expida la Secretaría, aplicables en los establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano, incluyendo actividades de cortado, cocido, envasado, enlatado, refrigerado y congelado con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación física, química o biológica.

**III. Cadena de valor:** El conjunto de elementos y agentes involucrados en los procesos productivos de los recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, incluidos el abastecimiento de equipo técnico, insumos productivos, el procesamiento primario, acopio, transformación, distribución y comercialización.



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

**IV. Certificación de buenas prácticas:** Procedimiento que inicia a petición de parte y que concluye, de ser procedente, con un certificado, mediante el cual el SENASICA o terceros acreditados en los términos de las disposiciones federales sobre normalización, hace constar que un establecimiento Tipo Inspección Federal dedicado al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, cumple con las buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura que le sean aplicables.

**V. Establecimientos Tipo Inspección Federal:** Las instalaciones que comprenden las embarcaciones de captura; los barcos-fábrica; las zonas de producción de maricultura, las granjas acuícolas y los demás establecimientos en donde se capturan, extraen, recolectan, siembran, producen, crían, engordan, acondicionan, procesan, cortan, cuecen, envasan, empacan, refrigeran, congelan o industrializan recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, con fines de transporte y venta en el país o para exportación, y que están sujetas a regulación de la Secretaría en coordinación con la Secretaría de Salud, conforme a sus respectivos ámbitos de competencia y cuya certificación es a petición de parte.

**VI. Procesamiento primario:** Las actividades de captura, extracción, recolección, producción, siembra, crianza, estabulación, depuración, cortado, envasado, empacado, refrigerado, congelado, transporte y/o industrialización, de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano.

**VII. Trazabilidad:** Conjunto de actividades técnicas y administrativas sistematizadas determinadas por la Secretaría que permiten registrar los procesos relacionados con la captura, extracción, cultivo, recolección, crianza, engorda, reproducción, cortado, cocido, envasado, enlatado, empacado, refrigerado,



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

congelado, transportado, industrializado, distribuido o importado de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola; así como aquellas tendientes a registrar la aplicación de los productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en especies acuáticas o para consumo de éstas, desde su origen hasta su destino, a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución, identificando en cada etapa su ubicación espacial y en su caso los factores de riesgo de sanidad acuícola y de contaminación que pueden estar presentes en cada una de las actividades.

**VIII. TIF:** Abreviatura referente a establecimientos Tipo Inspección Federal y al símbolo que acredita la certificación correspondiente a este tipo de instalaciones, misma que podrá utilizarse, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley, en dichos establecimientos y recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, para garantizar su inocuidad.

**ARTÍCULO 119 Bis 1.-** Para los efectos de este capítulo, son atribuciones de la Secretaría:

I. Determinar y establecer las medidas y criterios aplicables en materia de buenas prácticas que habrán de aplicarse en la producción primaria y el procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano en establecimientos TIF, para reducir los contaminantes o riesgos que puedan estar presentes en éstos; así como aquellas medidas y criterios que conforme al principio de reciprocidad sean necesarios para reconocer las buenas prácticas equivalentes que apliquen otros países para el caso de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano que se destinen al comercio exterior;



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

II. Regular y certificar por sí o mediante terceros, la aplicación de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura en unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y en establecimientos TIF dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano; así como revocar los certificados emitidos, por las causas que se establecen en esta Ley;

III. Expedir normas oficiales mexicanas y otras disposiciones en materia de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola, y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura, aplicables a unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y a establecimientos TIF dedicados al procesamiento de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano;

IV. Verificar e inspeccionar la aplicación de buenas prácticas en establecimientos TIF dedicados al procesamiento de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, así como de las actividades de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola relacionadas directa o indirectamente con la producción y procesamiento primario dichos recursos, partes y derivados, y

V. Fomentar y establecer los programas destinados a la prevención y control de contaminantes, a través de esquemas de buenas prácticas pesqueras y acuícolas y buenas prácticas de manufactura en las unidades dedicadas a la pesca y la acuicultura y en los establecimientos TIF dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola destinados a integrarse a la cadena alimenticia para consumo humano.

Las atribuciones y facultades previstas en este artículo serán realizadas y ejercidas por la Secretaría a través del SENASICA. Lo anterior, sin perjuicio de las



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

atribuciones y facultades que le corresponden a la Secretaría de Salud en materia de control sanitario de productos y servicios, cuyo ejercicio se realizará por dicha Secretaría conforme a las disposiciones de salubridad general.

## SECCIÓN II

### De los Establecimientos TIF

**ARTÍCULO 119 Bis 2.-** El SENASICA certificará a petición de parte, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley y demás que de ella emanen, la instalación y funcionamiento de establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano.

**ARTÍCULO 119 Bis 3.-** Los establecimientos referidos en el artículo anterior, utilizarán la denominación Tipo Inspección Federal o su abreviatura TIF de acuerdo a lo dispuesto por normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que se emitan conforme a este capítulo, como símbolo de calidad higiénico-sanitaria de los recursos pesqueros y recursos acuícolas, cuando sus instalaciones, equipo y proceso productivo se ajusten a las disposiciones de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola, y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura, y esta condición esté certificada por el SENASICA o por organismos de certificación acreditados en los términos de las disposiciones federales aplicables en materia de normalización.

**ARTÍCULO 119 Bis 4.-** Los establecimientos TIF deberán contar con responsables autorizados por el SENASICA que realicen la inspección o verificación en tal número que garantice su eficiencia. Los establecimientos autorizados para exportar recursos, partes y derivados de origen pesquero y



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

acuícola para consumo humano, deberán contar con dichos responsables si el SENASICA lo determina o el país importador lo requiere.

Asimismo dichos establecimientos deberán tener a su servicio durante las horas laborables, cuando menos un responsable autorizado por el SENASICA para fines de control de vigilancia epidemiológica, y otras medidas sanitarias, de inocuidad y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura.

**ARTÍCULO 119 Bis 5.-** La certificación TIF tendrá validez y surtirá sus efectos en toda la República. Los establecimientos que cuenten con dicha certificación y denominación no serán objeto de inspección y resello por autoridad diversa, en la materia que regula el presente capítulo.

**ARTÍCULO 119 Bis 6.-** El SENASICA promoverá que los establecimientos de procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola obtengan la denominación TIF, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley, de las normas oficiales mexicanas que de ella deriven y demás disposiciones que emita el propio SENASICA en materia de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola y buenas prácticas aplicables a dichos recursos.

**ARTÍCULO 119 Bis 7.-** Los propietarios o poseedores de los establecimientos TIF, estarán obligados a proporcionar las facilidades necesarias para que el SENASICA o terceros acreditados, según corresponda, lleven a cabo su inspección, verificación o certificación.

**ARTÍCULO 119 Bis 8.-** La certificación, verificación, dictámenes de prueba o evaluación de la conformidad de las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas en materia TIF las realizará el SENASICA a iniciativa



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

propia o a petición del interesado, pudiendo hacerlo directamente o a través de organismos de certificación, unidades de verificación o laboratorios de pruebas acreditados en los términos de las disposiciones aplicables.

### **SECCIÓN III**

#### **De la Trazabilidad**

**ARTÍCULO 119 Bis 9.-** La Secretaría establecerá las bases para la implementación de sistemas de trazabilidad de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, desde su origen hasta su destino. Los sistemas serán coordinados, supervisados y vigilados por la propia Secretaría, a través del SENASICA.

La Secretaría, mediante normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas, definirá los sistemas de trazabilidad aplicables a los recursos a que se refiere este capítulo.

**ARTÍCULO 119 Bis 10.-** Los agentes involucrados en cada eslabón de la cadena de valor, deberán implementar y mantener un sistema de trazabilidad documentado en las etapas que le correspondan, en términos de lo establecido en las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que emita la Secretaría para tal efecto.

**ARTÍCULO 119 Bis 11.-** Los sistemas de trazabilidad de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola para consumo humano, sean nacionales o importados, garantizarán el rastreo en toda la cadena de su procesamiento





DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

primario y se deberá contar con la relación de proveedores y distribuidores o clientes.

**ARTÍCULO 119 Bis 12.-** Los agentes involucrados deberán notificar a la Secretaría cuando sospechen que alguno de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, que han capturado, extraído, recolectado, producido, criado, cortado, cocido, envasado, empacado, refrigerado, congelado, transportado, industrializado, distribuido o importado no cumplen con las disposiciones de buenas prácticas pesqueras o acuícolas o de manufactura. De ser procedente, la Secretaría ordenará de inmediato su retiro del mercado y, en su caso, dispondrá las medidas sanitarias que correspondan.

Cuando las mercancías sean retiradas del mercado, se informará a los consumidores de las razones de este retiro.

**ARTÍCULO 119 Bis 13.-** Será parte del sistema de trazabilidad de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, nacionales, de importación o exportación regulados por este capítulo y de acuerdo a lo establecido en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que expida la Secretaría, la información que defina respecto de dichos recursos, partes y derivados, entre otros aspectos:

I. El origen;

II. La procedencia;

III. El destino;



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

IV. El lote;

V. La fecha de producción, la fecha de empaque, proceso o elaboración, caducidad o fecha de consumo preferente; y

VI. La identificación individual o en grupo de acuerdo al producto en específico.

**ARTÍCULO 119 Bis 14.-** Para efectos de trazabilidad, las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas relativas a buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura que expida la Secretaría, establecerán los requisitos que deberán contener las etiquetas de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano.

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** Se reforma el Artículo 134, y se adiciona una nueva fracción III y un último párrafo al Artículo 139, ambos de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, para quedar como sigue:

**ARTÍCULO 134.-** En materia de sanidad de especies acuícolas y de inocuidad y calidad de recursos pesqueros y recursos acuícolas, incluyendo los establecimientos TIF a que se refiere la presente Ley, el SENASICA., además de aplicar cualquiera de las sanciones a que se refieren las fracciones I, II y V del artículo anterior, podrá suspender o revocar los certificados correspondientes, previo el cumplimiento a la garantía de audiencia de acuerdo a lo establecido en las disposiciones relativas y aplicables de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y demás disposiciones vigentes en materia de normalización.



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

**ARTÍCULO 139.-** La imposición de las sanciones de clausura temporal o definitiva, parcial o total de la instalación o instalaciones en las que se hayan cometido las infracciones, se aplicará cuando:

- I. Se cause daño a las especies acuícolas y pesqueras o a los ecosistemas en que dichas especies se encuentran;
- II. El infractor no hubiere cumplido en los plazos y condiciones impuestas por la Secretaría, con las medidas de seguridad o de urgente aplicación establecidas en la presente Ley, su reglamento o normas oficiales, y
- III. Se generen riesgos de contaminación de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, o se contaminen, por acción o por omisión, y puedan poner en riesgo o afectar la salud de las personas, siempre y cuando dichos incidentes sean comprobados mediante las pruebas de laboratorio y demás procedimientos previstos en las normas aplicables.

En los casos en que se imponga como sanción la clausura temporal, la Secretaría deberá indicar al infractor las medidas correctivas y las acciones que debe llevar a cabo para subsanar las irregularidades que motivaron dicha sanción, así como los plazos para su realización.

La clausura que imponga la Secretaría será definitiva y total, en caso de que los riesgos o afectaciones a que se refiere la fracción III del presente artículo se causen por o se generen en establecimientos TIF regulados por esta Ley.



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

## TRANSITORIOS

**PRIMERO.-** El presente decreto entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

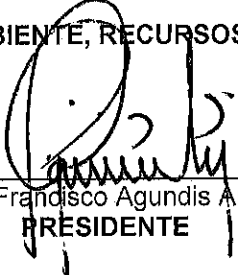
**SEGUNDO.-** Para la debida instrumentación del presente Decreto, el Ejecutivo Federal instruirá a las Secretarías de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y de Salud a efecto de que, en un plazo no mayor a 90 días, suscriban las bases de coordinación que determinarán el ejercicio de las atribuciones que, en materia de inspección y vigilancia de la calidad, sanidad e inocuidad de los recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola, les confieren la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables; la Ley General de Salud y las demás disposiciones aplicables.

Senado de la República a 27 de Marzo -- de 2012.



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

**COMISIÓN DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA**

  
Sen. Francisco Agundis Arias  
**PRÉSIDENTE**

Sen. Alberto Cárdenas Jiménez  
**SECRETARIO**

  
Sen. Margarita Villaescusa Rojo  
**SECRETARIA**

  
Sen. Sebastian Calderón Centeno  
**INTEGRANTE**

Sen. Jesús Dueñas Llerenas  
**INTEGRANTE**


Sen. Luis A. Coppola Joffroy  
**INTEGRANTE**

Sen. Jaime Rafael Díaz Ochoa  
**INTEGRANTE**

  
Sen. Juan Quiñones Ruiz  
**INTEGRANTE**

  
Sen. Carmen Guadalupe Fonz Sáenz  
**INTEGRANTE**

Sen. Heladio Elías Ramírez López  
**INTEGRANTE**

  
Sen. Rubén Fernando Velázquez López  
**INTEGRANTE**

  
Sen. Dolores del Carmen Gutiérrez Zurita  
**INTEGRANTE**

  
Sen. Francisco Javier Obregón Espinosa  
**INTEGRANTE**



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA; A LA MINUTA PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL.

COMISIÓN DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS PRIMERA

  
Sen. Rogelio Humberto Rueda Sánchez  
**PRÉSIDENTE**

Sen. Adriana González Carrillo  
**SECRETARIA**

  
Sen. José Guadarrama Márquez  
**SECRETARIO**

Sen. Ángel Alonso Díaz Caneja  
**INTEGRANTE**

  
Sen. Dante Delgado  
**INTEGRANTE**

17-04-2012

Cámara de Senadores.

**DICTAMEN** de las Comisiones Unidas de Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca; y de Estudios Legislativos, Primera, con proyecto de decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, en materia de establecimientos Tipo Inspección Federal.

**Aprobado** en lo general y en lo particular, por 74 votos en pro, 0 en contra y 0 abstenciones.

Se turnó al Ejecutivo Federal para los efectos constitucionales.

Diario de los Debates, 12 de abril de 2012.

Discusión y votación, 17 de abril de 2012.

**DISCUSIÓN DEL DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE MEDIO AMBIENTE, RECURSOS NATURALES Y PESCA; Y DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS, PRIMERA, CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES, EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL**

(Dictamen de segunda lectura)

(La primera lectura se encuentra en el Diario No. 22, de fecha 12 de abril de 2012)

Debido a que el dictamen se encuentra publicado en la Gaceta del Senado de este día, consulte la Secretaría a la Asamblea, en votación económica, si se omite su lectura.

- **La C. Secretaria Sosa Govea:** Consulto a la Asamblea, en votación económica, si se omite la lectura del dictamen. Quienes estén porque se omita, favor de levantar la mano.

(La Asamblea asiente)

Quienes estén porque no se omita, favor de levantar la mano.

(La Asamblea no asiente)

Sí se omite la lectura, señor Presidente.

- **El C. Presidente González Morfín:** Informo a la Asamblea que no hay registro de solicitud de intervenciones, en consecuencia, voy a pedir que se abra el sistema electrónico de votación por tres minutos para recoger la votación nominal en lo general y en lo particular en un solo acto. Háganse los avisos a que se refiere el artículo 58 del Reglamento para informar de la votación.

**"VOTACION REGISTRADA EN EL SISTEMA ELECTRONICO**

**MOVIMIENTO CIUDADANO**

**A FAVOR**

GARCIA LIZARDI ALCIBIADES  
GOMEZ NUCAMENDI ERICEL  
GÜITRON FUENTEVILLA JULIAN

**PAN**

**A FAVOR**

AGUILAR CORONADO MARCO  
ALONSO DIAZ CANEJA ANGEL  
ALVAREZ MATA SERGIO  
BADIA SAN MARTIN JOSE ANTONIO

BUENO TORIO JUAN  
CALDERON CENTENO SEBASTIAN  
CAMARILLO ORTEGA RUBEN  
CASTELO PARADA JAVIER  
COPPOLA JOFFROY LUIS ALBERTO  
CORTES MARTINEZ ERIKA  
CREEL MIRANDA SANTIAGO  
DIAZ MENDEZ XOCHITL  
DUEÑAS LLERENAS JESUS  
GALINDO NORIEGA RAMON  
GONZALEZ AGUILAR LAZARA NELLY  
GONZALEZ ALCOCER ALEJANDRO  
GONZALEZ GONZALEZ FELIPE  
GONZALEZ MORFIN JOSE  
MUÑOZ GUTIERREZ RAMON  
OCEJO MORENO JORGE ANDRES  
ORTUÑO GURZA MARIA TERESA  
PEREZ PLAZOLA HECTOR  
QUIÑONEZ RUIZ JUAN  
RODRIGUEZ Y PACHECO ALFREDO  
RUIZ DEL RINCON GABRIELA  
SARO BOARDMAN ERNESTO  
SERRANO SERRANO MARIA  
SOSA GOVEA MARTHA LETICIA  
TAMBORREL SUAREZ GUILLERMO  
TORRES ORIGEL RICARDO  
TREJO REYES JOSE ISABEL

**PRD**

**A FAVOR**

AGUIRRE MENDEZ JULIO CESAR  
BAUTISTA LOPEZ HECTOR  
CASTELLON FONSECA FRANCISCO  
CONTRERAS CASTILLO ARMANDO  
CORICHI GARCIA CLAUDIA SOFIA  
COTA COTA JOSEFINA  
GARCIA ZALVIDEA JOSE LUIS MAXIMO  
GUTIERREZ ZURITA DOLORES  
GUZMAN SOTO VALENTIN  
JIMENEZ OROPEZA MARTHA PATRICIA  
NAVARRETE RUIZ CARLOS  
ROJO E INCHAUSTEGUI MARIA  
SANCHEZ ANAYA ALFONSO ABRAHAM  
VELAZQUEZ LOPEZ RUBEN FERNANDO

**PRI**

**A FAVOR**

ARROYO VIEYRA FRANCISCO  
CANTU SEGOVIA ELOY  
CASTRO TRENTI FERNANDO  
ESPARZA HERRERA NORMA  
GOMEZ TUEME AMIRA GRISELDA  
GRAJALES PALACIOS FRANCISCO  
GREEN MACIAS ROSARIO  
LABASTIDA OCHOA FRANCISCO  
MENDOZA GARZA JORGE  
MORALES FLORES MELQUIADES  
MORENO CARDENAS ALEJANDRO



PACHECO RODRIGUEZ RICARDO  
RAMIREZ LOPEZ HELADIO ELIAS

**PT**

**A FAVOR**  
IBARRA DE LA GARZA ROSARIO  
OBREGON ESPINOZA FRANCISCO

**PVEM**

**A FAVOR**  
AGUNDIS ARIAS FRANCISCO  
LEGORRETA ORDORICA JORGE  
OROZCO GOMEZ JAVIER  
TORRES MERCADO TOMAS

**SG**

**A FAVOR**  
JASSO VALENCIA MARIA DEL ROSARIO

**VOTACION REGISTRADA FUERA DEL SISTEMA ELECTRONICO**

**A FAVOR:**  
ANDRADE QUEZADA HUMBERTO  
PAN  
CONTRERAS SANDOVAL EVA  
PAN  
DIAZ OCHOA JAIME RAFAEL  
PAN  
NAVA BOLAÑOS EDUARDO  
PAN  
RAMIREZ NUÑEZ ULISES  
PAN  
VILLARREAL GARCIA LUIS ALBERTO  
PAN"

- **La C. Secretaria Sosa Govea:** Señor Presidente, se emitieron 74 votos por el pro, cero en contra y cero abstenciones.

- **El C. Presidente González Morfín:** Está aprobado en lo general y en lo particular el Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, en materia de establecimientos Tipo Inspección Federal. Se remite al Ejecutivo Federal para los efectos del artículo 72 constitucional.

---

## **SECRETARIA DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES**

**DECRETO por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables.**

---

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Presidencia de la República.

**FELIPE DE JESÚS CALDERÓN HINOJOSA**, Presidente de los Estados Unidos Mexicanos, a sus habitantes sabed:

Que el Honorable Congreso de la Unión, se ha servido dirigirme el siguiente

### **DECRETO**

"EL CONGRESO GENERAL DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, DECRETA:

**SE REFORMAN Y ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES.**

**Artículo Primero.-** Se adiciona un nuevo Capítulo IV, denominado "Establecimientos Tipo Inspección Federal de Recursos Pesqueros y Recursos Acuícolas", con los artículos 119 BIS a 119 BIS 14, al Título Décimo Primero "De la Sanidad, Inocuidad y Calidad", de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, para quedar como sigue:

**CAPÍTULO IV****ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL DE  
RECURSOS PESQUEROS Y RECURSOS ACUÍCOLAS****SECCIÓN I****Disposiciones Generales**

**ARTÍCULO 119 Bis.-** Para los efectos de este capítulo, se entiende por:

**I. Buenas prácticas pesqueras y acuícolas:** Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones y controles que se establezcan en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que formule y expida la Secretaría, aplicables desde el procesamiento primario hasta la puesta a disposición del consumidor, de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano, en las unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y en los establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de dichos recursos, con el objeto de disminuir los riesgos asociados a agentes físicos, químicos o biológicos que los contaminen durante en su captura, procesamiento primario o recolección.

**II. Buenas prácticas de manufactura:** Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones y controles de tipo general que se establezcan en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que formule y expida la Secretaría, aplicables en los establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano, incluyendo actividades de cortado, cocido, envasado, enlatado, refrigerado y congelado con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación física, química o biológica.

**III. Cadena de valor:** El conjunto de elementos y agentes involucrados en los procesos productivos de los recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, incluidos el abastecimiento de equipo técnico, insumos productivos, el procesamiento primario, acopio, transformación, distribución y comercialización.

**IV. Certificación de buenas prácticas:** Procedimiento que inicia a petición de parte y que concluye, de ser procedente, con un certificado, mediante el cual el SENASICA o terceros acreditados en los términos de las disposiciones federales sobre normalización, hace constar que un establecimiento Tipo Inspección Federal dedicado al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, cumple con las buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura que le sean aplicables.

**V. Establecimientos Tipo Inspección Federal:** Las instalaciones que comprenden las embarcaciones de captura; los barcos-fábrica; las zonas de producción de maricultura, las granjas acuícolas y los demás establecimientos en donde se capturan, extraen, recolectan, siembran, producen, crían, engordan, acondicionan, procesan, cortan, cuecen, envasan, empaican, refrigeran, congelan o industrializan recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, con fines de transporte y venta en el país o para exportación, y que están sujetas a regulación de la Secretaría en coordinación con la Secretaría de Salud, conforme a sus respectivos ámbitos de competencia y cuya certificación es a petición de parte.

**VI. Procesamiento primario:** Las actividades de captura, extracción, recolección, producción, siembra, crianza, estabulación, depuración, cortado, envasado, empaicado, refrigerado, congelado, transporte y/o industrialización, de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano.

**VII. Trazabilidad:** Conjunto de actividades técnicas y administrativas sistematizadas determinadas por la Secretaría que permiten registrar los procesos relacionados con la captura, extracción, cultivo, recolección, crianza, engorda, reproducción, cortado, cocido, envasado, enlatado, empacado, refrigerado, congelado, transportado, industrializado, distribuido o importado de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola; así como aquellas tendientes a registrar la aplicación de los productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en especies acuáticas o para consumo de éstas, desde su origen hasta su destino, a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución, identificando en cada etapa su ubicación espacial y en su caso los factores de riesgo de sanidad acuícola y de contaminación que pueden estar presentes en cada una de las actividades.

**VIII. TIF:** Abreviatura referente a establecimientos Tipo Inspección Federal y al símbolo que acredita la certificación correspondiente a este tipo de instalaciones, misma que podrá utilizarse, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley, en dichos establecimientos y recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, para garantizar su inocuidad.

**ARTÍCULO 119 Bis 1.-** Para los efectos de este capítulo, son atribuciones de la Secretaría:

**I.** Determinar y establecer las medidas y criterios aplicables en materia de buenas prácticas que habrán de aplicarse en la producción primaria y el procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano en establecimientos TIF, para reducir los contaminantes o riesgos que puedan estar presentes en éstos; así como aquellas medidas y criterios que conforme al principio de reciprocidad sean necesarios para reconocer las buenas prácticas equivalentes que apliquen otros países para el caso de recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano que se destinen al comercio exterior;

**II.** Regular y certificar por sí o mediante terceros, la aplicación de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura en unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y en establecimientos TIF dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano; así como revocar los certificados emitidos, por las causas que se establecen en esta Ley;

**III.** Expedir normas oficiales mexicanas y otras disposiciones en materia de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola, y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura, aplicables a unidades dedicadas a la pesca o a la acuicultura y a establecimientos TIF dedicados al procesamiento de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano;

**IV.** Verificar e inspeccionar la aplicación de buenas prácticas en establecimientos TIF dedicados al procesamiento de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, así como de las actividades de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola relacionadas directa o indirectamente con la producción y procesamiento primario de dichos recursos, partes y derivados, y

**V.** Fomentar y establecer los programas destinados a la prevención y control de contaminantes, a través de esquemas de buenas prácticas pesqueras y acuícolas y buenas prácticas de manufactura en las unidades dedicadas a la pesca y la acuicultura y en los establecimientos TIF dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola destinados a integrarse a la cadena alimenticia para consumo humano.

Las atribuciones y facultades previstas en este artículo serán realizadas y ejercidas por la Secretaría a través del SENASICA. Lo anterior, sin perjuicio de las atribuciones y facultades que le corresponden a la Secretaría de Salud en materia de control sanitario de productos y servicios, cuyo ejercicio se realizará por dicha Secretaría conforme a las disposiciones de salubridad general.

**SECCIÓN II****De los Establecimientos TIF**

**ARTÍCULO 119 Bis 2.-** El SENASICA certificará a petición de parte, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley y demás que de ella emanen, la instalación y funcionamiento de establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano.

**ARTÍCULO 119 Bis 3.-** Los establecimientos referidos en el artículo anterior utilizarán la denominación Tipo Inspección Federal o su abreviatura TIF de acuerdo a lo dispuesto por normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que se emitan conforme a este capítulo, como símbolo de calidad higiénico-sanitaria de los recursos pesqueros y recursos acuícolas, cuando sus instalaciones, equipo y proceso productivo se ajusten a las disposiciones de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola, y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura, y esta condición esté certificada por el SENASICA o por organismos de certificación acreditados en los términos de las disposiciones federales aplicables en materia de normalización.

**ARTÍCULO 119 Bis 4.-** Los establecimientos TIF deberán contar con responsables autorizados por el SENASICA que realicen la inspección o verificación en tal número que garantice su eficiencia. Los establecimientos autorizados para exportar recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, deberán contar con dichos responsables si el SENASICA lo determina o el país importador lo requiere.

Asimismo dichos establecimientos deberán tener a su servicio durante las horas laborables, cuando menos un responsable autorizado por el SENASICA para fines de control de vigilancia epidemiológica, y otras medidas sanitarias, de inocuidad y de buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura.

**ARTÍCULO 119 Bis 5.-** La certificación TIF tendrá validez y surtirá sus efectos en toda la República. Los establecimientos que cuenten con dicha certificación y denominación no serán objeto de inspección y resello por autoridad diversa, en la materia que regula el presente capítulo.

**ARTÍCULO 119 Bis 6.-** El SENASICA promoverá que los establecimientos de procesamiento primario de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola obtengan la denominación TIF, previo cumplimiento de las disposiciones de esta Ley, de las normas oficiales mexicanas que de ella deriven y demás disposiciones que emita el propio SENASICA en materia de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola y buenas prácticas aplicables a dichos recursos.

**ARTÍCULO 119 Bis 7.-** Los propietarios o poseedores de los establecimientos TIF, estarán obligados a proporcionar las facilidades necesarias para que el SENASICA o terceros acreditados, según corresponda, lleven a cabo su inspección, verificación o certificación.

**ARTÍCULO 119 Bis 8.-** La certificación, verificación, dictámenes de prueba o evaluación de la conformidad de las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas en materia TIF las realizará el SENASICA a iniciativa propia o a petición del interesado, pudiendo hacerlo directamente o a través de organismos de certificación, unidades de verificación o laboratorios de pruebas acreditados en los términos de las disposiciones aplicables.

**SECCIÓN III****De la Trazabilidad**

**ARTÍCULO 119 Bis 9.-** La Secretaría establecerá las bases para la implementación de sistemas de trazabilidad de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, desde su origen hasta su destino. Los sistemas serán coordinados, supervisados y vigilados por la propia Secretaría, a través del SENASICA.

La Secretaría, mediante normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas, definirá los sistemas de trazabilidad aplicables a los recursos a que se refiere este capítulo.

**ARTÍCULO 119 Bis 10.-** Los agentes involucrados en cada eslabón de la cadena de valor, deberán implementar y mantener un sistema de trazabilidad documentado en las etapas que le correspondan, en términos de lo establecido en las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que emita la Secretaría para tal efecto.

**ARTÍCULO 119 Bis 11.-** Los sistemas de trazabilidad de recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola para consumo humano, sean nacionales o importados, garantizarán el rastreo en toda la cadena de su procesamiento primario y se deberá contar con la relación de proveedores y distribuidores o clientes.

**ARTÍCULO 119 Bis 12.-** Los agentes involucrados deberán notificar a la Secretaría cuando sospechen que alguno de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, que han capturado, extraído, recolectado, producido, criado, cortado, cocido, envasado, empacado, refrigerado, congelado, transportado, industrializado, distribuido o importado no cumplen con las disposiciones de buenas prácticas pesqueras o acuícolas o de manufactura. De ser procedente, la Secretaría ordenará de inmediato su retiro del mercado y, en su caso, dispondrá las medidas sanitarias que correspondan.

Cuando las mercancías sean retiradas del mercado, se informará a los consumidores de las razones de este retiro.

**ARTÍCULO 119 Bis 13.-** Será parte del sistema de trazabilidad de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano, nacionales, de importación o exportación regulados por este capítulo y de acuerdo a lo establecido en normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas que expida la Secretaría, la información que defina respecto de dichos recursos, partes y derivados, entre otros aspectos:

- I. El origen;
- II. La procedencia;
- III. El destino;
- IV. El lote;
- V. La fecha de producción, la fecha de empaque, proceso o elaboración, caducidad o fecha de consumo preferente, y
- VI. La identificación individual o en grupo de acuerdo al producto en específico.

**ARTÍCULO 119 Bis 14.-** Para efectos de trazabilidad, las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones jurídicas relativas a buenas prácticas pesqueras, acuícolas y de manufactura que expida la Secretaría, establecerán los requisitos que deberán contener las etiquetas de los recursos, partes y derivados de origen pesquero o acuícola, para consumo humano.

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** Se reforma el Artículo 134, y se adiciona una nueva fracción III y un último párrafo al Artículo 139, ambos de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, para quedar como sigue:

**ARTÍCULO 134.-** En materia de sanidad de especies acuícolas y de inocuidad y calidad de recursos pesqueros y recursos acuícolas, incluyendo los establecimientos TIF a que se refiere la presente Ley, el SENASICA, además de aplicar cualquiera de las sanciones a que se refieren las fracciones I, II y V del artículo anterior, podrá suspender o revocar los certificados correspondientes, previo el cumplimiento a la garantía de audiencia de acuerdo a lo establecido en las disposiciones relativas y aplicables de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y demás disposiciones vigentes en materia de normalización.

**ARTÍCULO 139.-** La imposición de las sanciones de clausura temporal o definitiva, parcial o total de la instalación o instalaciones en las que se hayan cometido las infracciones, se aplicará cuando:

I. Se cause daño a las especies acuícolas y pesqueras o a los ecosistemas en que dichas especies se encuentran;

II. El infractor no hubiere cumplido en los plazos y condiciones impuestas por la Secretaría, con las medidas de seguridad o de urgente aplicación establecidas en la presente Ley, su reglamento o normas oficiales, y

III. Se generen riesgos de contaminación de recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola para consumo humano, o se contaminen, por acción o por omisión, y puedan poner en riesgo o afectar la salud de las personas, siempre y cuando dichos incidentes sean comprobados mediante las pruebas de laboratorio y demás procedimientos previstos en las normas aplicables.

En los casos en que se imponga como sanción la clausura temporal, la Secretaría deberá indicar al infractor las medidas correctivas y acciones que debe llevar a cabo para subsanar las irregularidades que motivaron dicha sanción, así como los plazos para su realización.

La clausura que imponga la Secretaría será definitiva y total, en caso de que los riesgos o afectaciones a que se refiere la fracción III del presente artículo se causen por o se generen en establecimientos TIF regulados por esta Ley.

#### TRANSITORIOS

**PRIMERO.-** El presente decreto entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

**SEGUNDO.-** Para la debida instrumentación del presente Decreto, el Ejecutivo Federal instruirá a las Secretarías de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y de Salud a efecto de que, en un plazo no mayor a 90 días, suscriban las bases de coordinación que determinarán el ejercicio de las atribuciones que, en materia de inspección y vigilancia de la calidad, sanidad e inocuidad de los recursos, partes y derivados de origen pesquero y acuícola, les confieren la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables; la Ley General de Salud y las demás disposiciones aplicables.

México, D.F., a 17 de abril de 2012.- Dip. **Guadalupe Acosta Naranjo**, Presidente.- Sen. **José González Morfín**, Presidente.- Dip. **Mariano Quihuis Fragoso**, Secretario.- Sen. **Ludivina Menchaca Castellanos**, Secretaria.- Rúbricas."

En cumplimiento de lo dispuesto por la fracción I del Artículo 89 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y para su debida publicación y observancia, expido el presente Decreto en la Residencia del Poder Ejecutivo Federal, en la Ciudad de México, Distrito Federal, a veintinueve de mayo de dos mil doce.- **Felipe de Jesús Calderón Hinojosa**.- Rúbrica.- El Secretario de Gobernación, **Alejandro Alfonso Poiré Romero**.- Rúbrica.