HONORABLE ASAMBLEA:

A las Comisiones Unidas de Pesca y Acuacultura; y de Estudios Legislativos, de la LXIII Legislatura de la Cámara de Senadores les fue turnada, para su estudio y elaboración del Dictamen correspondiente la **Iniciativa con proyecto de decreto por el que se modifica el párrafo segundo del artículo 77 de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables,** presentada por el Senadora Diva Hadamira Gastélum Bajo, del Grupo Parlamentario del Partido Revolucionario Institucional.

Estas Comisiones Unidas, con fundamento en los dispuesto por los artículos 72 y 73 fracción XXIX-L de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 85 numeral 2 inciso a), 86, 89, 90 fracción XII, 94, y demás relativos y aplicables de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos; así como los diversos 113 numeral 2, 117 numerales 1 y 2, 133 fracción XII, 135 numeral 1 fracción I, 150 numerales 1, 2 y 3, 182, 188, 190, 191 y demás relativos y aplicables del Reglamento del Senado de la República, sometemos a la consideración de esta Honorable Asamblea, el presente Dictamen, de conformidad con la siguiente:

METODOLOGÍA

Las Comisiones Unidas encargadas del análisis y Dictamen de la Iniciativa con Proyecto de Decreto, desarrollaron su trabajo conforme al procedimiento que a continuación se describe:

I. En el capítulo de ***"I. Antecedentes"***, se deja constancia del trámite de inicio del proceso legislativo, del recibo y turno para el dictamen de la referida Iniciativa con Proyecto de Decreto y de los trabajos previos de las Comisiones legislativas.

II. En el ***"II. Contenido de la Iniciativa"***, se reproducen en términos generales, los motivos y alcance de la Iniciativa con Proyecto de Decreto en estudio, y se hace una breve referencia de los temas que la componen.

III. En el capítulo de ***"III. Consideraciones"***, los integrantes de estas Comisiones expresan los argumentos de valoración de la Iniciativa y de los motivos que sustentan la decisión de **aprobarla con modificaciones**

I. ANTECEDENTES

1. En sesión celebrada con fecha 02 de febrero de 2017, por el pleno de la Cámara de Senadores de la LXIII Legislatura del H. Congreso de la Unión, la Mesa Directiva recibió la **Iniciativa con proyecto de decreto por el que se modifica el párrafo segundo del artículo 77 de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables**, presentada el 20 de diciembre de 2016, por la Senadora **Diva Hadamira Gastélum Bajo,** del Grupo Parlamentario del **Partido Revolucionario Institucional**.

2. Con esa misma fecha, la Presidencia de la Mesa Directiva del Senado de la República, dispuso que dicha Iniciativa con Proyecto de Decreto fuera turnada a las Comisiones Unidas de Pesca y Acuacultura; y de Estudios Legislativos.

3. Una vez remitida a estas Comisiones Unidas de Pesca y Acuacultura; y de Estudios Legislativos, la Iniciativa con Proyecto de Decreto citada, se procedió a su estudio, análisis y valoración, a efecto de elaborar el presente Dictamen.

II. CONTENIDO DE LA INICIATIVA

En este apartado, se hace una referencia general de los hechos que motivaron al proponente a presentar la Iniciativa con Proyecto de Decreto en Dictamen, así como las diversas consideraciones en que funda su contenido.

De acuerdo con la Senadora proponente, en México, los brotes de enfermedades ocasionadas por la contaminación se pueden reducir en gran medida con las prácticas de higiene en la manipulación, transformación y transporte del pescado y los productos pesqueros, así como la adecuada refrigeración en todos los procesos en materia de traslados, y eso hace que algunas de estas medidas garanticen los estándares de calidad e inocuidad, reduciendo el gran número de enfermedades en la población nacional.

Expresa que la Organización Internacional de Normalización, que es un organismo aceptado por países del gremio pesquero, define la calidad pesquera como: La totalidad de los rasgos y características de un producto o servicio que tienen repercusiones sobre su capacidad para satisfacer unas necesidades explícitas o implícitas. La calidad del pescado y de los productos pesqueros depende principalmente de una adecuada higiene e inocuidad.

Para llevar las condiciones de una adecuada inocuidad y calidad de los productos pesqueros, se puede generar desde las fases de captura del pescado hasta la llegada al consumidor final, para su mejor funcionamiento, para ello menciona que se debe precisar la cooperación de todas las partes interesadas. Actualmente en México, la autoridad encargada del control de inocuidad en materia pesquera es el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

A pesar que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) no tiene en la actualidad datos reales de las enfermedades, trasmitidas por alimentos en México, pero afirma que entre 1993 y 2017 hubo en total 7 mil 458 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, entre ellos, productos pesqueros.

La Promovente expresa que México es miembro de la Organización Mundial del Comercio (OMC), en donde existe un acuerdo, en el cual se establece la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias, el derecho de los países miembros de adoptar las medidas que sean necesarias para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales incluidas las especies acuáticas o para preservar los vegetales, a condición de no aplicarse de manera que constituya un medio de discriminación arbitrario o injustificable entre los miembros en que prevalezcan las mismas condiciones, o una restricción encubierta del comercio internacional, por lo que deben estar basadas en principios científicos suficientes;

Actualmente, los artículos 1 y 2 de la Ley Federal de Sanidad Animal y la Ley Federal de Sanidad Vegetal, respectivamente, confieren a la SAGARPA, la atribución de prevenir la introducción al país de plagas o enfermedades que los

afecten y ejercer el control fitosanitario y zoosanitario en la movilización nacional, importación y exportación de los mismos; de igual manera las leyes mencionadas anteriormente y la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, consideran los principios establecidos por la legislación internacional al señalar el establecimiento de medidas sanitarias, fitosanitarias, de Buenas Prácticas de Producción, de Manufactura y Pecuarias, que éstas deben basarse y sustentarse en información científica y técnica, en recomendaciones internacionales o análisis de riesgo, y considerando los compromisos establecidos en los Tratados y Acuerdos Internacionales sanitarios y comerciales de los que México sea parte.

Cabe destacar que la Senadora hace mención, que la nación ha cumplido con los procedimientos de las medidas sanitarias y fitosanitarias como miembro de la Organización Mundial del Comercio, ha hecho uso de la tecnología al establecer el Módulo de Consulta de Requisitos Zoosanitarios para la Importación; Módulo de Consulta de Requisitos Fitosanitarios para la Importación y Módulo de Consulta de Requisitos en materia de Sanidad Acuícola para Importación.

De acuerdo con lo expuesto los requisitos para preservar la sanidad e inocuidad animal, vegetal, acuícola y pesquera, se rigen por principios agroecológicos y cambiantes, por lo que son susceptibles de modificarse de un momento a otro, atendiendo a la aparición o extinción de plagas y/o enfermedades. Y para esto se debe otorgar certidumbre jurídica para cumplir con requisitos para la obtención de los certificados para la importación, de mercancías reguladas por la SAGARPA, a través del SENASICA.

Así mismo los Expertos de FAO en 1981, desarrollaron la definición de seguimiento, control de vigilancia, para dar cumplimiento a las medidas de ordenación de una pesquería y todos apuntaron hacia una meta: el seguimiento

recopila información sobre la pesquería para ayudar en el desarrollo y la evaluación de las medidas de ordenación apropiadas, mientras que la vigilancia utiliza esta información para asegurar que se cumpla con los controles, como lo es el uso de bitácoras de pesca.

Destacando que la opinión de la FAO recomienda intensificar las actividades de seguimiento, control y vigilancia (SCV) de la pesca y aplicar los instrumentos internacionales pertinentes, entre ellos, los esquemas de rastreabilidad y documentación de las capturas, en este sentido es que el objetivo de la presente propuesta de Iniciativa es:

Reformar el párrafo segundo del artículo 77 de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables (LGPAS), a fin de reforzar el cumplimiento de la inspección en el traslado del producto pesquero en materia de inocuidad.

Finalmente, deja claro que el derecho a la salud y la alimentación deben ser garantizados por el Estado mexicano y debe otorgarse las facilidades necesarias para que los mismos no se vean afectados en este caso de los productos pesqueros, los cuales deben contar con la inocuidad alimentaria necesaria para preservan la calidad de los alimentos para prevenir la contaminación y las enfermedades transmitidas por el consumo de los mismos.

Es por ello que el encargado de coadyuvar con la inspección y vigilancia del traslado de todo producto pesquero, ya sea vivos, frescos, enhielados o congelados provenientes de la pesca o la acuacultura, que se realice por vía terrestre, marítima o aérea en cualquier parte del territorio nacional, será el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y calidad Agroalimentaria (SENASICA).

III. CONSIDERACIONES.

Los integrantes de estas Comisiones dictaminadoras hacemos nuestra la intención de la proponente, de realizar las adecuaciones al marco jurídico con el propósito de que el encargado de coadyuvar con la inspección y vigilancia del traslado de todo producto pesquero, ya sea vivos, frescos, enhielados o congelados provenientes de la pesca o la acuacultura, que se realice por vía terrestre, marítima o aérea en cualquier parte del territorio nacional, sea el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y calidad Agroalimentaria (SENASICA).

A efecto de dar cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 190 fracción VII del Reglamento del Senado de la República, estas dictaminadoras, estiman pertinente precisar las siguientes consideraciones:

PRIMERA. Las Comisiones Unidas de Pesca y Acuacultura; y Estudios Legislativos, del Senado de la República, son órganos legislativos de carácter ordinario y permanente, creados para el despacho de los asuntos y cuestiones relacionadas con la materia propia de su denominación, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 85 numeral 2 inciso a), 86, 89 numeral 1 y 90 fracción XIII de la Ley Orgánica del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos; 113, 117 y 178 numerales 1 y 2 del Reglamento del Senado de la República; así como el resolutivo tercero inciso b) del "Acuerdo de la Junta de Coordinación Política del Senado de la República, por el que se constituyen las Comisiones Ordinarias que funcionarán durante la LXII Legislatura", de fecha 27 de septiembre de 2012

En consecuencia, son competentes para conocer y dictaminar la Iniciativa con Proyecto de Decreto por el que se modifica el párrafo segundo del artículo 77 de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables.

SEGUNDA. Estas dictaminadoras consideramos y coincidimos, que las actividades pesqueras y acuícolas contribuyen al desarrollo nacional mediante el incremento directo del suministro de alimentos ricos en proteínas y otros nutrientes; asimismo forman parte de los sectores de producción de alimentos de mayor crecimiento y en constante expansión. En el caso específico, de la acuacultura continúa siendo uno de los sectores de producción de alimento de origen animal de mayor aumento y acelerado crecimiento.

La acuacultura y la pesca procuran condiciones para garantizar, eventualmente, la seguridad alimentaria en el país. Dichas actividades, se vuelven cada vez más importantes en virtud de la escasez de otros alimentos que se materializa en razón del aumento amplio en la población. Así, las aportaciones que se reciben por parte de los productores pesqueros, ayudan a mitigar los efectos que provoca en la población el déficit de otros alimentos, aportando proteínas y vitaminas que evitan el desarrollo de enfermedades que, eventualmente, originan consecuencias político-sociales de inestabilidad e inseguridad.

La Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) reconocen a nivel mundial la importancia que tiene el pescado y sus numerosos productos asociados para: a) la seguridad alimentaria y la nutrición; b) el crecimiento económico a través de la producción y el comercio pesqueros; e) la mitigación de la pobreza y la creación de oportunidades de empleo en zonas rurales. La misma dependencia establece que el pescado, ya sea obtenido mediante la acuicultura o la cría de peces o procedente de

poblaciones silvestres de aguas marinas o dulces, hoy en día, constituye una fuente primordial de proteínas y nutrientes esenciales, y existe cada vez más conciencia de sus cualidades nutricionales y sus beneficios para la salud. El pescado es uno de los agentes más eficientes de conversión en alimento de buena calidad. De esta manera el pescado y los productos pesqueros, proporcionan ingresos y medios de subsistencia a numerosas comunidades en todo el mundo.

TERCERA.- El comercio en el sector pesquero y acuícola ha evolucionado sustantivamente en las últimas décadas, al punto que, más allá, de su contribución al crecimiento de la actividad económica, al empleo y a la generación de divisas, lo encontramos desempeñando una función de suma importancia en el reforzamiento de la seguridad alimentaria, contribuyendo a la satisfacción de la demanda por nutrientes en todo el mundo.

En el comercio internacional son cada vez mayores las exigencias de inocuidad, calidad y seguridad alimentaria para los productos pesqueros y acuícolas, los que a su vez, constituyen una proporción considerable de la canasta de exportaciones de muchos países de América Latina y el Caribe y en algunos también son una importante fuente de ingresos públicos.[1]

En México el interés por el tema de inocuidad alimentaria ha ido creciendo de manera importante, en particular por el impacto que tiene sobre la salud de la población. Entre los factores que explican la inclusión de la inocuidad de los alimentos en los temas de salud pública se destacan los siguientes[2]:

[1] http://www.oldepesca.com/node/87
[2] http://www.infoaserca.gob.mx/claridades/revistas/240/ca240-28.pdf

(i) la creciente carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la aparición de nuevos peligros de origen alimentario;

(ii) cambios rápidos en la tecnología de producción y elaboración de alimentos; y,

(iii) avances y desarrollo de nuevas y mejores técnicas de análisis e identificación de microorganismos

Para entender más la importancia de la inocuidad, la Organización Internacional de Normas la define como la existencia y control de peligros asociados a los productos para el consumo humano a través de la ingestión como pueden ser alimentos y medicamentos a fin de que no provoquen daños a la salud del consumidor. Los fabricantes, proveedores de materias primas, distribuidores de productos terminados y expendios de estos productos quienes forman parte de la cadena alimentaria deben conocer y cumplir por lo menos la legislación local que garantice que sus productos alimenticios no afectarán la salud del consumidor.[3]

De igual manera el Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS), hace referencia a la inocuidad alimentaria como las condiciones y práctica que preservan la calidad de los alimentos para prevenir la contaminación y las enfermedades trasmitidas por el consumo de alimentos.

En México la cultura de la inocuidad de los alimentos requiere ser reforzada en todos los niveles de la producción de alimentos: desde la captura hasta la mesa. Con la educación adecuada y suficiente en cada uno de los participantes de la cadena alimentaria adquiriendo conciencia de las acciones necesarias para garantizar la prevención y salud de las personas.

[3] Organización Internacional ISO (1 de septiembre de 2005). Norma Internacional ISO 22000. Sistemas de gestión de la Inocuidad de los alimentos.

CUARTA.- De acuerdo con el último informe del estado mundial de la pesca y la acuacultura de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO 2016), la pesca y la acuacultura, continúan siendo importantes fuentes de alimentos, nutrición, ingresos y medios de vida para cientos de millones de personas en todo el mundo.

El mismo informe destaca que la oferta mundial *per capita* de pescado alcanzó un nuevo máximo histórico, debido a un intenso crecimiento de la actividad acuícola, que en la actualidad proporciona la mitad de todo el pescado destinado al consumo humano. En la última década el desarrollo de la acuacultura ha superado el crecimiento demográfico, lo que ha dado lugar a un incremento de la producción acuícola, por lo que esta actividad se ha convertido en la mejor alternativa del suministro de alimento acuático, debido principalmente a la situación en la que se encuentran las poblaciones de un gran número de las principales y tradicionales pesquerías de todo el mundo.

La FAO estima que para el año 2050 habrá aproximadamente 9,600 millones de personas, lo que provocará la necesidad de producir más alimentos, por tal motivo se considera que la acuacultura será la opción más viable para proveer de alimento de calidad proteínica, debido al crecimiento acelerado que ésta ha experimentado en los últimos años. De esta manera, el desarrollo y crecimiento responsable de la acuacultura podría generar beneficios duraderos para la seguridad alimentaria y el crecimiento económico.

En la actualidad, la globalización de los mercados ha acelerado el intercambio comercial alimentario, situación que ha traído como consecuencia que los

gobiernos requieran de la importancia de estrategias que contribuyan al aseguramiento de la inocuidad de los productos alimenticios.

El Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO, hace referencia importante sobre el uso de la inocuidad sobre los productos pesqueros, en su artículo 6 fracción 6.7, la captura, manipulación, procesamiento y distribución del pescado y de los productos pesqueros que deberían realizarse de forma que se mantenga el valor nutritivo, la calidad y la inocuidad de los productos, se reduzcan los desperdicios y sean mínimos los efectos negativos en el medio ambiente.

Asimismo en su artículo 11, fracción 11.1.2, los Estados deberían establecer y mantener sistemas nacionales de aseguramiento de la calidad e inocuidad eficaces para proteger la salud del consumidor e impedir los fraudes comerciales. Y de igual manera en la fracción 11.1.3, los Estados deberían establecer normas mínimas de inocuidad y garantía de calidad y asegurarse de que dichas normas se apliquen de manera efectiva en toda la industria. Deberían promover la aplicación de normas de calidad acordadas en el marco de la Comisión del Codex Alimentarius FAO/OMS, y de otras organizaciones o arreglos pertinentes.[4]

Todas estas reglamentaciones a nivel internacional, se constituyen con la finalidad de preservar y establecer los lineamientos para una adecuada calidad e inocuidad en los alimentos, para que se pueda producir en máximo rendimiento sustentable, para las necesidades de los países.

QUINTA.- En México existen dos dependencias de gobierno principales que se encargan de la inocuidad de los alimentos frescos y procesados. Dichas dependencias son: la Secretaría de Salud (SSA) y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). Conforme a la

[4] http://www.fao.org/docrep/005/V9878S/V9878S00.HTM

Ley General de Salud, la SSA ejercerá las atribuciones de regulación, control y fomento sanitario, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) y la SAGARPA se encargará de los aspectos de Inocuidad a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).

El Gobierno Mexicano, al comprender la necesidad de prevenir la contaminación de los alimentos, crea dentro del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, que desarrolla y ejecuta esquemas de aplicación voluntaria sobre temas de inocuidad para la parte primaria de la industria, que promueve la aplicación y certificación de los sistemas de reducción de riesgos de contaminación de los alimentos.

Por otro lado, en México como en otras regiones de Latinoamérica, se han incrementado considerablemente el número de certificaciones independientes y privadas en temas de calidad e inocuidad alimentaria. Sin embargo, la gran oferta de Sistemas de Certificación puede llegar a confundir al Productor sobre la elección del sistema que más le conviene. En ese sentido, es importante que los interesados se informen e identifiquen el Sistema que cumple con las especificaciones apropiadas al sistema de producción de alimentos que desarrollan y que cuente con reconocimiento y prestigio internacional.

SEXTA.- Los alimentos insalubres provocan 2.1 millones de muertes en el mundo y en México son la quinta causa de enfermedades; existe una amplia variedad de parásitos que pueden infectar al pescado, pero solo un número relativamente reducido puede causar enfermedad al ser humano. Todos estos parásitos están asociados a factores socioculturales y comportamentales que posibilitan la

infección, especialmente el hábito de comer pescado crudo, como el cebiche y el sushi, o pescado insuficientemente cocido.

Es por ello que las acciones de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos producidos en el país son reconocidas en el mundo y ello queda demostrado con la apertura de fronteras a los productos mexicanos. Cuenta con más de 54 Normas Oficiales Mexicanas, entre las que destacan normas de Pesca Responsable, Inocuidad, Sanitarias y Medioambientales.

Es así que el promover el consumo de productos pesqueros y acuícolas con la seguridad alimentaria adecuada trae beneficios a la salud como la disminución de los triglicéridos y el colesterol; contienen fósforo, calcio, hierro, potasio, magnesio, zinc entre otros; son elevados en vitaminas del complejo B; ayudan a reducir enfermedades cardiovasculares; previenen enfermedades crónicas degenerativas, además de grasas benéficas para el organismo, omega 3 y son bajos en calorías.

SEPTIMA. De acuerdo a la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, el SENASICA tiene las funciones de la Sanidad, Inocuidad y Calidad de los productos pesqueros y acuícolas a través de los siguientes artículos:

> *ARTÍCULO 103.- La Secretaría, ejercerá sus atribuciones y facultades en materia de sanidad de especies acuícolas a través del SENASICA, de conformidad con esta Ley, sus disposiciones reglamentarias, las normas oficiales que de ella deriven y los demás ordenamientos que resulten aplicables.*
>
> *ARTÍCULO 106.- También requerirán certificado de sanidad acuícola: [...] fracción III. Las unidades de cuarentena. Para los efectos de este artículo, la Secretaría tomará en cuenta la opinión del SENASICA para establecer en normas oficiales los lineamientos sanitarios para el funcionamiento y operación de unidades de producción acuícola y de unidades de cuarentena, así como las especificaciones sanitarias para el cultivo, siembra y cosecha de organismos acuáticos.*

ARTÍCULO 109.- Las medidas sanitarias tienen por objeto prevenir, controlar, combatir y erradicar enfermedades y plagas de las especies acuáticas vivas, con la finalidad de proteger su salud y la del hombre. Las medidas sanitarias serán establecidas por el SENASICA.

ARTÍCULO 116.- [...] *También se justificará la activación del dispositivo de emergencia y la aplicación inmediata de medidas de inocuidad, cuando se sospeche o se tenga evidencia científica sobre un incremento en los niveles de contaminantes o la presencia de residuos tóxicos en alimentos para consumo humano o acuícola, que afecten su inocuidad. La Secretaría podrá determinar en los acuerdos por los que se instrumente el Dispositivo, los productos para uso o consumo de los organismos acuáticos cuya aplicación es la adecuada para el control de la enfermedad a controlar o erradicar, así como las medidas de inocuidad aplicables para reducir los riesgos de contaminación alimentaria.*

ARTÍCULO 118.- La inocuidad y la calidad de los productos acuícolas y pesqueros a que se refiere este capítulo comprende los productos de la pesca y la acuacultura, desde su captura o cosecha y hasta su procesamiento primario. El SENASICA podrá proponer a la Secretaría la inclusión en las normas oficiales, las medidas de inocuidad de dichos productos, desde su producción primaria, hasta su procesamiento primario incluyendo actividades tales como: cortado, refrigerado y congelado, sin perjuicio de las atribuciones que les correspondan a las autoridades competentes en materia de salubridad general. La inocuidad de los productos a que se refiere este artículo se acreditará a través del certificado que expida el SENASICA, de conformidad con lo que se establezca en las normas de la materia.

ARTÍCULO 119.- Los estándares de calidad de los productos pesqueros y acuícolas desde su captura o cosecha y hasta su procesamiento primario, serán determinados por el SENASICA a efecto de crear las condiciones necesarias para inducir el ordenamiento de los mercados tanto nacional como de exportación pesqueros y acuícolas. La calidad de los productos a que se refiere este artículo se acreditará a través del certificado que expida el SENASICA, conforme lo que se establezca en las normas oficiales mexicanas. Los certificados tendrán las características, vigencia, requisitos y formalidades que establezcan las disposiciones reglamentarias, y los Acuerdos y Tratados Internacionales en la materia de los que México sea parte.

OCTAVA. De acuerdo con el Reglamento Interior del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. (DOF: 21/07/2016), dentro de sus principales atribuciones se encuentran las siguientes:

Artículo 1.- El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria es un órgano administrativo desconcentrado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo

Rural, Pesca y Alimentación, con autonomía técnica, operativa y de gestión, con la estructura orgánica y las atribuciones específicas determinadas en el presente Reglamento.

Artículo 3.- Al SENASICA corresponde proponer al Secretario, la política nacional en materia de sanidad vegetal, animal, acuícola y pesquera, de inocuidad agroalimentaria, de la producción orgánica y, de bioseguridad de los organismos genéticamente modificados y derivados de la biotecnología competencia de la Secretaría, a fin de reducir los riesgos en la producción agropecuaria y en la salud pública, fortalecer la productividad agropecuaria y facilitar la comercialización nacional e internacional de las mercancías reguladas y coadyuvar con las instancias de seguridad nacional, en términos de la legislación aplicable.

Artículo 6.- Al Director en Jefe corresponde originalmente el trámite y resolución de los asuntos que competen al SENASICA y contará con las unidades administrativas siguientes: […] II. Dirección General de Salud Animal; III. Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera;

Artículo 11.- El Director en Jefe del SENASICA, además de las que el Reglamento Interior de la Secretaría confiere a los Titulares de los Órganos Administrativos Desconcentrados, tiene las facultades siguientes: […] X. Conducir el ejercicio de las atribuciones de la Secretaría en materia de sanidad animal, bienestar animal y buenas prácticas pecuarias, acuícolas y pesqueras, y de manufactura, así como los sistemas de reducción de riesgos de contaminación, en unidades de producción primaria, en los Establecimientos TIF, rastros, unidades de sacrificio y demás establecimientos dedicados al procesamiento de bienes de origen animal, recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano y de productos para uso o consumo animal; XVI Emitir, previo acuerdo del Secretario, las disposiciones jurídicas generales necesarias para salvaguardar la seguridad agroalimentaria, en casos relacionados con la seguridad nacional en términos de las disposiciones jurídicas aplicables; XXV. Acreditar la condición sanitaria, de calidad e inocuidad, el carácter orgánico o sustentable, de los productos agropecuarios y procesos productivos de éstos;

Artículo 14.- Los Directores Generales del SENASICA, además de las facultades comunes que el Reglamento Interior de la Secretaría les confiere a todos los Directores Generales, contarán con las siguientes: […] XX. Establecer y conducir el desarrollo y operación de los sistemas de trazabilidad que se requieren en términos de la Ley Federal de Sanidad Animal y de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables;

Artículo 16.- El Director General de Salud Animal tiene las facultades siguientes:
I. Conducir la propuesta, ejecución y coordinación de las acciones y estrategias para el diagnóstico, prevención, control y erradicación de las enfermedades y plagas de los animales terrestres y acuáticos; así como establecer las características y especificaciones necesarias para procurar el bienestar animal; III. Determinar la realización de diagnósticos o análisis de riesgo zoosanitario; V. Establecer los requisitos en materia zoosanitaria para movilizar, importar o exportar animales, terrestres y especies acuícolas vivas, sus productos

y subproductos, así como productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso o consumo en animales, inclusive, a través del Módulo de Consulta de Requisitos Zoosanitarios para Importación y sus equivalentes para la exportación y movilización nacional; VII. Conducir el control de los agentes etiológicos causantes de enfermedades o plagas de los animales terrestres y especies acuícolas vivas; X. Establecer la formulación, ordenamiento, aplicación y supervisión de las medidas zoosanitarias;

Artículo 18.- El Director General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera tiene las facultades siguientes:
I. Establecer la certificación, verificación, supervisión e inspección de la aplicación de Buenas Prácticas Pecuarias, de Manufactura, Acuícolas y Pesqueras y de programas de prevención y control de contaminantes en los Establecimientos TIF, rastros, unidades de sacrificio y demás establecimientos dedicados al procesamiento de bienes de origen animal, recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano;
II. Establecer la certificación de Establecimientos TIF, rastros y demás establecimientos dedicados al procesamiento de bienes de origen animal, recursos pesqueros y recursos acuícolas para consumo humano;
[...]
IV. Emitir los criterios técnicos y las medidas para la aplicación de Buenas Prácticas Pecuarias, Acuícolas y Pesqueras en términos de las disposiciones jurídicas aplicables en las actividades siguientes:
a) Pecuarias;
b) Manufactura;
c) Procedimiento Operacional Estándar de Sanitización, y
d) Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos;
[…]
VIII. Determinar la realización de análisis, estudio y evaluación del riesgo zoosanitario;
[...]
XI. Establecer la evaluación, verificación, inspección y certificación de la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas, Pecuarias, Pesqueras y Acuícolas en la producción primaria;
[...]
XIV. Proponer al Director en Jefe las medidas sanitarias en materia de sistemas de reducción de riesgos de contaminación en la producción primaria de alimentos de origen animal, acuícola, pesquero y agrícola, así como ordenar su ejecución;

La propuesta de modificar el párrafo segundo del artículo 77 de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, tiene por objetivo reforzar el cumplimiento de la inspección en el traslado de productos pesqueros en materia de inocuidad.

NOVENA.- Como lo hemos manifestado en las anteriores consideraciones, los Senadores integrantes de estas dictaminadoras hacemos nuestra la preocupación de la Senadora proponente, toda vez que la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables vigente, al referirse al traslado de productos vivos, frescos, enhielados o congelados provenientes de la pesca y acuacultura, establece diversas disposiciones para el tema de sanidad, pero no es muy precisa en el tema de inocuidad. En consecuencia, consideramos que las condiciones que motivaron a la Senadora a proponer la Iniciativa de reforma en dictamen, son loables y necesarias, para fortalecer el marco jurídico regulatorio de la inocuidad y de la autoridad en la materia, es decir, el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

Con el objetivo de fortalecer la Iniciativa en dictamen, consideramos que la reforma propuesta para el artículo 77 de la LGPAS, no sólo se refiera a la inocuidad, sino también a las demás atribuciones y facultades que por ley son atribuidas al SENASICA, como es el caso de la sanidad y la calidad agroalimentaria. La modificación propuesta por estas dictaminadoras prevé que, en el caso operativo, es decir, al momento que el personal del SENASICA realice sus labores de inspección y vigilancia durante los traslados de productos vivos, frescos, enhielados o congelados provenientes de la pesca y acuacultura, pueda ejercer todas sus atribuciones y no sólo se limite a la de inocuidad. En caso de aprobar la reforma sólo en materia de inocuidad, sin mencionar sus facultades en sanidad y calidad agroalimentaria, podríamos colocar al SENASICA en el supuesto de reducción de facultades, al momento de iniciar un operativo de inspección y vigilancia en el traslado de los productos provenientes de la pesca y la acuacultura.

Finalmente, para efecto de tener una mejor redacción en la disposición jurídica que se propone reformar, reduciendo la posibilidad de que sea ambigua, y que pueda cumplir con su objetivo de precisar aún más las facultades en materia de inocuidad, sanidad y calidad agroalimentaria del SENASICA en el traslado de los productos pesqueros, se estima necesario establecer la siguiente redacción para el artículo 77 de la Ley de la materia:

> ARTÍCULO 77.- El trámite, los requisitos y la vigencia de los documentos para acreditar la legal procedencia de los productos pesqueros y acuícolas, se establecerán en el reglamento de esta Ley.
>
> En el ejercicio de sus funciones, **en materia de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria,** el SENASICA coadyuvará en la inspección y vigilancia del traslado de productos pesqueros vivos, frescos, enhielados o congelados provenientes de la pesca o la acuacultura, que se realice por vía terrestre, marítima o aérea en cualquier parte del territorio nacional.

Por lo anterior consideramos pertinente que se agregue "sanidad" a la propuesta de modificación para que sea el SENASICA quien coadyuve en la inspección y vigilancia del traslado de todo producto pesquero o la acuacultura, que se realice por vía terrestre, marítima o aérea en cualquier parte del territorio nacional, en materia de sanidad e inocuidad.

Por todo lo anteriormente expuesto, los integrantes de las Comisiones Unidas de Pesca y Acuacultura; y Estudios Legislativos, que suscribimos el presente Dictamen, **aprobamos con modificaciones** y nos permitimos someter a la consideración de la Honorable Asamblea de la Cámara de Senadores de la LXIII Legislatura del H. Congreso de la Unión, el siguiente:

PROYECTO DE DECRETO

Artículo Único. Se modifica el párrafo segundo del artículo 77 de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, para quedar como sigue:

Artículo 77. ...

En el ejercicio de sus funciones, **en materia de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria,** el SENASICA coadyuvará en la inspección y vigilancia del traslado de todo producto pesquero, ya sea vivos, frescos, enhielados o congelados provenientes de la pesca o la acuacultura, que se realice por vía terrestre, marítima o aérea en cualquier parte del territorio nacional.

Transitorios.

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

Dado en el salón de sesiones del Senado de la República, a los 22 días del mes de febrero del 2017

COMISIÓN DE PESCA Y ACUACULTURA.

Sen. Ernesto Ruffo Appel.

Presidente.

Sen. Diva Hadamira Gastélum Bajo.

Secretaria.

Sen. Luz María Beristaín Navarrete.

Secretario.

Sen. Óscar Román Rosas González.

Secretario.

Sen. Ricardo Barroso Agramont.

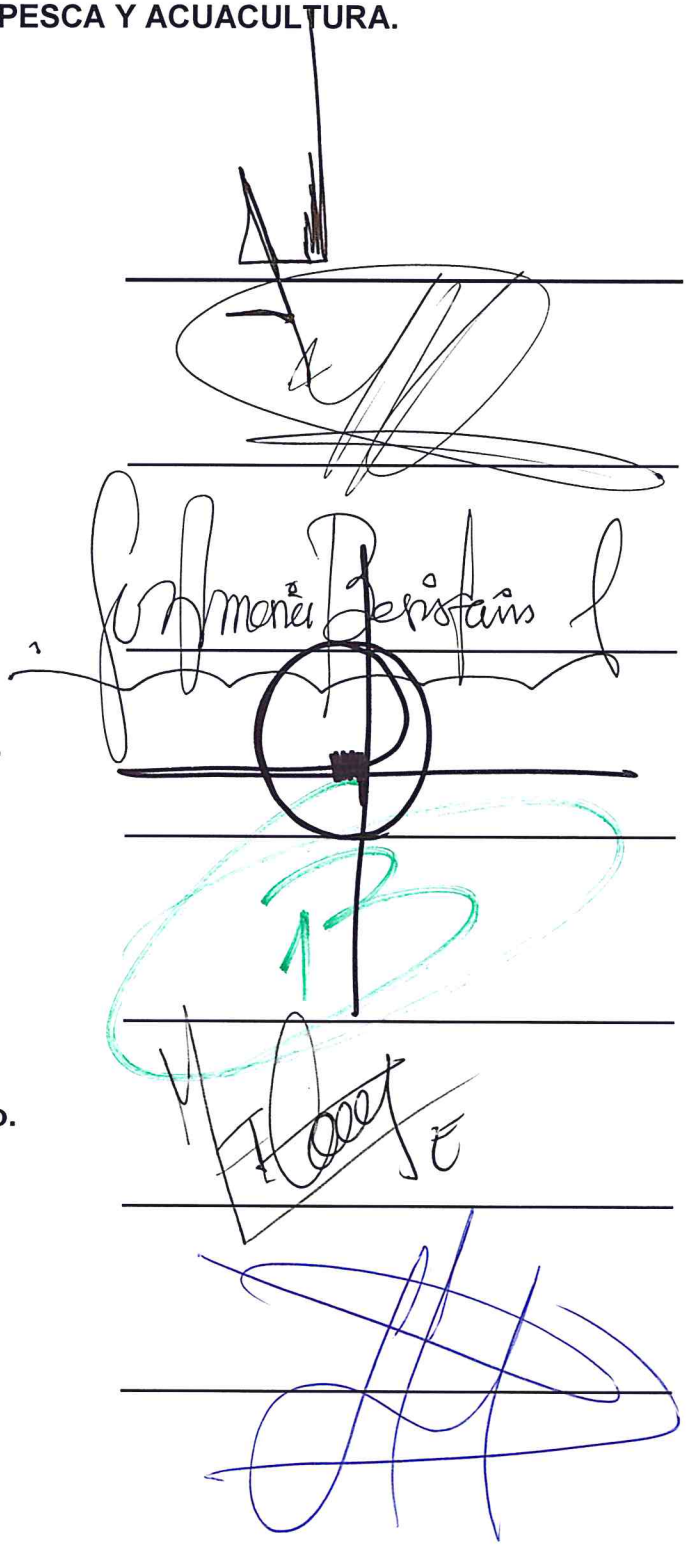
Integrante.

Sen. Francisco Salvador López Brito.

Integrante.

Sen. Jorge Aréchiga Ávila.

Integrante.



DICTAMEN DE LAS COMISIONES UNIDAS DE PESCA Y ACUACULTURA; Y ESTUDIOS LEGISLATIVOS, QUE APRUEBA CON MODIFICACIONES LA INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE MODIFICA EL PÁRRAFO SEGUNDO DEL ARTÍCULO 77 DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES.

Por la Comisión de Estudios Legislativos

Senadora Graciela Ortiz González

Senador Héctor David Flores Ávalos

Senador Ángel Benjamín Robles Montoya

Senador Manuel Cavazos Lerma

Senadora Irma Patricia Leal Islas

COMISIÓN DE PESCA Y ACUACULTURA

LISTA DE ASISTENCIA

SEXTA REUNIÓN DE TRABAJO ORDINARIA

MIERCOLES, 22 DE FEBRERO DE 2017

Sen. Ernesto Ruffo Appel

PRESIDENTE

Sen. Óscar Román Rosas González

SECRETARIO

Sen. Diva Hadamira Gastélum Bajo

SECRETARIA

Sen. Luz María Beristaín Navarrete

SECRETARIA

Sen. Ricardo Barroso Agramont

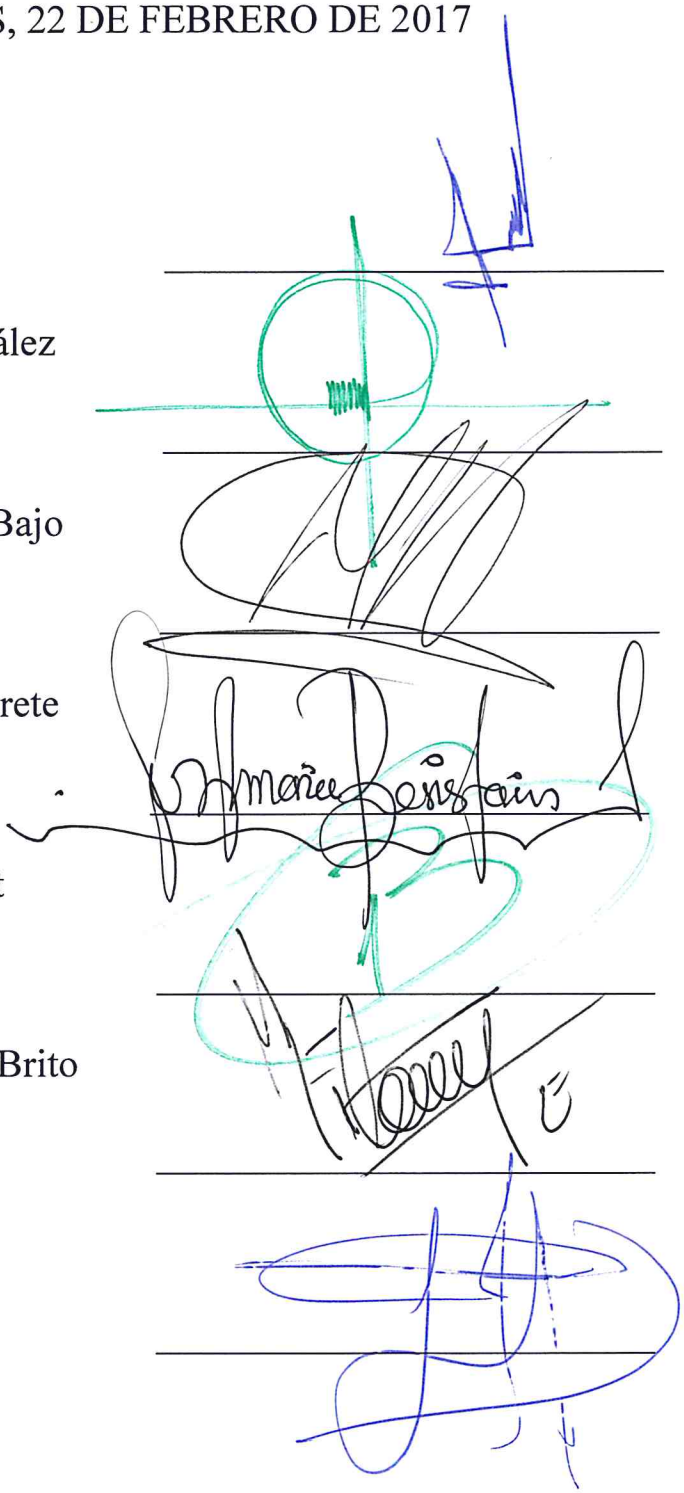
INTEGRANTE

Sen. Francisco Salvador López Brito

INTEGRANTE

Sen. Jorge Aréchiga Ávila

INTEGRANTE



COMISIÓN DE ESTUDIOS LEGISLATIVOS

Vigésima Octava Reunión Ordinaria.

Lista de Asistencia

9 DE MARZO DE 2016

	SENADORA GRACIELA ORTIZ GONZÁLEZ Presidenta	
	SENADOR HÉCTOR DAVID FLORES ÁVALOS Secretario	
	SENADOR ÁNGEL BENJAMÍN ROBLES MONTOYA Secretario	
	SENADOR MANUEL CAVAZOS LERMA Integrante	
	SENADORA PATRICIA LEAL ISLAS Integrante	