



PROPOSICIÓN CON PUNTO DE ACUERDO POR EL QUE SE EXHORTA RESPETUOSAMENTE A LA COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS Y A LA COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS, PARA QUE, DE MANERA COORDINADA ESTABLEZCAN REVISIONES PERIÓDICAS A LOS CENTROS DE EXTRACCIÓN PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS CON EL OBJETO DE ESTAR EN OPORTUNIDAD DE SALVAGUARDAR LA INTEGRIDAD DE LAS Y LOS CONSUMIDORES, ASÍ COMO GENERAR LAS CONDICIONES NECESARIAS PARA IMPULSAR UN MERCADO SEGURO.

El suscrito Senador de la República Ricardo Velázquez Meza, integrante de la LXIV Legislatura del Congreso de la Unión, perteneciente al Grupo Parlamentario de morena, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 78 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y, 58 y 60 del Reglamento para el Gobierno Interior del Congreso General de los Estados Unidos Mexicanos, somete a consideración de esta Soberanía, la siguiente Proposición con Punto de Acuerdo, al tenor de la siguiente:

CONSIDERACIONES

Los ecosistemas que conforman a cada región son vitales para el crecimiento económico de los estados, sus platillos que forman parte de su oferta turística han sido el sostén de cientos de familias, además con el paso del tiempo estas entidades han logrado colocarse a nivel nacional e internacional como principales productores de ciertos recursos naturales.

En México la producción y acuicultura de bivalvos se realiza casi exclusivamente en las costas del Pacífico de manera específica en el Golfo de Baja California, ocupando el cuarto lugar en América Latina después de Chile, Brasil y Perú.



La acuicultura de bivalvos en México inicia a finales del siglo antepasado con el cultivo de ostras perleras en una isla de Baja California Sur. Posteriormente, se desarrolla una pesquería acuacultural de *Crassostrea virginica* en el Golfo de México con una producción de alrededor de 40 000 toneladas de peso entero vivo. Durante los años 90's FAO clasificaba esta actividad dentro de la acuicultura debido a que los pescadores inducían la formación de bancos depositando las conchas de ostras que servían de sustrato para las larvas pediveliger en sitios predeterminados. En años recientes, las estadísticas de esta producción se movieron al rubro de las pesquerías y por lo tanto, los registros de producción mexicanos reflejan la producción intensiva de bivalvos.

En México, la producción de bivalvos en el 2005 fue de 1 400 toneladas, y ha mostrado grandes variaciones durante los últimos 30 años. Los registros de producción en ese país según FAO inician en 1987 con 20 toneladas y posteriormente la producción se incrementa a 2 200 toneladas en 1990. En 1993 la producción declina a 1 053 toneladas y posteriormente se incrementa en 1995 a 2 500 toneladas, y al máximo histórico de 3 038 toneladas en 1997. Después de ese año la producción declina nuevamente a un promedio de 1 400 toneladas anuales, cifra que se ha mantenido hasta el 2005.¹

Sin embargo, en 1998, se registraron por primera vez en México, mortandades masivas de ostras en los estados de Sonora, Baja California y Baja California Sur en las etapas de preengorda y engorda. Los científicos y productores por años no lograron encontrar las causas, pero existen evidencias de que los organismos importados presentan una reducción en la variabilidad genética, haciéndolos mayormente vulnerables a las variaciones ambientales y a patógenos.

A partir de entonces, los porcentajes de supervivencia hasta la talla de cosecha han sido de 45 por ciento, pero a pesar de ello, los ostricultores han mantenido

¹ [i0444s06.pdf \(fao.org\)](#), consultado el 12 de mayo de 2023.

su producción gracias al incremento en la calidad y el valor del producto, que les ha permitido conquistar los mercados mexicano y estadounidense. El sistema de preengorda y engorda se realiza con el sistema Francés que emplea costales sobre camas metálicas instaladas en la zona intermareal, adaptado a México por la empresa Sol Azul S.A. de C.V. en el año de 1993.²

Este sistema es el que actualmente se utiliza en Baja California Sur y en parte de los estados de Sonora y Sinaloa. Según los productores, el avance de esta industria está frenada por la falta de técnicos capacitados, la falta de organización y de cultura empresarial del sector productor, y la falta de interés del sector científico en la solución de los problemas que plantean.

El cultivo comercial del pectínido almeja catarina (*Argopecten ventricosus*) inició en 1987 en el estado de Baja California Sur y en la actualidad ya está técnicamente dominado. En ese año se reporta por primera vez una producción de 20 toneladas la cual se mantuvo a ese nivel hasta 1991. En 1992, la empresa Cultemar S.A. de C.V. llegó a cosechar 5 millones de adultos en el estero Rancho Bueno al sur de Bahía Magdalena en la costa occidental de la Península de Baja California Sur, empleando una tecnología de cultivo en fondo. Los registros de FAO reportan en ese año y en los dos siguientes alrededor de 60 toneladas de músculos anuales. Después de 1995, la producción ha sido nula. El colapso en la producción de almeja catarina se debe a la baja rentabilidad del cultivo, al haberse desplomado el precio de \$EE.UU. 8/kg a \$EE.UU. 4/kg. Esta caída se debió a la enorme oferta de un producto idéntico proveniente del cultivo de *Argopecten irradians* en China. No obstante, se han investigado opciones para incrementar su valor a través de la producción de conservas y el soldado enzimático de músculos en frío. Con esta última técnica se logró producir a nivel experimental, músculos de mayor tamaño a partir de músculos de 6 g de masa

² <https://www.fao.org/3/i0444s/i0444s06.pdf>, consultado el 12 de mayo de 2023.



individual húmeda o menores, con la idea de acceder a categorías de mercado de mayor valor. En los mercados internacionales, los músculos de pectínidos de mayor masa poseen mayor valor individual. Aún no se realizan pruebas de comercialización de este producto.³

La problemática que ha frenado el desarrollo de la acuicultura de bivalvos en las costas del Atlántico mexicano es compleja, pero algunos de los factores son la falta de organización social, la contaminación de los cuerpos de agua y la falta de centros de investigación y de productores que desarrollen el cultivo de especies nativas.

Sin embargo, ese no es el único problema que la producción de molusco vívalo ha presentado, ya que recientemente el Gobierno de Baja California Sur, a través de la Comisión para la Protección de Riesgos Sanitarios (Coepris) ordeno de manera provisional frenar la extracción, comercialización y consumo de molusco bivalvos en diversas regiones del estado, todo ello, debido a que se identificó una el contenido de saxitoxina, una toxina que al consumirla genera un impacto nocivo al sistema nervioso, provocando parálisis y problemas para respirar.

A pesar de que la Comisión encontró esta toxina ante un examen cualitativo, a través de la Norma Oficial Mexicana NOM-EM-005-SSA1-2001, especializada en el rubro, establece que el máximo nivel permitido de saxitoxina en este tipo de producto es 80 microgramos (μg) por 100 gramos de carne, en tanto que en la muestra remitida por Baja California Sur para el seguimiento del caso se encontró un valor de 30 microgramos, es decir que está por debajo de parámetros.⁴

Es necesario resaltar que esto ocurre debido a las condiciones en las que se da la producción de bivalvos, debemos trabajar para genera ecosistemas amigables que permitan la explotación de este tipo de recursos y además es importante

³ [i0444s06.pdf \(fao.org\)](#), consultado el 12 de abril de 2023.

⁴ [Coepris autoriza se reanude la extracción de molusco en Puerto Adolfo López Mateos - El Sudcaliforniano | Noticias Locales, Policiacas. sobre México, Baja California Sur y el Mundo](#), consultado el 12 de mayo de 2023.



realizar revisiones exhaustivas de manera periódica para la seguridad tanto de los productores como de los consumidores, es un beneficio compartido, pero debemos cuidar ambas partes para que este mercado se siga consolidando y creciendo.

Debemos entender la importancia que la acuicultura para el pueblo de Baja California Sur es necesario ser conscientes del sostén de miles de familias, por ello, es necesario impulsar políticas a través de las dependencias correspondientes para el buen uso y consumo seguro de bivalvos.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, el suscrito Senador del Grupo Parlamentario de morena, somete a la consideración de esta Honorable Asamblea, la aprobación de la siguiente:

PUNTO DE ACUERDO

PRIMERO.- La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, exhorta respetuosamente a la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y a la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, para que, de manera coordinada establezcan revisiones periódicas a los centros de extracción producción y comercialización de moluscos bivalvos con el objeto de estar en oportunidad de salvaguardar la integridad de las y los consumidores, así como generar las condiciones necesarias para impulsar un mercado seguro.

SEGUNDO.- La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, exhorta respetuosamente al Titular del Poder ejecutivo Federal y Estatal del Estado de Baja California Sur, establezcan centros de investigación para productores que desarrollen el cultivo de molusco bivalvo.

TERCERO.- La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, exhorta respetuosamente a la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca a establecer centros de apoyo que faciliten el acceso a permisos y recursos necesarios para



Ricardo
Velázquez Alzate
SENADOR-PCB



pequeños y nuevos productores, extractores y comercializadores de molusco bivalvo.

CUARTO.- La Comisión Permanente del H. Congreso de la Unión, exhorta respetuosamente a la Secretaría de Relaciones Exteriores y a la Secretaría de Economía, para que, formen un frente nacional en respuesta a la producción de bivalvo de otros países con el propósito de salvaguardar la producción de bivalvo del país.

Dado en el Salón de Sesiones de la Comisión Permanente, Ciudad de México a los diecisiete días del mes de mayo de dos mil veintitrés.

ATENTAMENTE