

## **ANTEPROYECTO DE REGLAMENTO 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, en ejercicio de la facultad que me confiere el artículo 89 fracción I de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y con fundamento en el artículo 28 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, título décimo primero, capítulo I, artículos 103, 104, 105, 106, 107 y 108, capítulo II, artículos 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116 y 117 de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, he tenido a bien expedir el siguiente:

## **ANTEPROYECTO DE REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES**

### **TÍTULO PRIMERO DISPOSICIONES GENERALES**

#### **Capítulo I Del Objeto del Reglamento**

Artículo 1. El presente ordenamiento tiene por objeto regular las acciones de Sanidad Acuícola, mediante la prevención, diagnóstico y control de enfermedades de las especies acuícolas, para disminuir y evitar condiciones que favorezcan la presencia de agentes patógenos y su diseminación en las especies acuícolas, así como para promover y fomentar la aplicación de buenas practicas de manejo sanitario en los cultivos acuícolas.

Artículo 2. La aplicación de las atribuciones señaladas en el presente Reglamento en materia sanidad acuícola y de las disposiciones que de él se deriven corresponde a la Secretaría a través del Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria que en lo sucesivo se denominará SENASICA su aplicación y vigilancia en los términos de su Reglamento Interior de la Secretaría.

Artículo 3. Para la correcta aplicación del presente reglamento, el SENASICA podrá celebrar acuerdos de coordinación y convenios de concertación con las autoridades federales, estatales y municipales, organismos auxiliares de sanidad acuícola y organismos relacionados con la materia, públicos y privados.

#### **Capítulo II Definiciones**

Artículo 4. Para los efectos del presente Reglamento, además de la terminología contenida en la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, se entenderá por:

**Acuarismo:** Actividad derivada de la producción o captura de organismos acuáticos de ornato en la que estos son mantenidos vivos dentro de sistemas cerrados con la finalidad de recreación, exhibición o venta;

**Aditivo:** Todo ingrediente sustancia o mezcla de éstas que normalmente no se consume como alimento por sí mismo, con o sin valor nutrimental y que influye en las características fisicoquímicas del producto alimenticio o favorece la presentación, preservación, ingestión, aprovechamiento, profilaxis o pigmentación en los organismos acuícolas y sus productos;

**Alimento acuícola:** Cualquier sustancia comestible o conjunto de ellas que aporten nutrientes para la alimentación de organismos acuáticos, quedando incluidos en esta clasificación, aquellos que de alguna forma favorezcan su ingestión y aprovechamiento;

**Alimento Balanceado:** Son aquellos alimentos que se encuentran listos para ser consumidos. Su composición les permite ser la asignación única de alimento para los organismos de cultivo, ya que su balance cubrirá todas las necesidades de crecimiento, mantenimiento y/o reproducción.

**Alimento Balanceado Medicado:** Son aquellos alimentos que se encuentran listos para ser consumidos y que además de cubrir las necesidades alimenticias de los organismos de cultivo, en su composición química incluyen sustancias utilizadas para el tratamiento de algunas enfermedades.

**Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos:** Sistema de reducción de riesgos de contaminación que se aplica en las Unidades de Procesamiento Primario, Centros de acopio y establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados a la producción de alimentos de origen acuícola y pesquero, que permite identificar y prevenir peligros y riesgos de contaminación de tipo biológico, químico o físico, que pueden afectar su aptitud de consumo.

**Buenas Prácticas de Captura y Manejo a Bordo:** Conjunto de procedimientos, condiciones, recomendaciones, controles y demás actividades relacionadas entre si, que se aplican en las embarcaciones de productos de origen pesquero para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos mantengan las especificaciones de calidad sanitaria e inocuidad requeridas para su consumo, disminuyendo los riesgos de contaminación física, química o biológica; sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de Salud Pública.

**Buenas Prácticas de Manufactura en el Procesamiento Primario:** Conjunto de procedimientos, condiciones, recomendaciones, controles y demás actividades relacionadas entre si, que se aplican en los establecimientos

dedicados al procesamiento de productos de origen acuícola y pesquero para consumo humano, así como en los establecimientos Tipo Inspección Federal, con el objeto de garantizar que los alimentos mantengan las especificaciones de calidad sanitaria e inocuidad requeridas para su consumo, disminuyendo los riesgos de contaminación física, química o biológica; sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de Salud Pública.

Buenas Prácticas de Producción Acuícola: Conjunto de procedimientos, condiciones, recomendaciones, controles y demás actividades relacionadas entre sí, que se aplican en las Unidades de Producción Acuícola, con el objeto de disminuir los peligros asociados a agentes físicos, químicos o biológicos, así como los riesgos sanitarios en los bienes de origen acuícola para consumo humano; sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de Salud Pública.

Centro de acopio de productos acuícolas y pesqueros: Las instalaciones ubicadas en territorio nacional en donde se reúnen en forma temporal productos de origen acuícola y pesquero, que pueden tener o no diversos orígenes y que su destino final es el consumo humano.

Certificación: Procedimiento por el cual se hace constar que un establecimiento, producto, proceso, sistema o servicio, cumple con las normas oficiales mexicanas o las disposiciones en materia de inocuidad acuícola y pesquera que emita la Secretaría.

Comités de Sanidad Acuícola: Organismos Auxiliares del SENASICA conformados por organizaciones de productores, industrializadores, comercializadores de bienes acuícola y pesqueros, prestadores de servicios y demás organizaciones de los sectores involucrados en la cadena sistema producto que fungen como coadyuvantes del SENASICA en acciones de prevención, diagnóstico y control de enfermedades acuícolas;

Certificado de inocuidad acuícola y/o pesquero: Documento oficial expedido por la Secretaría a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, aprobado en los términos de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el presente Reglamento, en el que se hace constar el cumplimiento de las disposiciones aplicables en materia de inocuidad de los productos y subproductos de origen acuícola y pesquero, así como de las embarcaciones, instalaciones de cultivo, y establecimientos, donde se pesquen, produzcan, procesen y conserven.

Certificado sanitario de exportación: Documento oficial expedido por la Secretaría a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, aprobado en los términos de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y el presente Reglamento, en el que se hace constar el cumplimiento de las disposiciones aplicables en materia de inocuidad de

los productos y subproductos de origen acuícola y pesquero, y en apego a las características establecidas por el país importador.

**Contaminante:** Cualquier agente físico, químico, biológico o material extraño u otra sustancia presente en productos o subproductos de origen pesquero y acuícola, que alteren su aptitud para el consumo humano.

**Control de Puntos Críticos:** Área, paso o procedimiento en el procesamiento, en el que se pueden aplicar controles para prevenir, eliminar o reducir un peligro de contaminación a niveles aceptables.

**Cuarentena:** La medida sanitaria consistente en el aislamiento, observación y restricción de movilización de especies acuáticas vivas, por la existencia de una enfermedad de las mismas o la presencia probada de alguna enfermedad;

**Dictamen de Verificación:** Documento expedido por la Secretaría en el que se hace constar el resultado de la verificación oficial, para constatar el cumplimiento de las disposiciones en materia de inocuidad acuícola y pesquera.

**Disposiciones en materia de inocuidad acuícola y pesquera:** Actos administrativos de carácter general, que expide la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, tales como: acuerdos, normas oficiales mexicanas, normas mexicanas, circulares, reglas, lineamientos, manuales, etc., relacionados con el diseño y aplicación de programas enfocados a la prevención, disminución y en su caso control de los peligros físicos, químicos y biológicos que pueden afectar la aptitud de consumo de los productos de origen acuícola y pesquero para consumo humano.

**Embarcaciones pesqueras:** Es toda construcción de cualquier forma o tamaño, que se utilice para la realización de actividades de pesca, capaz de mantenerse a flote o surcar la superficie de las aguas;

**Especies acuícolas:** La flora y fauna que se utiliza u obtiene mediante la práctica de la acuicultura;

**Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF):** Las instalaciones en donde se procesan, envasan, empacan, refrigeran, congelan o industrializan bienes de origen acuícola o pesquero y están sujetas a regulación de la Secretaría en coordinación con la Secretaría de Salud de acuerdo al ámbito de competencia de cada Secretaría y cuya certificación es a petición de parte;

**Estación de Bombeo:** El espacio físico en donde se ubica el equipo y la infraestructura necesaria que tiene por objeto captar y abastecer de agua a la o las unidades de producción acuícola;

Granja o establecimiento acuícola: Conjunto de instalaciones dedicadas al cultivo y producción de especies acuícolas; en sus diferentes fases de desarrollo;

Inocuidad: es la garantía de que el consumo de los productos pesqueros y acuícolas no cause daño en la salud de los consumidores;

Inspección: Acto que realiza la Secretaría para constatar mediante la verificación oficial, el cumplimiento del presente Reglamento, y demás disposiciones que del mismo deriven;

Laboratorio de producción: Conjunto permanente de instalaciones donde se proporcionan servicios de procreación y mejoramiento genético de especies acuícolas;

Laboratorio de diagnóstico: Conjunto permanente de instalaciones donde se proporcionan servicios de diagnóstico y monitoreo en materia de sanidad acuícola;

Ley: La Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables;

Límite Máximo de Residuos: Valor legalmente permitido de un residuo o contaminante que se considera aceptable en un tejido o producto de origen animal, incluyendo los productos de origen acuícola, para uso o consumo de éstos o humanos; cuando éste es analizado por la metodología oficialmente aceptada para su cuantificación.

Lote: Cantidad de productos o subproductos de origen acuícola o pesquero; grupo de organismos; productos, químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso o consumo por dichas especies; agrupados o producidos durante un periodo de tiempo determinado bajo las mismas condiciones, e identificado de origen con un código específico;

Norma oficial mexicana: La regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las dependencias competentes, conforme a las finalidades establecidas en el artículo 40, que establece reglas, especificaciones, atributos, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como aquellas relativas a terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado y las que se refieran a su cumplimiento o aplicación.

Peligro: Es el agente ya sea físico, químico o biológico de producir daño a la salud de los consumidores.

Personal Oficial: Profesionales o técnicos que forman parte del personal de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

**Plan HACCP:** El plan que se elabora con base en el “análisis de peligros y de puntos críticos de control”, por sus siglas en inglés (HACCP), “Hazard Analysis Critical Control Point”;

**Porteador:** Persona que transporta con medios propios o ajenos especies acuáticas, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos farmacéuticos o alimenticios, para uso o consumo de dichas especies;

**Procesamiento:** Conjunto de acciones realizadas para la elaboración o transformación de un bien de origen pesquero o acuícola que lo haga apto para consumo humano.

**Procesamiento Primario:** Proceso de conservación del producto por la acción del frío ya sea por enhielado y/o congelado, incluyendo actividades de empackado, eviscerado, descabezado, fileteado o desangrado; sin la aplicación de métodos de cocción o calor en forma alguna.

**Producto alimenticio:** Cualquier sustancia comestible o conjunto de ellas que aporten energía o elementos nutritivos para la alimentación de organismos de acuicultura, incluyendo aquellos que de alguna forma favorezcan su ingestión y aprovechamiento.

**Profesional Responsable Autorizado:** Profesionista capacitado y autorizado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, para coadyuvar en la inspección de los productos y subproductos de origen acuícola y pesquero, unidades de producción acuícola, unidades de manufactura, embarcaciones pesqueras y establecimientos TIF dedicados al procesamiento de productos acuícolas y pesqueros, en materia de inocuidad acuícola y pesquera. Dicho profesionista fungirá como responsable ante la Secretaría;

**Punto de descarga:** El espacio físico de la infraestructura acuícola que tiene por objeto drenar el agua que ha sido utilizada por una o varias unidades de producción acuícola y los determinados en las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones oficiales aplicables;

**Puntos de verificación:** Los lugares establecidos para realizar verificaciones sanitarias de especies acuáticas, sus productos o subproductos y los productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies;

**Rastreabilidad:** Conjunto de actividades técnicas y administrativas de naturaleza epidemiológica que se utilizan para determinar a través de investigaciones de campo y del análisis de registros, el origen de un problema sanitario y su posible diseminación hasta sus últimas consecuencias, con miras a su control o erradicación;

**Residuo tóxico:** Compuesto presente en cualquier porción comestible de bienes de origen animal (incluyendo los de origen acuático), de origen químico, sea por la aplicación de medicamentos veterinarios o por

contaminación ambiental, y que por estudios previos se ha determinado que puede constituir un riesgo a la salud pública o animal si se consume por encima de los niveles máximos permitidos;

Reglamento: Reglamento de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables;

Riesgo sanitario: La probabilidad de manifestación y la magnitud probable, durante un período determinado, de las consecuencias de un incidente perjudicial para la salud de las personas o de los animales debido a la presencia de un peligro en el país importador;

Sanidad acuícola: El conjunto de acciones, procedimientos, prácticas y medidas que tienen por objeto la prevención, diagnóstico, control y erradicación de las enfermedades que afectan o pueden afectar a las especies acuícolas o a los organismos acuáticos destinados a la acuicultura y ornato;

Sanitización: Aplicación de sustancias químicas a las especies acuícolas, así como a las instalaciones, equipos y transporte en los que se encuentren o se movilicen los productos acuícolas y pesqueros, con el fin de evitar el desarrollo de microorganismos causantes de enfermedades, o para reducir el número de éstos cuando se advierta su presencia por arriba del nivel considerado seguro por las normas oficiales mexicanas;

SENASICA: El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria;

Sistemas de Reducción de Riesgos: Medidas y procedimientos establecidos por el SENASICA, para garantizar que los productos de origen acuícola y pesquero, se manejan en condiciones sanitarias que permiten la reducción de peligros de contaminación, física, química y microbiológica, a través de la aplicación de Buenas Prácticas de Producción, Buenas Prácticas de Manufactura, o cualquier otro sistema reconocido por el SENASICA, desde su cosecha o captura y hasta su procesamiento;

Trazabilidad: Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten registrar los procesos relacionados con la captura, manejo a bordo, producción acuícola, cosecha y procesamiento de los productos de origen acuícola y pesquero, así como de los productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios usados en los sistemas de producción acuícola, desde su origen y hasta su consumo final, identificando en cada etapa su ubicación espacial y en su caso los factores de riesgo que pueden estar presentes en cada una de las actividades;

Unidades de Producción Acuícola: Las instalaciones ubicadas en territorio nacional en donde se desarrollan actividades de acuicultura de organismos destinados al consumo humano;

Unidades de Producción de Alimentos para Organismos de Acuicultura para Organismos Destinados para Consumo Humano: Las instalaciones ubicadas en territorio nacional en donde se elaboran alimentos destinados al consumo de los organismos de cultivo;

Unidad de manejo acuícola: Se integra con las áreas comprendidas en una zona delimitada, en la que se establece un conjunto de unidades de producción con una infraestructura básica y las instalaciones necesarias para su operación y funcionamiento compartido, operada de forma común;

Unidades de procesamiento primario: Establecimiento, local o instalaciones ubicadas dentro del territorio nacional en donde se preparan, transforman, refrigeran, congelan, empacan, envasan, productos de origen acuícola y pesquero, destinados al consumo humano;

Unidad de cuarentena: Instalación que dispone del equipamiento necesario para recibir, mantener en observación y en su caso, aplicar tratamientos y cuidados especiales para permitir la recuperación de los organismos acuáticos vivos que se importen al territorio nacional;

Unidad de producción acuícola: Instalaciones ubicadas en territorio nacional en donde se realizan actividades de acuicultura;

Unidades de Procesamiento Primario: Las instalaciones ubicadas en territorio nacional en donde se preparan, transforman, refrigeran, congelan, empacan, envasan, etc., productos de origen acuícola y pesquero, destinados al consumo humano;

Verificación sanitaria: Las acciones que se llevan a cabo para constatar que las especies acuáticas, sus productos o subproductos y los productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies, así como las instalaciones en que éstos se producen, procesan, comercializan y almacenan; las instalaciones en las que se realizan actividades acuícolas y las unidades de cuarentena, cumplen con las disposiciones establecidas en la ley, éste reglamento, las normas oficiales mexicanas en materia de sanidad acuícola y otros ordenamientos jurídicos aplicables;

### **Capítulo III**

#### **De las atribuciones y facultades del SENASICA**

Artículo 5. Son atribuciones y facultades del SENASICA las siguientes sin perjuicio de las contenidas en los artículos 105 y 106 de la Ley

- I. Prevenir, controlar, combatir y erradicar enfermedades y plagas de las especies acuáticas vivas, con la finalidad de proteger su salud y la del hombre;

- II. Establecer las medidas de diagnóstico, detección, erradicación, prevención, y control para evitar la introducción y dispersión de enfermedades y plagas de importancia económica y cuarentenaria;
- III. Expedir certificados de sanidad acuícola:
  - a. La importación, exportación y tránsito internacional de especies acuáticas, sus productos y subproductos y de productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies y su movilización dentro del territorio nacional,
  - b. Establecimientos en operación en los que se produzcan especies acuícolas, se procesen, comercialicen, transporten y almacenen productos y subproductos y productos químicos, biológicos, farmacéuticos y alimenticios para el uso o consumo de dichas especies,
  - c. El uso y aplicación de antibióticos, medicamentos veterinarios, aditivos y demás sustancias químicas a los organismos de cultivo,
  - d. Las instalaciones en las que se realicen actividades acuícolas,
  - e. La introducción de especies acuícolas vivas a un cuerpo de agua de jurisdicción federal, así como para las especies acuáticas vivas que se capturen de poblaciones naturales y se destinen a la acuicultura, y
  - f. La autorización y registro de operación y funcionamiento de unidades de cuarentena;
- IV. Elaborar Normas Oficiales Mexicanas y lineamientos, para el diagnóstico, tratamiento, control y erradicación de plagas y enfermedades de las especies acuáticas, manuales e instructivos técnicos para el funcionamiento y operación de unidades de producción acuícola y de unidades de cuarentena, así como las especificaciones sanitarias para el cultivo, de dichas especies;
- V. Establecer y regular las campañas sanitarias de prevención, control y erradicación de enfermedades o plagas de las especies acuáticas vivas en un área o zona determinada así como en su caso las medidas cuarentenarias procedentes;
- VI. Declarar mediante acuerdo que se publicará en el Diario Oficial de la Federación, el estatus sanitario de las entidades federativas, como zona libre, zona en vigilancia, zona de escasa prevalencia y zona infectada de enfermedades o plagas de especies acuáticas vivas;

- VII. Inspeccionar y vigilar la correcta aplicación de las normas, acuerdos, lineamientos, manuales e instructivos técnicos en materia de sanidad acuícola;
- VIII. Acreditar y aprobar organismos de certificación, unidades de verificación y laboratorios de análisis, en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y éste reglamento;
- IX. Prohibir la importación de especies acuáticas que puedan representar un riesgo para la sanidad acuícola;
- X. Determinar los requisitos y medidas sanitarias que deberán cumplirse para movilizar a zonas libres o en vigilancia organismos acuícolas vivos, productos y subproductos, alimento para uso o consumo de éstos, cuarentenados, así como los vehículos, maquinaria, materiales o equipo y otros artículos reglamentados que hayan estado en contacto con ellos;
- XI. Prohibir la importación o exportación, temporal o definitiva y el tránsito internacional de organismos acuícolas, derivados, alimentos, deshechos y despojos, cuando sean originarios o procedan de zonas o países que no han sido reconocidos como libres;
- XII. Reconocer zonas o países como libres de enfermedades, mediante acuerdos que publicará en el Diario Oficial de la Federación. previo análisis de riesgo y en los términos que se establezcan en la gestión del riesgo;
- XIII. Certificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos por la autoridad competente del país al que se destinarán las mercancías;
- XIV. Expedir el certificado de libre venta, de origen y de regulación vigente de empresas y productos para uso o consumo acuícola;
- XV. Destruir o tratar las mercancías al ingreso al territorio nacional, de acuerdo a los resultados de la evaluación del riesgo sanitario,
- XVI. Instrumentar el Dispositivo Nacional de Emergencia de Sanidad Acuícola, y
- XVII. Acordar y convenir con los gobiernos de las entidades federativas, los municipios, órganos de coadyuvancia y particulares interesados, la creación de uno o varios fondos de contingencia para afrontar inmediatamente las emergencias sanitarias que surjan por la presencia de enfermedades emergentes o de notificación obligatoria, erradicadas, desconocidas o inexistentes que pongan en peligro la producción acuícola en el territorio nacional, así como, las emergencias de contaminación en los alimentos cuando se detecte un incremento en los niveles de contaminantes o la presencia de residuos tóxicos que vulneren su inocuidad.

## **Capítulo IV De la Coordinación**

Artículo 6. La Secretaría, en coordinación con las autoridades competentes y de conformidad con lo que señala la Ley, las disposiciones legales aplicables y los procedimientos que se determinen en los Tratados y Convenios Internacionales de los que México sea parte, podrá prohibir o condicionar la importación de productos pesqueros y acuícolas en riesgo provenientes de países declarados como zonas en riesgo.

## **Capítulo V De las medidas sanitarias y de las normas oficiales mexicanas**

Artículo 7. Las medidas sanitarias serán las acciones para llevar a cabo la prevención, diagnóstico y control de enfermedades de las especies acuícolas, a fin de disminuir y evitar condiciones que favorezcan la presencia de agentes patógenos y su diseminación en dichas especies.

Las medidas sanitarias previstas en el artículo 109 de la Ley y las que determine el SENASICA, deberán estar fundadas y motivadas desde el punto de vista científico y jurídico, para que tengan efectos de obligatoriedad a los particulares deberán ser publicadas en el Diario Oficial de la Federación.

Los procedimientos y demás disposiciones que coadyuven y faciliten la correcta interpretación y aplicación de las medidas sanitarias serán emitidos por el SENASICA mediante normas oficiales mexicanas.

Los trámites y servicios derivados de dichas disposiciones se regularán en los términos de la Ley Federal del Procedimiento Administrativo.

Sin menoscabo de lo señalado en el artículo 109 de la Ley, se consideran medidas sanitarias las siguientes:

- I. El control de:
  - a. Las importaciones, exportaciones y tránsito internacional de especies acuáticas, sus productos y subproductos y de productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies, así como su movilización dentro del territorio nacional,
  - b. Establecimientos en operación en los que se produzcan especies acuícolas, se procesen, comercialicen, transporten y almacenen productos y subproductos y productos químicos, biológicos, farmacéuticos y alimenticios para el uso o consumo de dichas especies,

- c. El uso y aplicación de antibióticos, medicamentos veterinarios, aditivos y demás sustancias químicas a los organismos de cultivo,
  - d. Las instalaciones en las que se realicen actividades acuícolas,
  - e. La introducción de especies acuícolas vivas a un cuerpo de agua de jurisdicción federal, así como para las especies acuáticas vivas que se capturen de poblaciones naturales y se destinen a la acuicultura, y
  - f. La autorización y registro de operación y funcionamiento de unidades de cuarentena;
- II. La trazabilidad de las especies acuáticas vivas, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies y
  - III. Otras que con la finalidad de proteger la sanidad de las especies acuícolas, el SENASICA considere necesarias y no se encuentren contempladas por ninguna norma u otra disposición en la materia.

## **TITULO SEGUNDO**

### **De las Campañas, Cuarentenas y Movilización**

#### **Capítulo I**

#### **De las Campañas Sanitarias**

Artículo 8. El SENASICA será la única instancia facultada para determinar y reconocer:

- I. El estatus sanitario de las entidades federativas o regiones, como zona libre, zona en vigilancia, zona de escasa prevalencia y zona infectada de enfermedades o plagas de especies acuáticas vivas,
- II. El reconocimiento de las zonas señaladas en la fracción anterior será publicado en el Diario Oficial de la Federación previo cumplimiento de los requisitos previstos en este Reglamento.

Artículo. Para obtener el reconocimiento del estatus sanitario de los estados, zonas o regiones de acuerdo con las fases establecidas por cada campaña sanitaria, deberán cumplir lo siguiente:

- I. Operar un sistema de control de la movilización de organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y de productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies;
- II. Manejar un sistema de vigilancia epidemiológica;

- III. Contar con servicios de diagnóstico de laboratorios oficiales o aprobados;
- IV. Contar con un censo actualizado de las instalaciones en las que se realizan actividades acuícolas y de las autorizaciones de las capturas de especies acuáticas vivas de poblaciones naturales que se destinan a la acuicultura y de las unidades de cuarentena;
- V. Contar con un organismo auxiliar de sanidad acuícola debidamente constituido y reconocido por el SENASICA;
- VI. Contar con recursos económicos suficientes que permitan atender contingencias sanitarias;
- VII. Contar con programas permanentes de difusión y capacitación, y
- VIII. Contar con programas o proyectos anuales de actividades sanitarias validados por el SENASICA;

Artículo 9. El SENASICA evaluará y reconocerá, el cumplimiento de los requisitos señalados, para determinar el estatus sanitario de las entidades federativas o regiones

Artículo 10. En caso de que una zona libre sea infectada o infestada por el agente etiológico del que se le reconoció como libre, su estatus de libre será suspendido temporalmente mediante un oficio emitido por el secretario al gobierno estatal y organismo auxiliar solicitante, en tanto se realicen las actividades para la erradicación del foco.

Artículo 11. El SENASICA elaborará los planes y programas rectores a nivel nacional de las campañas sanitarias de prioridad nacional, en el que se establecerá el objetivo de prevenir, controlar y erradicar en su caso las enfermedades y plagas, que afectan a los organismos acuáticos conforme a la condición sanitaria de las áreas, regiones, entidades federativas o a nivel nacional determinadas por el SENASICA. Los gobiernos estatales y los organismos auxiliares deberán ajustar sus programas a los planes y programas rectores.

Artículo 12. Conforme a los programas, proyectos y medidas sanitarias que establezca el SENASICA en materia de campañas sanitarias, los gobiernos de los estados y del Distrito Federal y entidades en coordinación con los organismos auxiliares de sanidad acuícola presentarán para su autorización, en el primer trimestre de cada año al SENASICA, el o los programas o proyectos de trabajo para la operación de cada campaña sanitaria a ejercer en el año.

Los programas y proyectos deben contener el objetivo y las metas a alcanzar en el corto, (un año) mediano (dos años) y largo plazo (6 años).

Artículo 13. El SENASICA podrá brindar servicios de asesoría para la elaboración de los programas de control o erradicación, mediante la

celebración de los instrumentos jurídicos que cada caso amerite, entre los gobiernos estatales y el Distrito Federal, así como entre los organismos auxiliares de acuerdo con la disponibilidad presupuestal.

Artículo 14. El organismo auxiliar a través del gobierno estatal, solicitará el reconocimiento del estatus sanitario, enviando la información correspondiente y oficio de solicitud al SENASICA.

Artículo 15. El SENASICA procederá a verificar física y documentalmente el estado, zona o región de acuerdo a los procedimientos y requisitos establecidos por el mismo y en caso de cumplir procederá a reconocer el estatus correspondiente del estado zona o región solicitante, en caso de no ser así, se le harán las recomendaciones correspondientes y deberá mantener el estatus vigente, aplicando las medidas sanitarias correspondientes.

Artículo 16. Una vez reconocido el estatus, el establecimiento de las campañas, su operación y conclusión estarán sujetas al cumplimiento de los lineamientos, procedimientos y requisitos que emita el SENASICA, en lo relativo al estatus de la campaña, diagnóstico, aprobación, constatación, control de movilización, vigilancia epidemiológica, cuarentenas, importación, exportación, verificación y sanciones.

Artículo 17. El SENASICA establecerá, y en su caso, reconocerá el estatus de la campaña conforme a sus avances sanitarios de acuerdo a la presencia o ausencia del agente etiológico, vigilancia epidemiológica, control de la movilización y evaluación del riesgo sanitario.

Artículo 18. El SENASICA podrá reconocer una zona o región libre de una enfermedad o plaga, cuando se determine la ausencia del agente etiológico, mediante pruebas diagnósticas o taxonómicas oficiales y cuente con un sistema de control de la movilización y vigilancia epidemiológica que garantice la protección de la zona o región, pudiendo exentarse el ingreso a estatus previos.

Artículo 19. El SENASICA, establecerá los lineamientos, los procedimientos y el programa anual de trabajo de vigilancia epidemiológica en las entidades o zonas libres de enfermedades y plagas y diversos estatus bajo campañas sanitarias, con el objeto de mantener su reconocimiento.

Artículo 20. El SENASICA establecerá conjuntamente con la Secretaría de Salud a través de COFEPRIS las disposiciones sanitarias que en materia de enfermedades de organismos acuáticos que afecten a la Salud Pública y que deberán aplicarse en estos casos.

Artículo 21. Las disposiciones legales que se deriven de este Reglamento estarán sujetas a la supervisión y evaluación del SENASICA en cuanto al registro de unidades de producción, número y tipo de productores; así como tipo de producción; métodos de diagnóstico, prevención, control y erradicación; identificación de áreas, zonas y regiones afectadas o bajo riesgo; análisis costo-beneficio de los daños potenciales de enfermedades y plagas que

ocasionan o pueden ocasionar; delimitación de áreas afectadas que se declararán bajo cuarentena; tipo de cuarentena a establecer, así como otras medidas sanitarias no establecidas en este Reglamento que representen o puedan representar un riesgo sanitario.

Artículo 22. La aplicación y vigilancia de la operación de los planes y programas de trabajo de las campañas sanitarias, serán evaluadas periódicamente por el SENASICA para el logro de los objetivos planteados, conforme a los resultados y beneficios obtenidos en el corto y mediano plazo, con la finalidad de determinar la permanencia del programa de trabajo, así como las estrategias a seguir.

Artículo 23. Sin menoscabo de lo señalado en el Artículo 109 de la Ley, las medidas sanitarias que se aplicarán para las campañas son:

- I. Certificación en origen de organismos acuáticos vivos sus productos y subproductos;
- II. Constatación de unidades de producción;
- III. Control de la movilización de organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos;
- IV. Muestreo de organismos acuáticos sus productos y subproductos para diagnóstico de enfermedades y plagas;
- V. Aplicación de productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios, para uso o consumo de dichas especies;
- VI. Aplicación de cuarentenas;
- VII. Despoblación de unidades de producción, y
- VIII. Otras que determine el SENASICA en función a la evidencia científica para conservar el estatus sanitario de una entidad, zona o región.

El diagnóstico de las enfermedades y plagas de los organismos acuáticos asociadas a campañas, se deberá realizar en laboratorios oficiales o aprobados por el SENASICA.

Artículo 24. Para mantener el reconocimiento de los estatus sanitarios y la protección de las zonas libres se deberá vigilar la correcta aplicación y cumplimiento de requisitos y medidas sanitarias establecidas por el SENASICA, mismas que deben ser inspeccionados y verificados en puntos de ingreso a territorio nacional, puntos de verificación e inspección sanitaria en el extranjero y en territorio nacional.

## **Capítulo II**

### **De las cuarentenas**

Artículo 25. Cuando la evidencia científica demuestre la posibilidad de diseminación de una plaga o enfermedad, el SENASICA será la instancia facultada de establecer las cuarentenas como una acción de aislamiento preventivo de organismos acuáticos, sus productos o subproductos, las cuales quedaran bajo su resguardo o en depósito y custodia del interesado.

Artículo 26. El SENASICA notificará por escrito al propietario o representante legal de la unidad de producción y los establecimientos objeto de cuarentena y se seguirá el mismo procedimiento para la liberación de la misma.

Artículo 27. El incumplimiento de las disposiciones legales aplicables en materia de sanidad acuícola que implique el establecimiento y aplicación de una cuarentena con la subsecuente despoblación de la unidad de producción, así como la disposición sanitaria de organismos acuáticos muertos y otras fuentes potenciales de contaminación, será responsabilidad del propietario o representante.

Artículo 28. El SENASICA podrá aplicar cuarentenas de organismos acuáticos, sus productos, subproductos, productos biológicos, farmacéuticos y alimenticios para uso en organismos acuáticos, conforme a la normatividad aplicable.

Artículo 29. Las cuarentenas podrán ser:

- I. Cuarentenas internas.- Que son restricciones que se aplican en el territorio nacional, estado, región o zona a la movilización y en su caso observación de organismos acuáticos sospechosos o enfermos y aquellos aparentemente sanos pero expuestos a la enfermedad, así como sus productos y subproductos que se hallan o no en contacto, a fin de evitar la transmisión en cadena de la enfermedad a otros organismos acuáticos susceptibles no directamente expuestos.  
De acuerdo al riesgo sanitario y a las disposiciones que emita el SENASICA, la movilización podrá ser condicionada o definitiva, Las unidades de producción, centros de acopio de organismos acuáticos y cualquier lugar en el que existan organismos acuáticos, cualquiera que sea su función y propósito en las que se sospechen brotes, estarán sujetas a la aplicación de cuarentenas; el tipo de las mismas, su tiempo de duración, así como las restricciones serán de acuerdo al riesgo sanitario que represente para la localidad, la entidad, región o para el país y serán determinados por el SENASICA y sustentados con fundamentos técnicos. El área afectada será la superficie geográfica en la que se encuentra el agente infeccioso y/o parasitario, incluyendo las regiones de influencia del mismo y se denominarán el área focal y la perifocal.
- II. Cuarentenas externas. Que son el conjunto de medidas restrictivas que se aplican para prevenir la introducción de una enfermedad infectocontagiosa y/o parasitaria al territorio nacional, a una entidad federativa o bien a una región geográfica determinada dentro del país y cuyas acciones deben llevarse a cabo en los límites territoriales de la región, entidad federativa o del país; puertos marítimos y fronteras

terrestres, así como en aeropuertos internacionales y en su caso nacionales. Las disposiciones legales aplicables establecerán las especificaciones a que estarán sujetas la importación de organismos acuáticos, sus productos y subproductos cuando se determine una cuarentena externa.

Las cuarentenas internas y externas podrán ser definitivas, condicionadas o precautorias, el SENASICA emitirá los lineamientos, manuales de procedimientos e instructivos técnicos que faciliten el cumplimiento y la aplicación de las cuarentenas.

Artículo 30 El responsable de la unidad de producción cuarentenada deberá observar las medidas sanitarias que emita el SENASICA relacionadas con:

- I. Accesos de personas y visitante a la unidad de producción
- II. Acceso de vehículos
- III. Control de desperdicios
- IV. Vectores y reservorios

Artículo 31. El establecimiento y levantamiento de las medidas cuarentenarias, se desarrollará conforme a lo previsto en el acuerdo que se emita sobre el particular, tomando en cuenta el tipo de agente etiológico, ubicación geográfica y medidas sanitarias adoptadas en la unidad de producción afectada. De acuerdo a lo anterior el SENASICA evaluará el riesgo y la aplicación de requisitos sanitarios que permitan minimizar el riesgo de diseminación de la enfermedad o plaga.

Artículo 32. Las disposiciones en materia de cuarentena y control de la movilización, serán de carácter obligatorio, para lo cual el SENASICA en su caso, podrá restringir la salida de organismos acuáticos, sus productos o subproductos de la unidad de producción cuarentenada, cuando se detecte mediante pruebas oficiales y en laboratorios oficiales o aprobados, la infección, infestación o enfermedad.

Asimismo serán obligatorias las medidas de control de la movilización de organismos acuáticos, sus productos y subproductos que representen o puedan representar un riesgo sanitario.

Los organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos no contemplados o que no constituyan un riesgo no significativo, previo análisis de riesgo, el SENASICA podrá autorizar su movilización para zonas con mayor estatus sanitario, conforme a requisitos sanitarios minimizadores de riesgo.

### **Capítulo III De la movilización**

Artículo 33. El SENASICA establecerá los requisitos, características y condiciones sanitarias que deben cumplir: los organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos que quieran ser movilizados dentro del territorio nacional, incluyendo los medios de transporte y contenedores en que se trasladen; así como las características y especificaciones que deben reunir, los

puntos de verificación, los servicios y tratamientos cuarentenarios que se presten y demás instrumentos, procedimientos, registros y mecanismos requeridos para implementar el control de su movilización.

Artículo 34. Para el control de la movilización el SENASICA emitirá disposiciones de sanidad acuícola lo siguiente:

- I. Áreas, regiones y entidades federativas sujetas al control de la movilización, tramos de control y puntos de verificación,
- II. Organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies
- III. Requisitos sanitarios, características y condiciones de transportación en general
- IV. Condiciones y restricciones para la transportación.
- V. Medios de transporte y contenedores
- VI. Certificación sanitaria
- VII. Flejes y embalajes

Artículo 35. Los gobiernos de las entidades federativas en el ámbito de sus atribuciones, así como los organismos auxiliares reconocidos por el SENASICA, colaborarán previos convenios de coordinación y concertación respectivos, en la aplicación del presente Reglamento, de conformidad con las actividades que el SENASICA acuerde o determine.

Artículo 36. Los conductores de vehículos de carga o particular que transporten Organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies, de una unidad de producción, transformación o comercialización, a otras ubicadas en zonas de mayor condición sanitaria o que para llegar a su destino que crucen éstas, deberán asegurarse de que fueron adecuadas sanitariamente para su movilización y que cuentan con el correspondiente certificado sanitario, el cual deberá ser presentando a la autoridad sanitaria cuando este se lo requiera.

Artículo 37. El SENASICA en función de las condiciones de riesgo sanitario que se presenten en una zona o región determinada, podrá restringir el tránsito por las vías carreteras que la cruzan, estableciendo rutas alternas, mismas que los transportistas, deberán de utilizar obligatoriamente, a fin de poder continuar a su lugar de destino las cuales serán vigiladas por personal adscrito al punto de verificación.

Artículo 38. Los organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies de importación, que después de su arribo a su lugar de destino, tengan que moverse como tales o integrantes de otras a otro sitio del territorio nacional, requerirán ser certificadas con un nuevo documento.

Artículo 39. Los requisitos sanitarios que deben cumplir los organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies para su movilización en el territorio nacional, con objeto de prevenir, controlar o erradicar plagas y enfermedades que afectan a los organismos acuáticos, estarán previstos en los acuerdos que sobre el particular emita el SENASICA para las campañas, cuarentenas, dispositivos de emergencia en sanidad acuícola y vigilancia epidemiológica.

Artículo 40. Los productos biológicos y alimentos para uso o consumo de las especies acuáticas, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- I. En el caso de biológicos, ser transportados por cualquier medio aéreo, terrestre o marítimo y estar empacados en cajas térmicas o aislantes o en termos con nitrógeno líquido, acompañadas con un medio refrigerante en cantidad suficiente con la temperatura que determine el SENASICA.
- II. En el caso de alimentos se podrán transportar en camiones, carros o remolques tolva, con tarima en su caso, para evitar la posible contaminación con algún producto químico, aceites o de otra clase que pudiera contaminar y perjudicar al producto.

Artículo 41. Los conductores de los vehículos o medios de transportación terrestre de carga general, especializada y privada, que trasladen o movilicen en ellos organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies, deberán contar con el certificado sanitario correspondiente para su movilización con lo siguiente:

- I. Asegurarse de que el vehículo a utilizar y sus contenedores cumplen con las características y especificaciones y con las condiciones de refrigeración o congelación, los dispositivos de seguridad física y sanitaria y las condiciones de limpieza y desinfección señalados por el SENASICA;
- II. Asegurarse de que el vehículo a utilizar emita escurrimientos al exterior del mismo.
- III. Contar con el permiso de auto transporte de carga federal otorgado por la Secretaría de Comunicaciones y Transportes;
- IV. Llevar una identificación oficial vigente;
- V. Hacer alto total, en los puntos de verificación e inspección autorizados que se indiquen en los certificados sanitarios, o se localicen por su ruta y dar la facilidades para la verificación del cargamento;
- VI. Obedecer los señalamientos e indicaciones del personal de inspección.
- VII. Acatar los lineamientos, procedimientos e instructivos técnicos y prohibiciones que determine el SENASICA

Artículo 42. El SENASICA podrá utilizar mecanismos y sistemas de identificación electrónica para los medios de transporte terrestre de carga general y especializada de las empresas, a fin de modernizar y agilizar los procedimientos de verificación.

Artículo 43. El certificado sanitario ampara la movilización de un lote de organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies con los que se transportan, por una sola ocasión y en un solo vehículo o contenedor.

Artículo 44. En el caso de que autoridades policíacas federales o estatales, así como del Ejército Mexicano, en el ejercicio de sus funciones, requieran del retiro de los flejes en vehículos y/o contenedores durante el trayecto de los mismos, estas autoridades deberán asentar en un acta el retiro de los flejes o en su caso constatarlo con un sello en el certificado sanitario de movilización y una vez hecha la revisión, se deberán colocar nuevos flejes en el punto de verificación e inspección federal o autorizado siguiente en la ruta especificada y asentando los números de folio de los flejes retirados como de los nuevos en la Constancia de Ruptura y/o Sustitución de Flejes la cual se deberá presentar en los siguientes punto de verificación e inspección anexa al certificado sanitario, para la continuación de la ruta de la movilización.

**TITULO TERCERO**  
**De las Importaciones, exportaciones y tránsito Internacional**  
**Capítulo I**  
**De las importaciones**

Artículo 45. El SENASICA solicitará a los países que exporten sus mercancías pecuarias a territorio nacional, los formatos y sellos oficiales originales de los certificados de sanidad de origen internacionales y las medidas de seguridad para garantizar la autenticidad, así como el padrón de especialistas reconocidos y acreditados por la autoridad sanitaria del país de origen.

Artículo 46. La inspección y certificación de mercancías reguladas para importación se realizará a través del personal oficial adscrito en las Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuarias ubicadas en los puntos de ingreso al país.

Artículo 47. La verificación en origen será un procedimiento mediante el cual se deberá dar cumplimiento a las condicionantes establecidas en los Certificados de Sanidad Acuícola que tendrá por objeto constatar la condición sanitaria y los procesos que se llevan a cabo en la unidad de producción o procesamiento para garantizar una condición sanitaria óptima de las especies acuáticas vivas, sus productos, subproductos y los productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios, para uso o consumo de dichas especies, sin riesgo sanitario.

Posterior a la verificación, se expedirá el certificado acuícola para importación.

Artículo 48. El SENASICA podrá otorgar el servicio extraordinario, siempre y cuando el importador justifique que por cuestiones de logística no es posible presentar la solicitud del trámite de Expedición del Certificado de sanidad acuícola para Importación en los días y horas hábiles y en el punto de ingreso

no exista la infraestructura, con previa solicitud por escrito del importador y deberá contener la siguiente información:

- I. Nombre del importador
- II. Dirección y teléfono
- III. Día y hora en que solicita el servicio
- IV. Descripción de la mercancía
- V. Origen y procedencia

Artículo 49. El Agente Aduanal, representante legal del importador, deberá proporcionar electrónicamente al SENASICA, la siguiente información:

- I. Formato de Registro de Trámite de Importación y el certificado de sanidad acuícola para importación
- II. Nombre y razón social del importador
- III. Registro Federal de Contribuyentes
- IV. Domicilio, Estado, Municipio, Código Postal
- V. Nombre del Exportador, este debe ser el que este declarado en las certificaciones sanitarias.
- VI. Domicilio, Estado, Municipio, Código Postal
- VII. Fracción arancelaria
- VIII. Descripción de la mercancía
- IX. País de origen y de procedencia
- X. Cantidad y Unidad de Medida
- XI. Requisito a cumplir
- XII. Número de Certificado Internacional
- XIII. Fecha de embalaje, de elaboración y caducidad
- XIV. Número de Lote
- XV. Uso del Producto
- XVI. Número de Guía Aérea o marítima, en su caso
- XVII. Destino Final
- XVIII. Nombre completo del destinatario
- XIX. Domicilio del destino final de la mercancía, Estado, Municipio, Código Postal
- XX. Teléfono
- XXI. Medio de Transporte
- XXII. Empresa transportista
- XXIII. Tipo de transporte y número de placas
- XXIV. Nombre e identificación oficial del Transportista

Artículo 50. El importador deberá presentar la siguiente documentación en original y copia:

- I. Presentar el Certificado de Sanidad Acuícola y la documentación que acredite el cumplimiento de lo mismo.
- II. Guía aérea en su caso
- III. Comprobante del pago de derechos o pedimento aduanal pagado
- IV. Documentación que acredite el cumplimiento de otras disposiciones de sanidad acuícola que establezca el SENASICA.

Artículo 51. El Certificado de Sanidad Acuícola para importación ampara por una sola vez la importación hasta un solo destino final de las especies acuáticas vivas, sus productos, subproductos y los productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios, para uso o consumo de dichas especies que sean indicadas en el mismo.

Artículo 52. En caso de que el SENASICA deje sin efecto los Certificados de Sanidad Acuícola para importación que se hayan expedido ante la inminente introducción y diseminación en el territorio nacional de enfermedades y plagas de las especies acuáticas de declaración obligatoria para México, informará al importador por escrito las razones por las que procedió a aplicar esta medida.

## **TITULO CUARTO DEL DISPOSITIVO NACIONAL DE EMERGENCIA DE SANIDAD ACUÍCOLA Y TRAZABILIDAD**

### **Capitulo I Del Dispositivo Nacional de Emergencia de Sanidad Acuicola**

Artículo 53. El SENASICA mediante acuerdo publicado en el Diario Oficial de la Federación, activará, integrará y operará el Dispositivo Nacional de emergencia de Sanidad Acuicola el cual incluirá la descripción de la enfermedad o plaga a prevenir, controlar y/o erradicar el contaminante a controlar, los planes y programas de acción, el alcance geográfico y temporal, así como las medidas de prevención de zoonosis o riesgos en la salud pública.

Artículo 54. El acuerdo establecerá según el riesgo sanitario, la instancia del SENASICA que estará a cargo de la coordinación del Operativo de Emergencia así como la Vocalía Ejecutiva responsable de la ejecución Operativa correspondiente.

Artículo 55. El SENASICA establecerá un programa de capacitación y entrenamiento permanente para el reconocimiento, control y erradicación de las principales plagas y enfermedades exóticas de los organismos acuáticos que será aplicado al personal oficial y a aquellos que determine el SENASICA.

Artículo 56. Las medidas sanitarias de aplicación urgente contempladas en el plan o programa del Dispositivo Nacional de Emergencia de Sanidad Acuicola serán entre otras:

- I. Vigilancia activa y pasiva, así como el diagnóstico de laboratorio oficial,
- II. Comunicación social, interdependencias, con los países socio comerciales y los organismos internacionales,
- III. El análisis de riesgo,
- IV. Educación sanitaria, difusión de información y capacitación especializada.
- V. El control de la movilización organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos
- VI. El establecimiento de cordones sanitarios,

- VII. La cuarentena y el aislamiento,
- VIII. El reconocimiento de unidades de producción libres de la plaga o enfermedad,
- IX. La despoblación de unidades de producción,
- X. Las acciones de limpieza y desinfección,
- XI. La compensación y indemnización a productores.
- XII. Control de vectores.

Artículo 57. El SENASICA establecerá los mecanismos de coordinación y concertación con las demás dependencias de la administración pública federal, los gobiernos de los estados, los organismos auxiliares de sanidad acuícola, las organizaciones de productores, industriales, comerciantes, organizaciones de exportadores e importadores y otras personas físicas o morales relacionadas con la actividad acuícola que se encuentra afectada o en riesgo, quienes quedan obligadas a proporcionar todo el apoyo posible.

## **Capítulo II De la Trazabilidad**

Artículo 58. El SENASICA establecerá, con fines de rastreabilidad, la estructura responsable de regular y operar un Sistema Nacional de Trazabilidad, de aquellos bienes que sean determinados por la Secretaría como mercancías reguladas, el cual será responsable de brindar asesoramiento así como apoyo científico y técnico, en todos aquellos ámbitos que, directa o indirectamente, influyen en la seguridad de los alimentos y la sanidad acuícola.

Artículo 59. Los encargados de las unidades de producción o empresas relacionadas con su transformación, distribución y comercialización de los organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies, serán responsables de identificar, de acuerdo con los lineamientos, procedimientos e instructivos técnicos que para tal fin determine el SENASICA, toda mercancía regulada esté adecuadamente etiquetada o identificada.

Artículo 60. Los encargados de las unidades de producción o empresas relacionadas con la transformación, distribución y comercialización de los organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies, serán responsables de identificar a cualquier persona física o moral que les haya suministrado cualquier mercancía regulada y de conservar los registros pertinentes, de acuerdo con los lineamientos, procedimientos e instructivos técnicos que para tal fin dicte el SENASICA, mismos que deberán estar permanentemente a disposición de la misma, cuando ésta así se lo solicite.

Artículo 61. El SENASICA, implementará y administrará el Sistema Nacional de Trazabilidad y se auxiliará de los organismos auxiliares de sanidad acuícola y de personas físicas y morales relacionadas con la producción, transformación,

distribución y comercialización de los organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies regulados, el cual contará, cuando menos con los siguientes elementos:

- I. Registro oficial de todas las unidades de producción acuícola de mercancías reguladas, en donde se registrarán los datos generales así como los antecedentes de los predios donde existan de manera permanente o temporal, organismos vivos, cuando estos sean determinados por el SENASICA como mercancías reguladas. Los datos a registrar, así como los medios y su procesamiento y mantenimiento, deberán estar acordes con los lineamientos que el SENASICA determine para tal fin.
- II. Registro de los dispositivos de identificación del lote que determine el SENASICA para cada caso específico, en el que se ingresarán todos aquellos antecedentes necesarios para permitir la identificación del lote dependiendo del caso y de la persona física o moral responsable de estos. Los datos a registrar, así como los medios para su procesamiento y mantenimiento, deberán estar acordes con los lineamientos que el SENASICA determine para tal fin. Los dispositivos de identificación individual o de lote de los organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies, serán regidos por las exigencias técnicas que determine la Secretaría para este fin.
- III. Registro de movimientos de organismos vivos, en el que se anotarán los ingresos y egresos de éstos, así como sus traslados en cada unidad de producción registrada y entre éstas. Los datos, así como los medios para su procesamiento y mantenimiento deberán estar acordes con los lineamientos que el SENASICA determine para tal fin.
- IV. Registro de vehículos dedicados al transporte de mercancías reguladas, en cuyo caso, los datos así como los medios para su procesamiento y mantenimiento deberán estar acordes con los lineamientos que el SENASICA determine para tal fin.
- V. El Sistema Nacional de Trazabilidad será responsable de integrar los registros mencionados en los puntos I al IV del presente, en una base de datos con carácter de reservado, conforme a lo estipulado en la Ley Federal de Acceso a la Información Pública Gubernamental.

Artículo 62. Los encargados de las unidades de producción o empresas relacionadas con la transformación, distribución y comercialización de los organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies, determinados por el SENASICA como mercancías reguladas así como, en su caso, los organismos auxiliares relacionados con el Sistema Nacional de trazabilidad, serán responsables de notificar de inmediato a la SENASICA cuando sospeche que alguno de las mercancías reguladas no cumplen con las disposiciones de sanidad acuícola o los relativos a buenas prácticas de manufactura. En caso procedente, el SENASICA ordenará de inmediato su retiro del mercado o dispondrá las medidas sanitarias que correspondan.

Cuando las mercancías sean retiradas del mercado, el SENASICA dará a conocer a los consumidores de las razones de este retiro.

Artículo 63. El SENASICA, expedirá lineamientos, procedimientos e instructivos técnicos que establezcan las características y especificaciones sobre las variables que se registrarán y los métodos para su registro y mantenimiento, dentro del Sistema Nacional de Trazabilidad, así como en relación con el acceso obligado y permanente del SENASICA a la misma, en caso de que sea operada por algún organismo auxiliar.

Artículo 64. El SENASICA, expedirá lineamientos, procedimientos o instructivos técnicos que establezcan las características y especificaciones sobre los métodos de identificación de las mercancías reguladas, durante las etapas de producción, transformación, distribución y comercialización.

## **TITULO QUINTO**

### **De los comités de Sanidad Acuícola y De la Coordinación con las Entidades Federativas**

#### **Capítulo I**

#### **De los comités de Sanidad Acuícola**

Artículo 65. La organización y funcionamiento de los Comités de Sanidad Acuícola se llevará a cabo de conformidad con los lineamientos que se señalen en la Ley, en este Reglamento y demás disposiciones legales aplicables, bajo las siguientes actividades:

Mantener actualizada la información referente al estatus sanitario de su área de influencia.

Auxiliar al SENASICA en las medidas sanitarias relacionadas con la prevención y control de la dispersión de enfermedades de organismos acuáticos.

Proponer al SENASICA la elaboración de Normas Oficiales Mexicanas en materia de sanidad e inocuidad acuícola y participar en el Comité Consultivo Nacional de Normalización correspondiente.

Proponer ante las instancias correspondientes y participar en proyectos de investigación, desarrollo tecnológico y de transferencia de tecnologías en materia de sanidad e inocuidad acuícola.

Artículo 66. El SENASICA emitirá los lineamientos técnicos y administrativos para la coordinación, ejecución, administración y supervisión de los Organismos Auxiliares que reciban recursos económicos federales para la implementación y operación de las acciones en materia de Sanidad e Inocuidad Acuícola.

Para que los Organismos Auxiliares reciban recursos económicos federales para la implementación y operación de las acciones sanitarias y programas de inocuidad, el SENASICA evaluará y en su caso autorizará los programas o

proyectos que presenten dichos organismos durante el primer trimestre de cada año.

Artículo 67. El SENASICA supervisará la operación de los organismos auxiliares de sanidad e inocuidad acuícola en forma directa o a través de la contratación de personas morales capacitadas para esa función. Estos últimos, en su caso, no tendrán autoridad oficial.

Artículo 68. En aquellos casos en los que un organismo auxiliar de Sanidad e Inocuidad incumpla lo estipulado en la Ley, este Reglamento, las disposiciones de legales aplicables que emita el SENASICA en la materia, se revocará su autorización.

## **Capítulo II De la Coordinación con las Entidades Federativas**

Artículo 69. El SENASICA y los gobiernos de las entidades federativas en los términos de los acuerdos y convenios que se celebren ejercerán sus funciones en forma coordinada, de acuerdo a los lineamientos que dicte la Secretaría.

## **TITULO SEXTO De la evaluación de la conformidad, De la Aprobación, De la verificación, De la certificación**

Artículo 70. Una vez obtenida la certificación para organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies, establecimientos, sistemas o procesos, podrán ser objeto en cualquier tiempo y lugar de una constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición de prueba de laboratorio examen de documentos a petición del SENASICA, organismo de certificación o a petición de parte para garantizar que se cumplen con los requisitos y especificaciones señalados en las disposiciones legales aplicables.

Los resultados obtenidos de una verificación serán reconocidos por el SENASICA para los fines que las disposiciones legales aplicables establezcan.

El SENASICA o las Unidades de verificación podrán auxiliarse de terceros especialistas autorizados.

## **Capítulo I De la aprobación**

Artículo 71. El SENASICA aprobará con reconocimiento en todo el territorio nacional con el objeto dar cumplimiento a la normatividad, la verificación y la certificación en los casos siguientes:

- I. Organismos de Certificación para expedir certificados de sanidad acuícola de diversa índole, los cuales se podrán auxiliar de centros de

certificación sanitaria con terceros especialistas en el área pertinentes para llevar a cabo la evaluación de establecimientos en operación en los que se produzcan especies acuícolas, se procesen, comercialicen, transporten y almacenen productos y subproductos y productos químicos, biológicos, farmacéuticos o alimenticios para el uso o consumo de dichas especies, el uso y aplicación de antibióticos, medicamentos veterinarios, aditivos y demás sustancias químicas a los organismos de cultivo, de las instalaciones en las que se realicen actividades acuícolas y la operación y funcionamiento de unidades de cuarentena.

- II. Laboratorios de Pruebas para expedir informes de resultados, profesionistas de áreas afines expedirán dichos informes
- III. Unidades de Verificación para expedir dictámenes de evaluación de la conformidad.

Artículo 72. La emisión de dictámenes de evaluación de la conformidad, informes de resultados de laboratorio y certificados sanitarios o certificados de evaluación de la conformidad llevados a cabo por los aprobados, se realizará de acuerdo a las materias que establezca el SENASICA, mediante las disposiciones legales aplicables.

Artículo 73. La aprobación de los organismos de certificación se otorgará en materia de organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies, establecimientos y otras que se establezcan por el SENASICA, en los términos dispuestos en las disposiciones que para el efecto emita.

Artículo 74. Para obtener la aprobación como organismo de certificación, el interesado deberá presentar al SENASICA, la solicitud y la documentación e información siguiente:

- I. La solicitud del trámite debe presentarse en el formato de aprobación de organismo de certificación publicado en el Diario Oficial de la Federación.
- II. Original y copia del oficio de acreditación otorgado por una entidad de acreditación. El original será utilizado para cotejar su fotocopia respectiva y se devolverá al interesado.
- III. Croquis de ubicación de las oficinas centrales y de los centros de certificación sanitaria en su caso.
- IV. Procedimiento de expedición del certificado sanitario o del certificado de evaluación de la conformidad.
- V. Relación de los nombres completos de los terceros especialistas que expedirán el certificado sanitario o de otra materia que aplique en su caso.
- VI. Relación de los centros de certificación sanitaria donde se expedirán los certificados sanitarios, en su caso.

- VII. Descripción de organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies o tipo de establecimiento que se certificará.
- VIII. Pago de derechos por concepto de aprobación de organismos.
- IX. Los centros de certificación sanitaria deberán contar con el equipo informático necesario y las conexiones de Internet indispensables para utilizar el sistema informático que el SENASICA establezca para la expedición electrónica del certificado sanitario de movilización.

El SENASICA contará con un plazo de 15 días hábiles, contados a partir del siguiente día al de la recepción de la solicitud respectiva, para emitir respuesta a la misma, debidamente fundada y motivada.

Toda la documentación señalada anteriormente será conservada por el SENASICA y los organismos de certificación aprobados están obligados a manifestar por escrito a la misma, cambios en el domicilio o en la razón social, y cambios de los nombres de los terceros especialistas que auxiliarán a los organismos de certificación.

Artículo 75. La aprobación de los laboratorios se otorgará en las siguientes materias en diagnóstico de acuerdo al organismo acuático que se trate:

- I. Para peces: Necrosis hematopoyética epizoótica (EHNV), Necrosis hematopoyética infecciosa (NHI), Herpesvirosis del *Onchorynchus masou* (enfermedad de los salmónidos por el herpesvirus tipo 2), Viremia primaveral de la carpa (SVC), Septicemia hemorrágica viral, Virosis del bagre de canal (Herpesvirus de Ictaluridae tipo 1), Necrosis pancreática infecciosa, Renibacteriosis (*Renibacterium salmoninarum*), Herpesvirosis de la carpa koi.
- II. Para crustáceos: Virus del síndrome de la mancha blanca (WSSV), Síndrome de taura (TSV), Virus de la cabeza amarilla (YHV), Necrosis hipodérmica y hematopoyética infecciosa (IHHNV), Virus de la mionecrosis infecciosa (IMNV).
- III. Para moluscos: EVO. Enfermedad del velo del ostión (VVD) parecido al Iridovirus., Enfermedad viral de branquias por Iridovirus, Infección por *Perkinsus marinus*, Infección por *Xenohaliotis californiensis*, Infección por *Haplosporidium Nelson*.
- IV. Para la aprobación de laboratorios de constatación: determinación de residuos tóxicos y contaminantes
- V. El SENASICA determinará otras materias de aprobación de acuerdo a los adelantos técnicos y científicos

Artículo 76. Para obtener la aprobación como laboratorio de diagnóstico o de constatación, el interesado deberá presentar al SENASICA la solicitud y la documentación e información siguiente:

- I. La solicitud del trámite debe presentarse en el formato de aprobación de laboratorios en materia sanitaria publicado en el Diario Oficial de la Federación;

- II. Original y copia del oficio de acreditación otorgado por una entidad de acreditación. El original será utilizado para cotejar su fotocopia respectiva y se devolverá al interesado;
- III. Plano a escala del laboratorio, con identificación de las áreas;
- IV. Relación de equipos e instrumentos, en el área por aprobarse;
- V. Relación de reactivos empleados para las pruebas en las que solicita aprobación;
- VI. Métodos de pruebas en los que solicita aprobación;
- VII. Relación de o los responsables del laboratorio que emitirá el informe de resultados.
- VIII. Comprobante de pago de derechos por concepto de aprobación de laboratorios.

El SENASICA contará con un plazo de 15 días hábiles, contados a partir del siguiente día al de la recepción de la solicitud respectiva, para emitir respuesta a la misma, debidamente fundada y motivada.

Toda la documentación señalada anteriormente será conservada por el SENASICA y los laboratorios aprobados están obligados a manifestar por escrito a la misma, cambios en el domicilio o en la razón social, modificaciones a las instalaciones y cambios del personal responsable.

Artículo 77. La aprobación de las unidades de verificación se otorgará para las normas oficiales mexicanas aplicables en los establecimientos dedicados a la producción, procesamiento e industrialización, almacenamiento, comercialización de organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies, y otros que establezca el SENASICA, para en los términos dispuestos en las normas oficiales mexicanas.

Artículo 78. Para obtener la aprobación de unidad de verificación persona física, el interesado deberá presentar al SENASICA, la solicitud y la documentación e información siguiente:

- I. La solicitud del trámite debe presentarse en el formato aprobación de unidades de verificación en materia sanitaria, personas físicas publicado en el Diario Oficial de la Federación.
- II. Dos fotografías recientes, de frente, tamaño infantil a color.
- III. Original y copia del oficio de acreditación otorgado por una entidad de acreditación. El original será utilizado para cotejar su fotocopia respectiva y se devolverá al interesado.
- IV. Original y copia de la cédula profesional, que lo acredita como profesionista expedida por la Dirección General de Profesiones de la Secretaría de Educación Pública. El original será utilizado para cotejar su fotocopia respectiva por ambos lados y se devolverá al interesado.
- V. Constancia de capacitación expedida por instituciones académicas, científicas y organizaciones colegiadas con las que el SENASICA haya celebrado un acuerdo o convenio para desarrollar programas de capacitación.

- VI. Pago de derechos por concepto de aprobación de unidades de verificación.
- VII. En el caso de profesionista extranjero, documento vigente expedido por la autoridad competente, mediante el cual el extranjero acredite su legal estancia en el país y que la calidad y característica migratoria que le fueron otorgadas en el mismo, le permiten realizar expresamente la actividad solicitada para este trámite.

El interesado será examinado por el SENASICA dentro de los 10 días hábiles siguientes a la recepción de su solicitud, debiendo obtener para su aprobación, cuando menos el 80 por ciento de los aciertos de la puntuación total.

El SENASICA emitirá respuesta a la solicitud debidamente fundada y motivada. Para la aprobación de unidades de verificación personas físicas, contará con un plazo de 15 días hábiles, a partir del siguiente día hábil al de la presentación del examen

Toda la documentación señalada anteriormente será conservada por el SENASICA y las Unidades de Verificación persona física aprobados están obligados a manifestar por escrito a la misma cambios en el domicilio.

Artículo 79. Para obtener la aprobación como unidad de verificación persona moral, el interesado deberá presentar al SENASICA, la solicitud y la documentación e información siguiente:

- I. La solicitud del trámite debe presentarse en el formato de aprobación de unidades de verificación en materia de sanidad de especies acuícolas, personas morales publicado en el Diario Oficial de la Federación.
- II. Original y copia del oficio de acreditación otorgado por una entidad de acreditación. El original será utilizado para cotejar su fotocopia respectiva y se devolverá al interesado.
- III. Relación de los profesionistas terceros especialistas que auxiliarán a la unidad de verificación.
- IV. Original y copia de la cédula profesional, que lo acredita como profesionista
- V. Profesionista de área a fin expedida por la Dirección General de Profesiones de la Secretaría de Educación Pública del personal que trabajará para la unidad de verificación. El original será utilizado para cotejar su fotocopia respectiva por ambos lados y se devolverá al interesado.
- VI. Pago de derechos por concepto de aprobación de unidades de verificación.
- VII. En caso de empresa extranjera, documento vigente expedido por la autoridad competente mediante el cual el extranjero acredite su legal estancia en el país y que la calidad y característica migratoria que le fueron otorgadas en el mismo, le permiten realizar expresamente la actividad solicitada para este trámite.

El profesionista de área a fin será examinado por el SENASICA, dentro de los 10 días hábiles siguientes a la presentación de su solicitud, debiendo obtener

para su aprobación, cuando menos el 80 por ciento de los aciertos de la puntuación total.

El SENASICA emitirá respuesta a las solicitudes debidamente fundada y motivada. Para la aprobación de Unidades de Verificación personas morales, contará con un plazo de 15 días hábiles, a partir del siguiente día hábil al de la presentación del examen.

Toda la documentación señalada anteriormente será conservada por el SENASICA y las unidades de verificación personas morales aprobadas, están obligadas a manifestar por escrito a la misma, cambios en el domicilio o en la razón social y cambios de los profesionistas como terceros especialistas que trabajen para la unidad de verificación.

Artículo 80. Para otorgar la aprobación de unidades de verificación personas físicas, se establece el siguiente procedimiento:

- I. Recibida la solicitud correspondiente, así como la documentación e información a que se refiere este Reglamento, procederá a aplicar el examen al interesado, requiriendo obtener como mínimo el 80% de aciertos.
- II. Una vez aprobado el examen el SENASICA aprobará al solicitante como unidad de verificación persona física.

Artículo 81. Para otorgar la aprobación como unidades de verificación persona moral, laboratorios de pruebas y organismos de certificación, se establece el siguiente procedimiento:

- I. Recibida la solicitud de aprobación, así como la documentación e información a que se refieren este Reglamento, el SENASICA aprobará al solicitante para operar como unidades de verificación persona moral, laboratorios de pruebas y organismos de certificación.

Artículo 82. La vigencia de la aprobación de las unidades de verificación, laboratorios de pruebas y organismos de certificación será la misma que tenga la acreditación que le fue otorgada por la entidad de acreditación.

Artículo 83. Es responsabilidad de las personas a que se refiere este capítulo:

- I. Denunciar al SENASICA los hechos y actos que atenten contra la sanidad de las especies acuícolas o que causen la contaminación de sus productos o subproductos.

Artículo 84. En ningún caso las personas físicas o morales aprobadas como organismos de certificación unidades de verificación, laboratorios de diagnóstico y de constatación podrán evaluar la conformidad de las normas oficiales mexicanas a si mismos, o a personas físicas o morales a las que pertenezcan dentro de su estructura laboral.

Artículo 85. El SENASICA deberá mantener los listados vigentes de las personas físicas y morales aprobadas para la evaluación de la conformidad en la página Web del SENASICA.

## **Capítulo II De la verificación**

Artículo 86. Una vez obtenida la certificación para organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies, establecimientos, sistemas o procesos, podrán ser objeto en cualquier tiempo y lugar de una constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición de prueba de laboratorio examen de documentos a petición del SENASICA, organismo de certificación o a petición de parte para garantizar que se cumplen con los requisitos y especificaciones señalados en las disposiciones legales aplicables.

Los resultados obtenidos de una verificación serán reconocidos por el SENASICA para los fines que las disposiciones legales aplicables establezcan.

El SENASICA o las Unidades de verificación podrán auxiliarse de terceros especialistas autorizados.

## **Capítulo III De la Certificación**

Artículo 87. El SENASICA por si o por medio de los organismos de certificación acreditados y aprobados, certificarán el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en las disposiciones en materia de sanidad acuícola y pesquera.

Artículo 88. Son objeto de certificación los que se consideran en los artículos 105 y 106 de la Ley, éste reglamento, las normas oficiales mexicanas u otras disposiciones en materia de sanidad acuícola y pesquera y de inocuidad.

Artículo 89. Los organismos de certificación aprobados podrán expedir los siguientes tipos de certificados sanitarios:

- I. Establecimientos en operación en los que se produzcan especies acuícolas, se procesen, comercialicen, transporten y almacenen productos y subproductos y productos químicos, biológicos, farmacéuticos o alimenticios para el uso o consumo de dichas especies,
- II. El uso y aplicación de antibióticos, medicamentos veterinarios, aditivos y demás sustancias químicas a lo organismos de cultivo,
- III. Las instalaciones en las que se realicen actividades acuícolas,
- IV. La autorización y registro de operación y funcionamiento de unidades de cuarentena, y

- V. La certificación de sistemas y procesos.
- VI. Artículo 90. Para la expedición de los certificados de sanidad acuícola para lo establecido en el artículo \* de este reglamento, se establecen los siguientes lineamientos:
- VII. Se expedirá conforme al instructivo técnico que establezca el SENASICA,
- VIII. Se procederá a la identificación de los requisitos técnicos, contenidos en las disposiciones en materia de sanidad acuícola, campañas sanitarias, cuarentenas o dispositivo nacional de emergencia, que deben de cumplir los poseedores de especies acuáticas vivas, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies, así como también los establecimientos en operación en los que éstos se produzcan, procesen, comercialicen, transporten y almacenen y las instalaciones en las que se realicen actividades acuícolas.
- IX. Se verificará físicamente el organismo acuático o sus productos o subproductos y se requerirá al solicitante presentar los documentos sanitarios en los que se compruebe el cumplimiento de los siguiente:
  - a. Los resultados de los tratamientos, constataciones o comprobaciones o demás que se hayan realizado, según el caso, para dar cumplimiento a las especificaciones técnicas en materia de sanidad acuícola, normas oficiales mexicanas y otras disposiciones legales aplicables, según sea el caso de la certificación,
  - b. El documento sanitario que comprueba que se efectuaron las pruebas o tratamientos, constataciones o comprobaciones u otras que se hayan realizado, debe estar vigente, debidamente firmado por el especialista oficial aprobado y acreditado por la autoridad nacional competente, la que deberá validar dicho documento plasmando el sello oficial.
- X. En el supuesto que el solicitante no cuente con dichos documentos sanitarios, el organismo aprobado para certificar, podrá realizar las pruebas, tratamientos o constataciones oculares pertinentes o demás que se requieran, siempre y cuando cuente con las instalaciones, el equipo y los profesionistas necesarios para efectuarlas, y las pruebas y/o análisis requeridos se realicen únicamente en laboratorios de pruebas aprobados, a fin de comprobar el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en las disposiciones de sanidad acuícola aplicables para efectos de la movilización de organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies a certificar, y
- XI. De comprobarse que los organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o

alimenticios para uso o consumo de dichas especies, así como también los establecimientos en operación en los que éstos se produzcan, procesen, comercialicen, transporten y almacenen y las instalaciones en las que se realicen actividades acuícolas, cumplen con las especificaciones técnicas contenidas en las disposiciones de sanidad acuícola y los demás ordenamientos legales aplicables, se procederá a expedir el certificado sanitario correspondiente.

Artículo 91. Los certificados de sanidad acuícola, serán expedidos por el SENASICA, previo al cumplimiento de los requisitos por parte de los interesados.

Artículo 92. Los interesados en obtener el certificado de sanidad acuícola para importación de organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos, deberán presentar ante la el SENASICA lo siguiente:

- I. Presentar solicitud original en escrito libre que contenga la siguiente información:
  - a.Nombre o razón social del solicitante, RFC, domicilio, teléfono, fax y correo electrónico.
  - b.Nombre científico y común de la(s) especie(s), especificando su origen (silvestre o cultivado) y fase de desarrollo.
  - c.Número de organismos o kilogramos y presentación, según corresponda.
  - d.Nombre o razón social del proveedor, domicilio, teléfono, fax y correo electrónico.
  - e.Nombre y ubicación de la instalación de donde proceden los organismos.
  - f. País de origen y de procedencia.
  - g.Aduana de ingreso a territorio nacional.
  - h.Características del medio de transporte.
  - i. Características de las instalaciones de los importadores.
- II. Original de pago de derechos de acuerdo a la forma 5 del SAT, siendo la clave 400087, concepto: expedición de Certificado de Sanidad Acuícola, en apego al artículo 191-A de la Ley Federal de Derechos,
- III. Cuando se trate de la importación de especies acuáticas vivas destinadas a la acuicultura u ornato presentar ante el SENASICA el certificado de sanidad de origen vigente y certificado sanitario del lote que se pretende importar a territorio nacional, donde se asegure que esta libre de enfermedades certificables.

Se excluye del requerimiento anterior a especies acuáticas vivas destinadas al consumo humano y será reemplazado con un escrito en el que se declare su destino final, incluyendo la siguiente información: nombre del restaurante, domicilio, teléfono, fax, correo electrónico, así como el nombre del responsable.

En el caso de productos y subproductos de dichas especies los certificados de origen y de sanidad de origen del lote, deberán presentarse en original en el punto de ingreso a territorio nacional, sin embargo se deberá adjuntar copia simple de dichos documentos a la solicitud del certificado a que hace referencia este artículo.

- IV. Para aquellas importaciones en las que se requiera, presentar en original y copia simple para su cotejo del certificado y registro de la unidad de cuarentena, en términos del artículo 15-A de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

Artículo 93. Los interesados en obtener el certificado de sanidad acuícola para exportación de organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos, deberán presentar ante la el SENASICA lo siguiente:

- I. Presentar solicitud original en escrito libre que contenga la siguiente información:
  - a. Nombre o razón social del solicitante, RFC, domicilio, teléfono, fax y correo electrónico.
  - b. Nombre científico y común de la(s) especie(s), especificando su origen (silvestre o cultivado) y fase de desarrollo.
  - c. Número de organismos o kilogramos y presentación, según corresponda.
  - d. País de origen.
  - e. Nombre y ubicación de la instalación de donde se cultivaron o en su caso se capturaron los organismos.
  - f. País de destino.
  - g. Nombre o razón social de destinatario, domicilio, teléfono, fax y correo electrónico.
  - h. Aduana de exportación.
  - i. Medio de transporte.
- II. Original de pago de derechos de acuerdo a la forma 5 del SAT, siendo la clave 400087, concepto: expedición de Certificado de Sanidad Acuícola, en apego al artículo 191-A de la Ley Federal de Derechos,
- III. Se deberán presentar resultados de los análisis de laboratorio practicados a las especies acuáticas, sus productos y subproductos y de cualquier otra prueba de constatación, en apego a los requerimientos en materia de sanidad acuícola del país de destino.

Artículo 94. Los interesados en obtener el certificado de sanidad acuícola para importación, exportación y tránsito internacional de productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de las especies acuáticas y su movilización dentro del territorio nacional, deberán presentar ante la el SENASICA lo siguiente:

- II. Presentar solicitud original en escrito libre que contenga la siguiente información:

- a.Nombre o razón social del solicitante, RFC, domicilio, teléfono, fax y correo electrónico.
  - b.Descripción de los productos o subproductos (ingredientes activos, denominación comercial, procesos de fabricación, fecha de elaboración y caducidad).
  - c.Cantidad y presentación.
  - d.Tipo de operación que se pretende realizar y fecha probable de realización.
  - e.Nombre o razón social del proveedor, domicilio, teléfono, fax y correo electrónico.
  - f. Aduana de ingreso y/o de salida.
  - g.País de origen y de procedencia, en términos del artículo 114 de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables.
  - h.País de destino.
  - i. En caso de la movilización de estos productos en el interior del territorio nacional, proporcionar la información, de las unidades de procedencia y p destino final de los mismos.
  - j. Características del medio de transporte.
  - k.Domicilio de la planta procesadora o de cualquier otro sitio, según corresponda, donde se llevará(n) el(los) producto(s).
- II. Original de pago de derechos de acuerdo a la forma 5 del SAT, siendo la clave 400087, concepto: expedición de Certificado de Sanidad Acuícola, en apego al artículo 191-A de la Ley Federal de Derechos,
- III. Se deberá dar cumplimiento a las disposiciones legales establecidas en las normas oficiales mexicanas en materia de sanidad acuícola y demás ordenamientos jurídicos aplicables.

Artículo 95. Los interesados en obtener el certificado de sanidad acuícola para la movilización dentro del territorio nacional de especies acuáticas vivas, sus productos o subproductos, deberán presentar ante el SENASICA lo siguiente:

- I. Presentar solicitud original en escrito libre que contenga la siguiente información:
- a.Nombre o razón social del solicitante, RFC, domicilio, teléfono, fax y correo electrónico.
  - b.Nombre científico y común de la especie, especificando su origen (silvestre o cultivado).
  - c.Número de organismos y fase de desarrollo.
  - d.Nombre o razón social del proveedor, RFC, domicilio, teléfono, fax y correo electrónico.
  - e.Nombre y ubicación de la instalación acuícola de procedencia.
  - f. Nombre y ubicación de la instalación acuícola receptora y nombre del responsable.

- II. Original de pago de derechos de acuerdo a la forma 5 del SAT, siendo la clave 400087, concepto: expedición de Certificado de Sanidad Acuícola, en apego al artículo 191-A de la Ley Federal de Derechos,
- III. Se deberá dar cumplimiento a las disposiciones legales establecidas en las normas oficiales mexicanas en materia de sanidad acuícola, y demás ordenamientos jurídicos aplicable, as aquellas que el SENASICA, estime necesarias.

Artículo 96. Los interesados en obtener el certificado de sanidad acuícola para la autorización y registro de operación y funcionamiento de unidades de cuarentena deberán presentar ante el SENASICA lo siguiente:

- I. Presentar solicitud original en escrito libre que contenga la siguiente información:
  - a.Nombre o razón social del solicitante, RFC, domicilio, teléfono, fax y correo electrónico.
  - b.Ubicación.
  - c.Capacidad y características de las instalaciones de cuarentena.
  - d.Presentar los planos arquitectónicos y de las instalaciones hidráulicas expedidos por profesionistas en la materia, los cuales deberán de contener: micro y macro localización, colindancias, escala, orientación, firma y número de cédula profesional de la persona que lo elaboro.
  - e.Demostrar que se encuentra aislada de otra instalación acuícola, disponer de estructuras que evitan la entrada de organismo acuáticos vivos a esta unidad, un aprovisionamiento independiente de agua de buena calidad, un sistema de descarga de agua también independiente que permita el tratamiento de la misma y contar con un sistema para evitar la fuga de ejemplares.
- II. Original de pago de derechos de acuerdo a la forma 5 del SAT, siendo la clave 400087, concepto: expedición de Certificado de Sanidad Acuícola, en apego al artículo 191-A de la Ley Federal de Derechos,
- III. Se deberá dar cumplimiento a las disposiciones legales establecidas en las normas oficiales mexicanas en materia de sanidad acuícola, y demás ordenamientos jurídicos aplicable, as aquellas que el SENASICA, estime necesarias.

Artículo 97. El SENASICA, resolverá la solicitud de expedición de certificado de sanidad acuícola a que se refiere este capitulo y el anterior, en un plazo de 15 días hábiles, baja el siguiente procedimiento:

- I. Se integrará el expediente en un plazo de 5 días hábiles, dentro del cual requerirá al interesado la documentación o información faltante. De no requerir al interesado subsane las deficiencias que existieren, se considerará integrado el expediente y

- II. Una vez integrado el expediente, dentro de los diez días hábiles siguientes, resolverá otorgando o negando el certificado.

Con excepción de los certificados de sanidad acuícola listados en el artículo\*\*, se procederá de la siguiente manera:

- I. Se integrará el expediente en un plazo de cinco días hábiles, dentro del cual requerirá al interesado la documentación o información faltante. De no requerir al interesado subsane las deficiencias que existieren, se considerará integrado el expediente y
- II. Una vez integrado el expediente, dentro de los quince días hábiles siguientes, resolverá otorgando o negando el certificado.

Artículo 98. La vigencia de los certificados de sanidad acuícola tendrán las siguientes vigencias para cada caso:

- I. Certificado de sanidad acuícola para la importación de organismos acuáticos vivos: Dos meses,
- II. Certificado de sanidad acuícola para la importación de crustáceos acuáticos muertos, sus productos o subproductos en cualquier presentación y Artemia (*Artemia spp*): Dos meses,
- III. Certificado de sanidad acuícola para la importación, exportación y tránsito internacional de productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de las especies acuáticas y su movilización dentro del territorio nacional: Dos meses,
- IV. Certificado de sanidad acuícola para la exportación de organismos acuáticos: Dos meses,
- V. Certificado de sanidad acuícola para movilización de crustáceos acuáticos: Dos meses,
- VI. Certificado de sanidad acuícola para la autorización y registro de operación y funcionamiento de unidades de cuarentena: Cinco años,
- VII. Certificado de sanidad acuícola para establecimientos en operación en los que se produzcan, procesen, comercialicen, transporten y almacenen productos y subproductos acuícolas, así como productos químicos, biológicos, farmacéuticos y alimenticios para el uso o consumo de dichas especies: Un año,
- VIII. Certificado de sanidad acuícola para el uso y aplicación de antibióticos, medicamentos veterinarios, aditivos y demás sustancias químicas a los organismos de cultivo: Un año.

## **TITULO SÉPTIMO**

## **De la inspección y de los puntos de verificación e inspección**

### **Capítulo I**

#### **De la inspección y de los puntos de verificación e inspección**

Artículo 99. Es facultad del SENASICA inspeccionar, organismos acuáticos vivos, sus productos y subproductos y productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios para uso o consumo de dichas especies, establecimientos, actividades, servicios, procesos o sistemas sujetos a la evaluación de la conformidad o a otras disposiciones legales aplicables.

Dicha inspección será realizada única y exclusivamente por personal oficial del SENASICA y tendrá por objeto constatar la correcta aplicación de la Ley, el Reglamento y demás disposiciones emitidas por el SENASICA dichos actos deberán quedar asentados en actas circunstanciadas para emitir las resoluciones correspondientes.

Artículo 100. De conformidad con lo dispuesto en la Ley Federal de Sanidad Animal, corresponderá a el SENASICA regular, controlar y autorizar o cancelar el establecimiento y operación de los Puntos de Verificación e Inspección Internos, previstos en la referida Ley, dichos puntos deberán responder a lo señalado en las campañas, cuarentenas y dispositivos de emergencias. Por ningún motivo los puntos deberán constituir barreras interestatales al comercio.

Artículo 101. El control de la movilización de vehículos que transporten mercancías acuícolas, durante su tránsito, se llevará a cabo únicamente en los Puntos de Verificación e Inspección Sanitaria Federal que conforman los Cordones Cuarentenarios Fitozoosanitarios, así como en los Puntos de Verificación e Inspección Internos autorizados por el SENASICA.

## **TITULO OCTAVO DE LA INOCUIDAD**

### **Capítulo I De la Inocuidad**

Artículo 102. La Secretaría a través del SENASICA y sin perjuicio de las atribuciones que correspondan a otras dependencias de la Administración Pública Federal, será el responsable en materia de sistemas de reducción de riesgos de contaminación o sanitarios, de promover, regular, verificar y certificar los productos, procesos, establecimientos y demás actividades realizadas durante la captura, el manejo abordo, la producción acuícola, el acopio y el procesamiento primario de productos de origen acuícola y pesquero, destinados para consumo humano; en embarcaciones, unidades de producción acuícola, centros de acopio, unidades de procesamiento primario, centros de acopio, establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento de productos y subproductos de origen acuícola y pesquero, y demás instalaciones donde se produzcan, manejen, procesen o conserven productos de origen acuícola y pesquero, para consumo humano; así como aquellos dedicados a la elaboración de alimentos para acuicultura. Las medidas en

materia de inocuidad acuícola y pesquera, estarán basadas en principios científicos, recomendaciones internacionales, y en su caso, en análisis de riesgos, según corresponda.

Artículo 103. Las medidas de inocuidad que con base en un sistema de reducción de riesgos de contaminación, podrán incluir, sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de Salud Pública, requisitos, especificaciones, criterios o procedimientos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, para:

- I. Establecer criterios aplicables de buenas prácticas de producción acuícola, buenas prácticas de captura y manejo a bordo, buenas prácticas de manufactura en unidades de procesamiento primario, buenas prácticas de manejo en centros de acopio, buenas prácticas de manufactura en la producción de bienes de origen acuícola y pesquero en establecimientos TIF, buenas prácticas de manufactura en la preparación de alimento para organismos de acuicultura; así como aquellas que conforme al principio de reciprocidad sean necesarias para reconocer las equivalentes que apliquen otros países para el caso de productos de origen acuícola y pesquero para consumo humano que se destinan al comercio exterior.
- II. Realizar análisis de riesgos.
- III. Promover, evaluar y validar los sistemas de análisis de peligros y control de puntos críticos; y demás sistemas que permitan reducir, prevenir y en su caso controlar los peligros de contaminación, en la producción y procesamiento de productos de origen acuícola y pesquero para consumo humano.
- IV. Monitorear, vigilar y en su caso establecer los límites máximos permisibles de residuos tóxicos, microbiológicos y contaminantes en productos de origen acuícola y pesquero destinados para el consumo humano.
- V. Determinar los tiempos de retiro previo a las actividades de cosecha, de antibióticos, sustancias químicas, medicamentos veterinarios y demás tratamientos terapéuticos aplicados a los sistemas de cultivo de productos destinados para consumo humano.
- VI. Promover la aplicación de sistemas de trazabilidad desde su origen y hasta su destino final para los productos de origen acuícola y pesquero destinados para el consumo humano.
- VII. Participar con la Secretaría de Salud, en el desarrollo, aplicación y seguimiento de los sistemas de rastreabilidad, alerta rápida y recuperación de productos de origen acuícola y pesquero cuando signifiquen un riesgo a la inocuidad de los productos destinados para consumo humano;
- VIII. Registro de Establecimientos de Producción, Captura, Elaboración de Insumos, Procesamiento Primario, Centros de Acopio, Tipo Inspección Federal, Transportes y demás involucrados en la cadena productiva, sin perjuicio de las atribuciones conferidas a otras dependencias en materia de Salud Pública, a fin de contar con la información necesaria para cuestiones de identificación, trazabilidad y recuperación de productos alimenticios;

- IX.** Establecer objetivos encaminados al desarrollo, difusión, promoción, aplicación y certificación de los sistemas de reducción de riesgos de contaminación en alimentos de origen acuícola y pesquero;
- X.** Concertar acciones con dependencias, organizaciones o asociaciones en beneficio del sector; y
- XI.** Las demás que se deriven de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, así como las que, conforme a la tecnología o adelantos científicos sea necesario aplicar, para promover la inocuidad de los productos de origen acuícola y pesquero;

Artículo 104. Las actividades de regulación, verificación e inspección de productos, centros de acopio y unidades de procesamiento primario de productos de origen acuícola y pesquero destinados para consumo humano, incluyendo los establecimientos Tipo Inspección Federal, se deberán llevar a cabo de conformidad a lo dispuesto por la Secretaría a través del SENASICA, y en concordancia a los lineamientos normativos establecidos por la Secretaría de Salud, en materia de salud pública.

Artículo 105. La Secretaría a través del SENASICA propondrá y dará seguimiento a la implementación de los programas operativos de promoción, aplicación y cumplimiento de sistemas de reducción de riesgos de contaminación de productos de origen acuícola y pesquero en coordinación con los Gobiernos Estatales y Organismos Auxiliares.

Artículo 106. Las actividades de regulación, verificación e inspección de establecimientos, procesos y productos, en materia de Buenas Practicas de Procesamiento, en Unidades de Procesamiento de Alimentos para organismo de acuicultura destinados para consumo humano, se deberán llevar a cabo de conformidad a lo dispuesto por la Secretaría a través del SENASICA.

Artículo 107. La Secretaría podrá realizar, por conducto de personal oficial, visitas de inspección ordinarias o extraordinarias, en términos de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, sin perjuicio de otras medidas previstas en las disposiciones legales que correspondan a otras dependencias de la Administración Pública Federal, para verificar el cumplimiento de este ordenamiento y de las disposiciones en materia de inocuidad acuícola y pesquera que del mismo deriven.

Artículo 108. La Secretaría podrá verificar en cualquier tiempo y lugar el cumplimiento de las disposiciones en materia de inocuidad acuícola y pesquera mediante:

- Inspección de las unidades de producción acuícola
- Inspección de las embarcaciones de pesca
- Inspección de las unidades de procesamiento
- Inspección de las Establecimientos Tipo Inspección Federal
- Inspección de productos y subproductos de origen acuícola y pesquero

Los resultados de los actos de inspección que realice la Secretaría, se asentarán en actas circunstanciadas correspondientes.

El procedimiento y criterios a que se sujetarán la verificación y los actos de inspección, se sujetarán al procedimiento descrito en el presente reglamento,

normas oficiales mexicanas y las disposiciones que para tal efecto publique la Secretaría.

Artículo 109. Las personas que realicen las actividades que se regulan en el presente reglamento o en las disposiciones que del mismo deriven, deberán otorgar al personal debidamente acreditado de la Secretaría, las facilidades indispensables para el desarrollo de los actos de inspección. Asimismo, deberán aportar la documentación que ésta les requiera para verificar el cumplimiento de las disposiciones en materia de inocuidad acuícola y pesquera.

Artículo 110. Los Profesionales Responsables Autorizados por esta Secretaría que coadyuven en la inspección de los productos y subproductos de origen acuícola y pesquero, unidades de producción acuícola, unidades de manufactura, embarcaciones pesqueras y establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento de productos acuícolas y pesqueros, en materia de inocuidad acuícola y pesquera, deberán cumplir con los requisitos de selección, evaluación, capacitación y autorización que para tal efecto establezca el SENASICA a través de convocatoria pública.

Artículo 111. Cuando para verificar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente Reglamento y demás disposiciones en materia de inocuidad acuícola y pesquera aplicables, se requiera de análisis de muestras, el dictamen de pruebas lo emitirán los laboratorios oficiales, laboratorios de pruebas aprobados o autorizados.

Artículo 112. En aquellos casos en que se identifique la ejecución de hechos contrarios al presente ordenamiento o a las disposiciones en materia de inocuidad acuícola y pesquera establecidas por la Secretaría, el personal oficial deberá levantar el acta correspondiente y asentar en ella, en forma detallada dicha circunstancia, observando en todo caso, las formalidades previstas para la realización de actos de inspección en la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y demás normatividad vigente.

Artículo 113. En el dictamen de verificación correspondiente, se señalará o en su caso adicionará, las medidas que deberán llevarse a cabo para corregir las deficiencias o irregularidades observadas en la inspección, el plazo otorgado para satisfacerlas y en su caso las sanciones a que se hubiera hecho acreedor.

Artículo 114. Cuando exista riesgo inminente de afectación a la salud humana por el consumo de productos de origen acuícola y pesquero contaminados, la Secretaría, fundada y motivadamente, ordenará la aplicación de una o más de las siguientes medidas:

- El aseguramiento precautorio de los productos de origen acuícola y pesquero.
- La clausura temporal, parcial o total de los establecimientos.
- La suspensión de los certificados sanitarios y de exportación que en materia de inocuidad acuícola y pesquera se hayan expedido; y

- La realización de las acciones necesarias para evitar que se continúen presentando los supuestos que motiven la imposición de la medida de seguridad.

Artículo 115. El cumplimiento de las características, condiciones, procedimientos y especificaciones de buenas prácticas, o de cualquier sistema de reducción de riesgos reconocido por la Secretaría, que deberán reunir y conforme a las cuales deberán operar los diferentes tipos de establecimientos y servicios a que se refiere este reglamento, se acreditará a través del certificado sanitario correspondiente.

Los diferentes tipos de certificados, su contenido, los requisitos, condiciones, procedimiento, expedición y vigencia se determinarán en el presente reglamento, y en su caso a través de las disposiciones específicas correspondientes.

Artículo 116. La certificación de las unidades de producción acuícola embarcaciones pesqueras, unidades de procesamiento primario, centros de acopio, establecimientos TIF que manufacturan bienes de origen acuícola y pesquero, unidades de manufactura de alimentos para acuicultura; en materia de buenas prácticas o cualquier otro sistema de reducción de riesgos reconocido por la Secretaría, es a petición de parte y se sujetará al siguiente procedimiento:

- I. Solicitud por escrito, dirigida al área administrativa correspondiente del SENASICA, en la que el interesado solicita una visita de verificación para la evaluación del sistema de reducción de riesgos aplicado; el escrito se presenta en los formatos que para tal efecto publique la Secretaría, incluyendo: nombre o razón social del interesado, documentación que acredite la personalidad jurídica del mismo, dirección fiscal y física de la unidad de producción, manufactura, procesadora o embarcación, datos de contacto (teléfono, fax, correo electrónico, etc.), así como nombre (s) común y científico de la(s) especie(s) en cultivo, captura o manufactura, croquis de las instalaciones. Además de lo antes señalado para todos los casos:
  - a) Unidades de Producción Acuícola deberá anexar comprobante del pago de derechos, copia del permiso o concesión acuícola vigente y descripción del sistema de cultivo.
  - b) Embarcaciones pesqueras se deberá señalar el puerto de arribo autorizado, el arte de captura utilizado, las características de la embarcación y la descripción del manejo y método de conservación utilizado del producto a bordo de la embarcación.
  - c) Centros de Acopio de Productos Acuícolas y Pesqueros: Registro de ventas, descripción del manejo y método de conservación utilizado del producto en el centro de acopio; así como de los así como del material de empaque y embalaje usados; y lista de las Unidades de Producción Acuícola o Embarcaciones Pesqueras que le proveen de productos.
  - d) Unidades de Manufactura de Procesamiento Primario: Lista de los productos manufacturados, incluyendo descripción de sus

procesos y presentaciones finales, así como del material de empaque y embalaje usados y lista de las Unidades de Producción Acuícola o Embarcaciones Pesqueras que le proveen de productos.

- e) Unidades de Manufactura de Alimentos para organismos de Acuicultura: Lista de los productos manufacturados, incluyendo descripción de sus procesos y presentaciones finales, así como del material de empaque, embalaje y etiquetas usados, registros de insumos, proveedores, procesos y ventas de productos finales; además del Plan HACCP implementado en el establecimiento.
  - f) Establecimientos TIF que procesan bienes de origen acuícola y pesquero, además de lo señalado para los Establecimientos de Procesamiento Primario los demás que apliquen en apego a la normatividad TIF.
- II. El SENASICA notificará vía oficio la fecha y hora de la visita de inspección, así como el nombre y cargo de la persona comisionada a llevar a cabo tal diligencia.
  - III. El acto de inspección para la evaluación de la aplicación del sistema de reducción de riesgos correspondiente, se desarrollará en apego a las disposiciones en materia de inocuidad acuícola establecidas y conforme al formato de verificación que para tal efecto publique la Secretaría.
  - IV. El SENASICA hará una evaluación de los resultados, en apego a los protocolos internos establecidos por la Secretaría, emitiendo el correspondiente Dictamen de verificación.
  - V. El SENASICA notificará vía oficio los resultados de la inspección, anexando el dictamen de verificación.
  - VI. En caso de dictamen favorable, el SENASICA emitirá el certificado sanitario correspondiente.

Artículo 117. La certificación sanitaria en materia de inocuidad acuícola y pesquera emitida a favor de una Unidad de Producción Acuícola, Unidad de Procesamiento Primario, Centro de Acopio, Embarcación pesquera, Unidad de Producción de Alimentos para organismos de acuicultura, Establecimiento Tipo Inspección Federal, o cualquier otra instalación física que se trate, tendrá vigencia de un año, condicionada al cumplimiento permanente de la normatividad y demás disposiciones en materia de inocuidad acuícola y pesquera aplicables, y en tanto las condiciones de producción o procesamiento no se modifiquen.

Artículo 118. Los certificados sanitarios en materia de inocuidad emitidos a favor de las Unidades de Producción Acuícola, las Embarcaciones Pesqueras, las Unidades de Procesamiento Primario, los Centros de Acopio, las Unidades de Producción de Alimentos para organismos de Acuicultura destinados para consumo humano, o de los Establecimientos TIF contendrán las siguientes características:

- I. Especificación del tipo de certificación sanitaria
- II. Nombre completo de la unidad, establecimiento, instalaciones o embarcación que se trate

- III. Dirección fiscal y física de unidad, establecimiento o instalación en cuestión
- IV. Periodo de vigencia
- V. En el caso de Unidades de Producción Acuícola, lista de la(s) especie(s) en cultivo
- VI. En el caso de Embarcaciones pesquera, lista de la(s) especie(s) capturadas
- VII. En el caso de Unidades de Procesamiento Primario, lista del(los) producto(s) procesado(s)
- VIII. En el caso de los Centros de Acopio, lista de la(s) especie(s) que se manejan
- IX. En el caso de Unidades de Producción de Alimentos para organismos de Acuicultura destinados a consumo humano, lista de del(los) producto(s) elaborado(s)
- X. En el caso de los Establecimientos TIF, lista de los lista del(los) producto(s) elaborado(s)

Artículo 119. La Unidad de producción acuícola, embarcaciones pesqueras, unidades de procesamiento primario, centros de acopio, establecimientos TIF que manufacturan bienes de origen acuícola y pesquero, unidades de manufactura de alimentos para acuicultura certificadas en la aplicación de sistemas de reducción de riesgos de contaminantes en alimentos de origen acuícola y pesquero podrán solicitar al SENASICA, la utilización del Distintivo de Inocuidad que para tal efecto apliquen.

Artículo 120. Los interesados en la exportación de productos de origen acuícola y pesquero, que así lo requieran, deberán solicitar al SENASICA la expedición del certificado sanitario en materia de inocuidad, cuando el país de destino lo requiera y los productos o subproductos de origen acuícola y pesquero cumplan con las disposiciones en materia de inocuidad acuícola y pesquera nacionales aplicables. Indicando las especificaciones, elementos y demás características que la autoridad destino solicita sean avaladas en materia de inocuidad acuícola y pesquera. Cuando la Secretaría tenga la sospecha o evidencia de la existencia de riesgo de contaminación de los productos a exportar, estará facultada para negar o en su caso condicionar su salida del territorio nacional.

Artículo 121. La emisión de certificados sanitarios de exportación de productos y subproductos de origen acuícola y pesquero, se sujetará al siguiente procedimiento:

- I. Solicitud por parte de la unidad de procesamiento conforme a los formatos oficiales que para tal efecto publique la Secretaría; indicando:
  - a. Nombre común y científico del producto a exportar
  - b. Identificación del(los) lote(s)
  - c. Presentación del(los) producto(s)
  - d. Cantidad
  - e. Unidad de medida
  - f. Datos de la empresa procesadora
  - g. Datos de la empresa exportadora

- h. Datos de la empresa importadora
- i. Especificaciones de transporte
- j. Y, los demás que se indiquen en cada caso específico

La emisión del certificado de exportación, además está condicionada a:

- II. Los productos subproductos de origen acuícola o pesquero, deberán haber provenir de una Unidad de Producción Acuícola, certificada y registrada por el SENASICA
- III. Los productos de origen pesquero, deberán contar con un programa de sistema de reducción de riesgos, previamente evaluado y autorizado por el SENASICA
- IV. Deberán de haber sido procesados bajo el sistema de inspección Tipo Inspección Federal
- V. Deberá contar con un programa permanente de monitoreo para producto final, previamente evaluado y autorizado por el SENASICA
- VI. Y, las demás disposiciones en materia de inocuidad acuícola y pesquera, aplicables.

Artículo 122. Los interesados en la exportación de productos de origen acuícola y pesquero, que así lo requieran, deberán solicitar al SENASICA la expedición del certificado sanitario en materia de inocuidad, cuando el país de destino lo requiera y los productos o subproductos de origen acuícola y pesquero cumplan con las disposiciones en materia de inocuidad acuícola y pesquera nacionales aplicables. Indicando las especificaciones, elementos y demás características que la autoridad destino solicita sean avaladas en materia de inocuidad acuícola y pesquera. Cuando la Secretaría tenga la sospecha o evidencia de la existencia de riesgo de contaminación de los productos a exportar, estará facultada para negar o en su caso condicionar su salida del territorio nacional.

Artículo 123. La importación de productos de origen acuícola y pesquero no procesados térmicamente, se sujetaran, además de lo establecido por la normatividad vigente y sin perjuicio de las atribuciones que en materia de Salud Pública correspondan a otras entidades de la Administración Pública Federal, al cumplimiento de lo señalado en la Norma Oficial Mexicana que para efecto de regulación en materia de Residuos Tóxicos emita el SENASICA.

Artículo 124. La Secretaría determinará aquellos productos para uso o consumo en los organismos de cultivo que por sus condiciones de inocuidad, eficacia y riesgo requieran de registro o autorización. Los requisitos y procedimientos para el otorgamiento y uso de los registros o autorizaciones a que se refiere este artículo, se establecerán en la norma oficial mexicana, que para tal efecto se publique.

Artículo 125. La Secretaría a través del SENASICA será la responsable de elaborar, publicar, coordinar, vigilar y en general de llevar a cabo todas las acciones para mantener en operación el Programa Nacional de Vigilancia y Monitoreo de Residuos Tóxicos y Contaminantes en productos de origen animal, incluyendo aquellos de origen acuícola y pesquero, de conformidad con la normatividad, disposiciones y protocolos que para tal efecto se publiquen, y

en su caso en equivalencia con las disposiciones normativas de nuestros principales socios comerciales.

Artículo 126. El SENASICA será el encargado de desarrollar y poner en operación las acciones necesarias para monitorear y vigilar el cumplimiento del Programa Nacional de Residuos Tóxicos, tales como:

- Listado de sustancias prohibidas
- Establecimiento de límites máximos
- Publicación de la lista de laboratorios de análisis de residuos autorizados o aprobados
- Diseño de muestreo
- Colecta de muestras
- Desarrollo de los mecanismos de inspección oficial, mismos que podrán realizarse en coordinación con las dependencias de la administración pública facultadas para llevar a cabo acciones de inspección y vigilancia
- Publicación de los resultados del Programa Nacional
- Establecimiento de medidas preventivas y correctivas
- Operación de un sistema de alerta sanitaria
- En su caso la aplicación de una o más de las siguientes medidas:
  - a) El aseguramiento precautorio de los productos de origen acuícola
  - b) La clausura temporal, parcial o total de las unidades de producción acuícola.
  - c) La suspensión de los certificados sanitarios que se hayan expedido;
  - d) La realización de las acciones necesarias para evitar que se continúen presentando los supuestos que motiven la imposición de la medida de seguridad.
  - e) Coordinación con la CONAPESCA para la revisión de los permisos y concesiones acuícolas otorgados, para verificar el cumplimiento de la normatividad aplicable.
  - f) Coordinación con la Secretaría de Salud, para la aplicación de medidas correctivas a lo largo de la cadena productiva, y en el ámbito de sus respectivas competencias.

Artículo 127. Todas las Unidades de Producción Acuícola que por sus características de operación y funcionamiento, manejen aditivos, alimentos balanceados, o cualquier sustancia química que pueda representar un riesgo a la salud humana, deberá dar aviso al SENASICA, desarrollar y aplicar las medidas de control de riesgos necesarias de conformidad con la normatividad aplicable, y en su caso cumplir con el Programa Nacional de Residuos.

Artículo 128. Todas las Unidades de Producción Acuícola deberán mantener dentro de las instalaciones de cultivo, en un espacio definido y con acceso controlado, los registros relacionados con la aplicación, vigilancia, y monitoreo de antibióticos, medicamentos veterinarios, aditivos y demás sustancias químicas utilizadas durante los procesos acuícolas, mismos que deberán estar disponibles cuando la autoridad los requiera, y por un periodo no menor a tres años.

Artículo 129. La Secretaría promoverá la implementación de Sistemas Nacionales de Identificación y Trazabilidad de productos derivados de la pesca y acuicultura, con el objeto de conocer el origen, destino, unidad de producción, centro de acopio, unidad de procesamiento primario, establecimiento TIF, establecimiento de manufactura y el lote de los insumos y bienes de origen animal.

Artículo 130. Todas las Unidades de producción, captura, centro de acopio, procesamiento primario, establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al procesamiento de productos y subproductos de origen acuícola y pesquero, y demás instalaciones donde se produzcan, manejen, procesen o conserven productos de origen acuícola y pesquero, para consumo humano, incluyendo los establecimientos dedicados a la elaboración de alimentos destinados a la acuicultura, deberán desarrollar y mantener en funcionamiento su programa de trazabilidad, el cual deberá incluir los controles técnico-administrativos necesarios para la identificación espacio-temporal de todos los productos e insumos, utilizados durante el desarrollo de sus actividades productivas.

Los controles deben incluir más no limitarse a la elaboración de bitácoras y registros, mismos que deberán mantenerse por un periodo de al menos tres años, dentro de las instalaciones donde se lleven a cabo las actividades, en un espacio definido y de acceso controlado, y estar disponibles cuando la autoridad así los requiera.

Artículo 131. La SAGARPA a través del SENASICA y en coordinación con la CONAPESCA, establecerá los lineamientos, protocolos, procedimientos y demás características que deberán reunir los sistemas de trazabilidad de aquellos productos de origen acuícola y pesquero, que por sus características sean identificados como prioritarios dentro del desarrollo económico del país.

Dichas características serán de conformidad con la normatividad aplicable y en su caso en concordancia con las disposiciones establecidas por nuestros principales socios comerciales, a fin de promover y en su caso mantener las oportunidades de comercialización de los productos acuícolas y pesqueros mexicanos.

Artículo 132. La SAGARPA a través del SENASICA y en coordinación con la CONAPESCA y los órganos desconcentrados, promoverá la utilización de herramientas tecnológicas, para la implementación de sistemas de trazabilidad eficientes.

Artículo 133. Todas las Unidades de Producción o de Procesamiento de productos acuícolas dedicadas a la exportación, deberán cumplir además con las disposiciones normativas internacionales en materia de trazabilidad.