



**2012**

**6 INFORME DE  
GOBIERNO**

## 2.8 SECTOR RURAL

**Objetivo:** *abastecer el mercado interno con alimentos de calidad, sanos y accesibles provenientes de nuestros campos y mares*

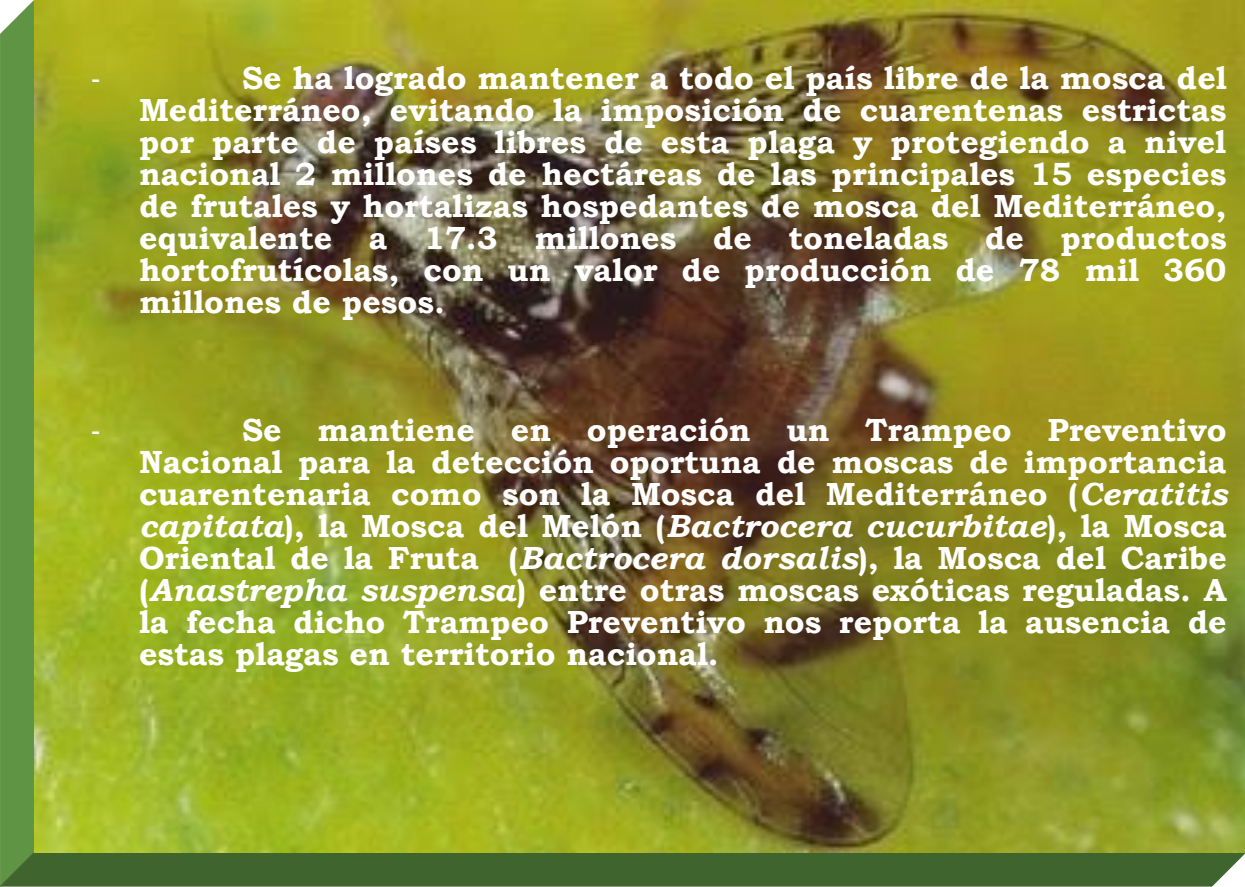
**Estrategia:** *proteger al país de plagas y enfermedades y mejorar la situación sanitaria*

### • Principales acciones en materia de sanidad vegetal

- En febrero de 2012, se declaró como zona libre de mosca de la fruta a los municipios de Mier y Noriega, Dr. Arroyo y Villaldama del Estado de Nuevo León con una superficie de 6,978 km<sup>2</sup>. En mayo, se declaró como zona libre de moscas de la fruta al Municipio de Alzayanca en el Estado de Tlaxcala, el cual tiene una superficie de 186 km<sup>2</sup>, esta declaratoria impactará positivamente en 1,050 hectáreas de durazno, con una producción anual estimada de 5 mil toneladas y un valor comercial estimado en 42 millones de pesos.

- Al finalizar el 2006, se tenía una superficie nacional libre de mosca de la fruta de 47%; para el cierre de 2011 se contó con una superficie nacional libre de mosca de la fruta de 50.6%, al mes de junio de 2012 se tiene el reconocimiento del 51% equivalente a 998,199 km<sup>2</sup> del territorio nacional como libre de esta plaga. Con los reconocimientos de las zonas libres de moscas de la fruta, se ha logrado exportar sin tratamiento cuarentenario de postcosecha productos como mango, naranja y durazno, con un valor comercial anual de más de 34 millones de dólares americanos. Adicionalmente, con las acciones realizadas de la Campaña Nacional contra Moscas de la Fruta se conservaron 191,557 km<sup>2</sup> de zonas de baja prevalencia.





- Se ha logrado mantener a todo el país libre de la mosca del Mediterráneo, evitando la imposición de cuarentenas estrictas por parte de países libres de esta plaga y protegiendo a nivel nacional 2 millones de hectáreas de las principales 15 especies de frutales y hortalizas hospedantes de mosca del Mediterráneo, equivalente a 17.3 millones de toneladas de productos hortofrutícolas, con un valor de producción de 78 mil 360 millones de pesos.

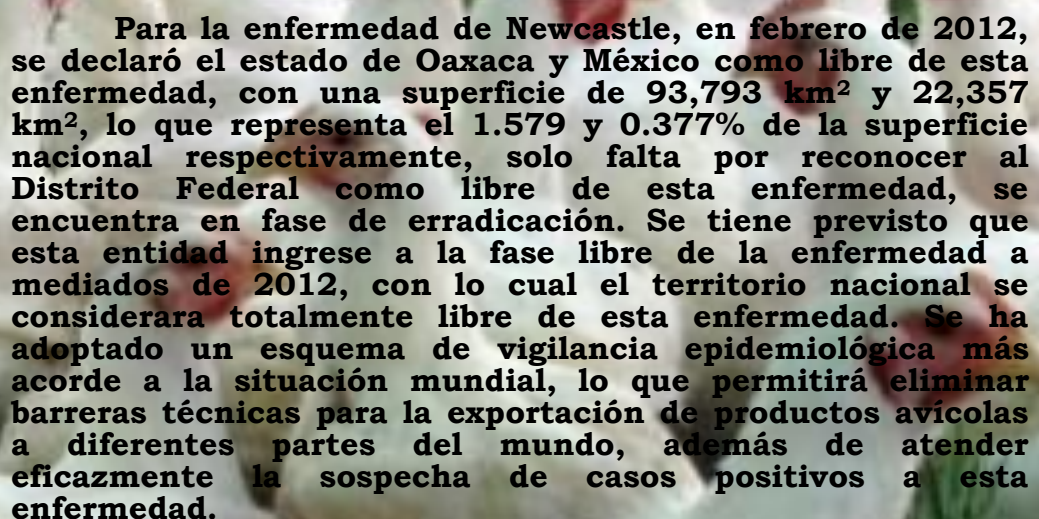
- Se mantiene en operación un Trampeo Preventivo Nacional para la detección oportuna de moscas de importancia cuarentenaria como son la Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*), la Mosca del Melón (*Bactrocera cucurbitae*), la Mosca Oriental de la Fruta (*Bactrocera dorsalis*), la Mosca del Caribe (*Anastrepha suspensa*) entre otras moscas exóticas reguladas. A la fecha dicho Trampeo Preventivo nos reporta la ausencia de estas plagas en territorio nacional.

- **Principales acciones en materia de sanidad animal**



Debido al reconocimiento de todos los estados de la República Mexicana como libres de la fiebre porcina clásica (2009) y para evitar su ingreso a México por la presencia de casos en la República de Guatemala a partir del mes de noviembre, se prohibió la introducción de cerdos y sus productos, y se fortaleció la vigilancia epidemiológica, el control de la movilización, la inspección en puertos y aeropuertos internacionales y en las zonas fronterizas de los estados de Campeche, Chiapas y Tabasco, con la finalidad de identificar y actuar oportunamente ante cualquier sospecha de la enfermedad.

En tuberculosis bovina, se cuenta con 12 entidades completas, 25 zonas de 14 Estados en fase de Erradicación y 6 Estados en fase de control. En reconocimiento 23 entidades con 24 regiones reconocidas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) como de baja prevalencia. Por lo que actualmente se tiene un 62.22% de la superficie nacional con reconocimiento internacional para la exportación de ganado bovino. En fase de erradicación se reconoció la Región A3 y la nueva denominación de región A del estado de Hidalgo con una superficie de 2,319km<sup>2</sup> que representa el 0.039% de la superficie nacional.



Para la enfermedad de Newcastle, en febrero de 2012, se declaró el estado de Oaxaca y México como libre de esta enfermedad, con una superficie de 93,793 km<sup>2</sup> y 22,357 km<sup>2</sup>, lo que representa el 1.579 y 0.377% de la superficie nacional respectivamente, solo falta por reconocer al Distrito Federal como libre de esta enfermedad, se encuentra en fase de erradicación. Se tiene previsto que esta entidad ingrese a la fase libre de la enfermedad a mediados de 2012, con lo cual el territorio nacional se considerara totalmente libre de esta enfermedad. Se ha adoptado un esquema de vigilancia epidemiológica más acorde a la situación mundial, lo que permitirá eliminar barreras técnicas para la exportación de productos avícolas a diferentes partes del mundo, además de atender eficazmente la sospecha de casos positivos a esta enfermedad.

- Al inicio de 2007 se tenía una superficie libre o baja prevalencia de enfermedades del 82%; para el cierre de 2011 se contó con una superficie de 93.88%, al mes de mayo de 2012 se cuenta con una superficie libre o baja prevalencia de enfermedades del 95.84%, esto significa que se tiene un avance del 99.8% con respecto a la meta programada para el cierre de 2012 que es de 96%.



• **Principales acciones en materia de sanidad acuícola y pesquera**

- Al cierre de 2011 se atendieron 45,225 hectáreas con acciones sanitarias de prevención y control de enfermedades en peces, crustáceos y moluscos, lo que representa 67% de la superficie acuícola nacional en operación en las 26 entidades federativas que tienen un Comité de Sanidad Acuícola. Para agosto de 2012 la superficie atendida aumentó a 47,250 hectáreas, equivalente al 70% de superficie acuícola atendida con acciones sanitarias.

- De enero a junio de 2012, se atendieron 4,741 instalaciones en las que se realizan actividades acuícolas, con un incremento de 2.15% respecto a las 4,641 instalaciones del mismo periodo del año anterior. Se expidieron 1,564 Certificados de Sanidad Acuícola, 13.42% más que los otorgados en igual lapso de 2011.



• **Principales acciones en materia de inspección y certificación de la calidad sanitaria**

- La Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria, a través de las 64 oficinas de inspección de sanidad agropecuaria (OISA) ubicadas en los puntos de ingreso al país en puertos, aeropuertos y fronteras, **durante el período enero – mayo de 2012, en el ámbito comercial emitió 121,846 certificados de importación a mercancías que cumplieron con las condiciones sanitarias requeridas por nuestro país, así mismo se rechazaron 1,463 embarques comerciales que no cumplieron con los requerimientos y se detectaron 11 plagas de importancia cuarentenaria.**



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA  
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL  
DIRECCIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES  
REQUISITOS ZOOSANITARIOS PARA IMPORTACIÓN

**DATOS DE LA COMBINACIÓN A IMPORTAR**

ESPECIE: **Equino, Caprino, Ovinos**

FUNCIÓN ZOOTECNICA/USO: **Consumo Animal**

GRUPO DE MERCANCIAS: **Lácteos para consumo animal**

PAIS DE ORIGEN: **Francia (República Francesa)**

PAIS DE PROCEDENCIA: **Francia (República Francesa)**

SERVICIO GRATUITO

COMBINACIÓN: **006-14-103-FRA-FRA**

**MERCANCIAS**  
Lácteos (Leche condensada, leche, leche en polvo, productos lácteos).

**REQUISITO (S)**

- 1- Presentar original y copia simple del certificado de control de calidad o de análisis de la empresa fabricante. El personal de la oficina de Inspección de Sanidad Agropecuaria revisará únicamente la copia original de copia.
- 2- Presentar Certificado Zoonosanitario Internacional original expedido por un Médico Veterinario Oficial de la Autoridad Federal correspondiente del país de origen, que indique:
  - 2-1 Indicar el nombre y domicilio del importador y exportador.
  - 2-2 Que el producto fue aprobado para consumo animal.
  - 2-3 Que el producto procede de animales clínicamente sanos, sin ninguna sintomatología de enfermedad contagiosa o zoonótica.
  - 2-4 Que en la elaboración del producto no se usó leche de rumiantes excepto leche y/o productos de leche.
  - 2-5 Que la materia prima de origen animal con la que se elaboró el producto es originaria del país certificado en este documento o que se importó legalmente de países certificados por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) de riesgo insignificante de Escherichia Coliforme Bacteri (E. coli).
  - 2-6 Que los insumos lácteos utilizados en la elaboración de los productos son originarios del país indicado en este documento como de origen, o bien se importó de un país que se haya otorgado su autorización.
  - 2-7 Que en el país de origen del producto existe legislación zoonosanitaria que prohíba alimentar a los rumiantes con harina de carne y hueso o con subproductos (grasas) de origen rumiante.
  - 2-8 Que el producto fue sometido a cualquiera de los siguientes tratamientos térmicos:
    - a) Cuando menos 120° por más de 1 seg.; cuando menos 100°C por más de 10 seg.
    - b) Cuando menos 110°C por más de 10 seg.; cuando menos 100°C por más de 100 seg.
    - c) Cuando menos 72°C por más de 15 seg. en este último caso, señalar y cuantificar se certifique que el pH es inferior a 7.
  - 2-9 Que se tomaron las precauciones necesarias después del tratamiento para evitar el contacto de los productos con cualquier fuente potencial del riesgo.

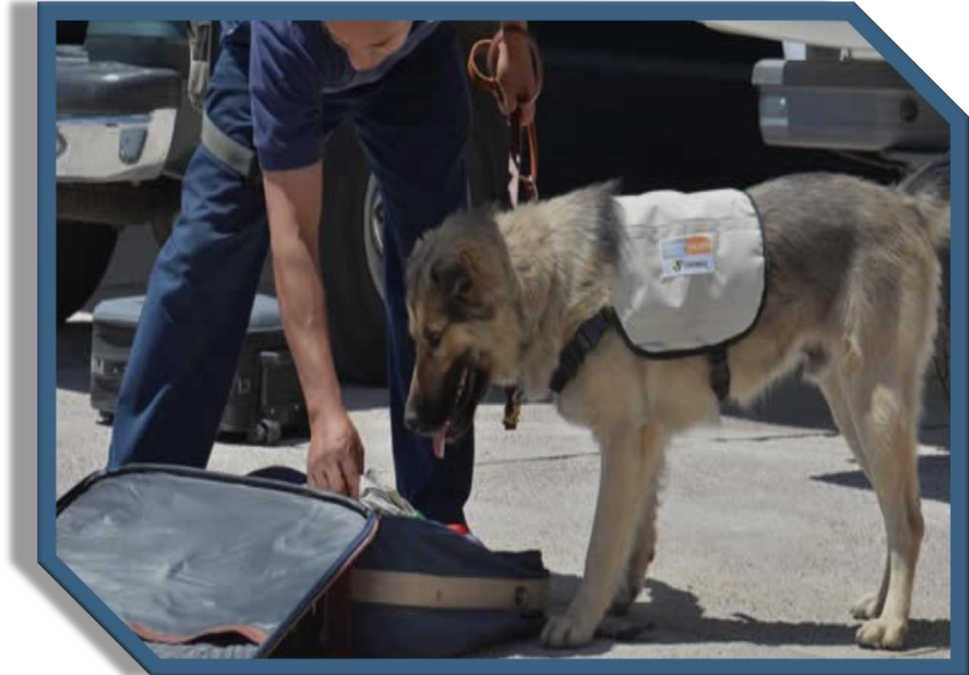
Fecha de emisión: **04/05/12 09:00:00**  
Fecha de revisión: **04/05/12 17:30:30**

- **En el ámbito turístico, durante el mismo periodo se inspeccionaron 78,313 aviones comerciales y privados, en los cuales se inspeccionaron 1, 353,151 equipajes y se retuvieron más de 213 ton. de mercancías agropecuarias para destrucción; así mismo se han inspeccionado 5,444 barcos y destruido más de 140 toneladas de mercancías que representaban un riesgo para el sector agropecuario y acuícola del país.**

- **Asimismo, en materia de movilización nacional a través de los 35 Puntos de Verificación e Inspección Federales (PVIF) se inspeccionaron más de 266 mil embarques agropecuarios comerciales, de los cuales se aplicó una medida cuarentenaria a 1,800 embarques por incumplimiento a la normatividad.**



- Como parte del fortalecimiento del Sistema Nacional de Inspección, a partir de septiembre del 2011 inició actividades el Centro Nacional de Adiestramiento y Desarrollo de la Unidad Canina (CENADUC) en Tecámac, Estado de México, cuyo objetivo es el adiestramiento de caninos para ser utilizados en la detección de productos y subproductos agropecuarios regulados por la SAGARPA. En el mes de marzo del 2012 se graduó la primera generación (G1) de unidades caninas, conformada por 12 binomios con 9 caninos adiestrados.



- Es importante señalar que la SAGARPA firmó 2 convenios de colaboración con la SEDENA. En uno de ellos se convino la construcción de 2 Puestos de Control Estratégicos Militares ubicados en el Norte de la República (uno en La Coma, Tamaulipas, cuya construcción está próxima a terminarse y otro en Jiménez, Chihuahua, que se desarrollará con los meses siguientes). El segundo convenio hace referencia la zona sur del país en donde se está construyendo el Punto de Inspección Multimodal en Huixtla, Chiapas y el Punto de Verificación e Inspección de Importaciones en Suchiate II, Chiapas.

- **Principales acciones y resultados en materia de inocuidad agroalimentaria acuícola y pesquera**

- La inversión de **91 millones de pesos** en los Programas de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera ha permitido dar atención a más de 6,500 unidades productivas logrando que el padrón de unidades de producción se amplíe en cerca de 1,047 unidades reconocidas por la aplicación de



con una programación de 300 inspecciones que permiten valorar la aplicación del Sistema a nivel nacional e internacional en países como: Chile, Argentina y Estados Unidos de América. Para fortalecer las acciones se conformó el Comité Técnico Científico de Inocuidad de los Alimentos integrado por especialistas e investigadores de Instituciones de Servicio e Investigación de prestigio nacional, por lo que la estructura de organismos coadyuvantes se incrementa en un 103% para la operación de los Programas de Inocuidad.

- De enero a mayo de 2012, se ha otorgado 579 reconocimientos por la aplicación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de alimentos de origen agrícola en cultivos como: **jitomate, cebollín, rábano, cilantro, perejil, Leek, Kale, calabaza, ajo, chiles, chícharo, habas, pepino, hierbas, albahaca, chile Mini Bell, chile Jalapeño, manzano, papaya, nuez pecanera, manzana, pimiento, espárrago, lechuga, brócoli, apio, aguacate, nopal, tomate cáscara, chile habanero, melón cantaloupe, sandía, col de Bruselas, ejote, calabacita, limón, naranja, toronja y uva.** Así, mismo se cuenta con 9 áreas con reconocimiento por la aplicación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción de vegetales.







Durante el mismo periodo se han otorgado 17 reconocimientos Unidades de Producción Pecuaria por la aplicación de Buenas Prácticas en la producción de leche caprina, leche bovina, ganado bovino, pavo de engorda y granjas porcícolas, y Buenas Prácticas en el Manejo y Envasado de Miel.

- De la misma forma se han emitido 53 reconocimientos a Unidades de Producción y/o Procesamiento Primario de productos Acuícolas y Pesqueros en cultivos de bagre, trucha, moluscos bivalvos, camarón y tilapia.

- **Acciones y resultado realizadas contra el uso del Clenbuterol**

- Del 1 de septiembre de 2011 al 6 de junio de 2012 se analizaron 1,506 muestras de tejidos, fluidos, alimentos para animales y sus ingredientes, para detección de clenbuterol en apoyo a los programas oficiales para desalentar el uso ilegal del compuesto en muestras procedentes de verificaciones federales y estatales, así como del el Programas de Buenas Prácticas de Producción: Proveedor confiable del SENASICA. Los resultados obtenidos fueron 1,451 muestras negativas y 55 muestras positivas.
- Adicional, a estas acciones, desde el mes de **abril de 2012, dio inicio el Programa Nacional Proveedor Confiable en el Sistema TIF, para desalentar el uso de clenbuterol, al 6 de junio, se han trabajado 709 muestras de orina de bovino, procedentes de 16 establecimientos TIF** ubicados en diversas partes del país, encontrando hasta ahora, solo 10 muestras positivas al uso de este Beta agonista.



• **Programa de apoyo al sacrificio en establecimiento Tipo Inspección Federal (TIF), para el ganado bovino, porcino, ovino y caprino**

- El esquema de Apoyo al Sacrificio en Establecimientos TIF, buscando favorecer a los productores de ganado, para que puedan incorporarse a las cadenas alimentarias beneficiando con ello su competitividad, así como el fomento e incremento del uso de las instalaciones de los establecimientos TIF; con el propósito fundamental que los productores sacrifiquen su ganado en Establecimientos TIF; con esta medida se fortalece e incrementa el acceso de productos cárnicos a los mercados tanto nacional como internacional, con garantía de calidad e inocuidad.

- Durante este ejercicio fiscal 2012, al 31 de mayo, se han entregado apoyos por un monto de 231.3 millones de pesos, lo que representa un total de 1.7 millones de cabezas sacrificadas bajo este esquema de apoyo.

