

LEY PARA EL FOMENTO, DESARROLLO Y PROTECCIÓN DE LA ACTIVIDAD PILONCILLERA, CONSIDERÁNDOLA COMO UNA ACTIVIDAD AGRÍCOLA, ARTESANAL Y TRADICIONAL EN EL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.

Ley publicada en la Gaceta Oficial, Órgano de Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave el día jueves veintinueve de noviembre del año dos mil dieciocho.

AL MARGEN UN SELLO QUE DICE: ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.—PODER LEGISLATIVO.—ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.

LA SEXAGÉSIMA CUARTA LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE, EN USO DE LA FACULTAD QUE LE CONFIEREN LOS ARTÍCULOS 33 FRACCIÓN I Y 38 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA LOCAL; 18 FRACCIÓN I Y 47 SEGUNDO PÁRRAFO DE LA LEY ORGÁNICA DEL PODER LEGISLATIVO; 75 Y 76 DEL REGLAMENTO PARA EL GOBIERNO INTERIOR DEL PODER LEGISLATIVO; Y EN NOMBRE DEL PUEBLO, EXPIDE LA SIGUIENTE:

L E Y Número 660

PARA EL FOMENTO, DESARROLLO Y PROTECCIÓN DE LA ACTIVIDAD PILONCILLERA, CONSIDERÁNDOLA COMO UNA ACTIVIDAD AGRÍCOLA, ARTESANAL Y TRADICIONAL EN EL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- La presente Ley es de observancia general y de aplicación en el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, y tiene por objeto fomentar el desarrollo de la actividad piloncillera, considerándola como una actividad agrícola, artesanal y tradicional, así como proteger que la elaboración del piloncillo sea únicamente con jugo de caña de azúcar (*Saccharum officinarum* L.), con calidad para el consumo humano mediante la utilización de trapiches.

Artículo 2.- Para efectos de esta Ley, se entenderá por:

I. Piloncillero: Quienes estén dedicados a la siembra, cultivo, corte y transporte de caña para la producción del piloncillo y cuenten con un espacio donde tengan un trapiche piloncillero, o quien sin ser cultivador de caña, la adquiera para extraer el jugo y elaborar piloncillo en un trapiche piloncillero;

II. Trapiche piloncillero: Establecimiento donde se extrae y evapora el jugo de la caña de azúcar para la elaboración del piloncillo;

III. Piloncillo: Producto sólido obtenido por la evaporación directa del jugo puro de caña de azúcar *Saccharum officinarum* L., que contiene microcristales amorfos no visibles al ojo humano, que mantiene sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa, fructuosa y minerales;

IV. Caña de azúcar: *Saccharum officinarum* L., es una especie de planta perteneciente a la familia de las poáceas y de cuyas variedades cultivadas se utiliza el tallo, caracterizado por contener tejido esponjoso y dulce del que se extrae jugo rico en sacarosa, principalmente;

V. Jugo de caña de azúcar: Líquido que se obtiene al extraer por medio de rodillos, los tallos de la gramínea *Saccharum officinarum* L. El líquido obtenido se denomina jugo de caña de azúcar y es una mezcla de agua, sacarosa, glucosa, fructuosa y otras sustancias orgánicas e inorgánicas;

VI. Estado: Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave;

VII. Secretaría: La Secretaría de Desarrollo Agropecuario Rural y Pesca; y

VIII. Coordinación: La Coordinación de Fomento a la Agroindustria Azucarera, Alcohólica y Piloncillera.

Artículo 3.- En el Estado se considera como una actividad agrícola, artesanal y tradicional la elaboración del piloncillo, reconociéndose la importancia de la misma para la economía veracruzana al ser parte integral del patrimonio gastronómico del Estado, considerando al piloncillo como un alimento básico, puro y natural elaborado con jugo de caña de azúcar para el consumo humano, el cual da identidad cultural en las distintas regiones donde se lleva a cabo su elaboración a través de trapiches meramente artesanales.

Artículo 4.- Para efectos de esta Ley el piloncillo por su tipo de presentación puede designarse como:

I. En Bloque: Producto sólido no centrifugado obtenido a partir de la deshidratación del jugo de caña de azúcar por ebullición, que al enfriarse se endurece como bloque en las diferentes formas comerciales; y

II. Granulado o en polvo: Producto sólido no centrifugado obtenido de la deshidratación del jugo de caña de azúcar por ebullición, que se concentra para formar una masa aglomerada que se fragmenta al enfriarse durante un proceso de batido.

CAPÍTULO II

DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES

Artículo 5.- Son autoridades competentes en la aplicación de esta Ley:

I. El Gobernador del Estado;

II. La Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Rural y Pesca;

III. La Subsecretaría de Desarrollo Agrícola; y

IV. La Coordinación de Fomento a la Agroindustria Azucarera, Alcohólica y Piloncillera;

Artículo 6.- Son órganos auxiliares en la aplicación de esta Ley:

I. La Secretaría de Salud del Estado; y

II. La Secretaría de Seguridad Pública del Estado;

CAPÍTULO III

DE LAS ATRIBUCIONES DE LA SECRETARÍA

Artículo 7.- Corresponde a la Secretaría:

I.- De acuerdo al presupuesto anual que le corresponda a ésta, enviará los recursos que se destinen para el sector piloncillero;

II.- De los recursos públicos enviados por el Ejecutivo federal, deberá destinar una partida especial al sector piloncillero;

III. Planear, promover y coordinar la realización de programas tendientes a fomentar y mejorar la producción del piloncillo;

IV. Realizar en coordinación con los órganos auxiliares, las actividades necesarias para vigilar que durante el proceso de elaboración del piloncillo, este sea elaborado únicamente con jugo de caña de azúcar;

V. Promover campañas para prevenir y combatir las plagas en los trapiches piloncilleros, así como para prevenir y combatir las plagas y enfermedades que presente la caña de azúcar;

VI. Elaborar el Padrón Estatal de Productores Piloncilleros y expedir las credenciales a los productores inscritos en dicho padrón;

VII. Verificar que todos los productores piloncilleros dentro del Estado, estén inscritos en el Padrón Estatal de Productores Piloncilleros;

VIII. Fomentar con apoyo de las autoridades federales y municipales la capacitación de productores piloncilleros;

IX. Realizar las gestiones necesarias para mejorar y buscar formas de comercialización del piloncillo;

X. Celebrar toda clase de convenios y acuerdos de coordinación, que coadyuven en el cumplimiento del objeto de la presente Ley; y

XI. Las demás atribuciones que sean necesarias para el cumplimiento de sus funciones.

CAPÍTULO IV

DEL PADRÓN ESTATAL DE PRODUCTORES PILONCILLEROS

Artículo 8.- Se crea el Padrón Estatal de Productores Piloncilleros, a fin de que se establezca un registro de todos los productores de piloncillo activos en el Estado. Dicho padrón será un instrumento auxiliar de la Secretaría para el cumplimiento de esta Ley.

Artículo 9.- El reglamento de esta Ley, establecerá los lineamientos para que todos los productores de piloncillo en el Estado sean inscritos en el padrón, el cual quedará a cargo de la Secretaría junto con la Coordinación; quienes a su vez, se encargarán de la elaboración, funcionamiento y actualización del mismo; y deberán elaborar una versión pública en términos de transparencia y acceso a la información, que estará disponible en la página electrónica de la Secretaría.

Artículo 10.- Una vez inscritos en el padrón a que hacen referencia los artículos anteriores, la Secretaría expedirá gratuitamente una credencial, con el objeto de dar identidad al productor piloncillero.

Artículo 11.- El trámite y los requisitos para la expedición de las credenciales quedará a cargo de la Secretaría por conducto de la Coordinación y, serán estipulados en el reglamento de esta Ley.

CAPÍTULO V

DE LA COMISIÓN ESTATAL PILONCILLERA

Artículo 12.- La Secretaría, tendrá las siguientes atribuciones además de las señaladas por la Ley:

- I. Fomentar y proteger la actividad piloncillera;
- II. Coadyuvar en el diseño, planeación y programación de políticas públicas destinadas al sector piloncillero;
- III. Resolver sobre las solicitudes de apoyo que suscriban los productores para ser beneficiarios de los programas de apoyo a la actividad piloncillera;
- IV. Promover y dar seguimiento a los programas destinados al sector piloncillero;
- V. Representar y velar por los intereses de los productores piloncilleros del Estado;
- VI. Fomentar y apoyar la organización de los productores piloncilleros, para la comercialización de sus productos;
- VII. Impulsar la concertación de esfuerzos, recursos y voluntades entre la Federación, el Estado y los Municipios, el sector social y privado a fin de facilitar la acción del gobierno, en beneficio de los productores piloncilleros;
- VIII. Tener acceso a la información del padrón estatal de productores piloncilleros, con la finalidad de llevar un control de los apoyos que se gestionen o se otorguen a los productores, asimismo llevar un control de los productores sancionados por adulterar el piloncillo; y
- IX. Aquéllas que por su naturaleza le correspondan.

Artículo 13.- En la elaboración del piloncillo se prohíbe utilizar:

- I. Azúcar, mieles de línea de productos que se encuentren en los establecimientos comerciales, barredura de azúcar o azúcar siniestrada de ingenios azucareros, dulces o caramelos derretidos y cualquier endulzante que no sea jugo de caña de azúcar extraído de los trapiches;
- II. Colorantes o cualquier otro tipo de sustancias que alteren su valor nutricional o pongan en peligro la salud humana;

Artículo 14.- Se considera que el piloncillo fue adulterado cuando, durante el proceso de elaboración se sustituye en forma parcial o total el jugo de caña de azúcar, adicionando otras sustancias que modifican su naturaleza y su valor nutricional, con la finalidad de obtener un mayor lucro y que se haga suponer que se trata de piloncillo elaborado con jugo de caña de azúcar e induzca al error.

Artículo 15.- Los productores piloncilleros podrán presentar ante la Secretaría, quejas cuando consideren afectados sus intereses y tengan conocimiento de hechos y actos relacionados con la adulteración del piloncillo, así como interponer denuncias ante autoridad competente cuando tengan conocimiento de actos que constituyan delito.

Artículo 16.- En el Reglamento de esta Ley se establecerá el procedimiento para que la Secretaría en coordinación con los órganos auxiliares, lleven a cabo visitas de inspección y vigilancia en los trapiches piloncilleros, con la finalidad de verificar y certificar en su caso, que en el proceso de elaboración del piloncillo se utilice únicamente jugo de caña de azúcar y que no existan indicios de que se están utilizando otros endulzantes o sustancias para la elaboración del piloncillo.

Artículo 17.- La Comisión contará con un Secretario Técnico el cual convocará a sesiones a petición del Presidente, asistirá a la Comisión de manera directa, levantará el acta de sesión respectiva, mantendrá bajo su custodia el libro que contenga las actas de sesiones y las demás funciones que le sean encomendadas por la propia Comisión.

Artículo 18.- Los integrantes de la Junta de Gobierno tendrán derecho a voz y voto y designarán libremente a sus suplentes.

El carácter de miembro de la Junta de Gobierno es honorífico, por lo tanto, sus integrantes no tendrán derecho a percibir remuneración, emolumento o compensación alguna.

CAPÍTULO VI

DEL FONDO ESPECIAL PARA EL FOMENTO Y DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD PILONCILLERA

Artículo 19.- Para lograr el desarrollo en el sector piloncillero, se crea el Fondo Especial para el Fomento y Desarrollo de la Actividad Piloncillera, el cual tendrá por objeto otorgar apoyos para la mecanización, renovación y mantenimiento de los trapiches piloncilleros, financiar formas de comercialización del piloncillo, otorgar apoyos para la producción de caña de azúcar y en su caso financiar la adquisición de materia prima cuando el productor así lo requiera.

Artículo 20.- El fondo se conformará con:

I. Los recursos financieros que el Ejecutivo del Estado designe como partida especial a la Secretaría en el presupuesto de Egresos del Estado para este rubro;

II. Las aportaciones que realicen los tres niveles de gobierno; y

III. Las multas que se le impongan a los productores piloncilleros que infrinjan las disposiciones de esta Ley.

Artículo 21.- Para poder acceder al fondo los productores deberán de estar inscritos en el Padrón Estatal de Productores Piloncilleros, presentar la solicitud ante la Comisión Estatal Piloncillera y los demás requisitos complementarios se establecerán en el reglamento de esta Ley.

Artículo 22.- Una vez recibida la solicitud de apoyo la Comisión Estatal Piloncillera, integrará el expediente respectivo para su evaluación y en su caso la aprobación de la solicitud. En el reglamento de esta Ley, se especificará el procedimiento que se seguirá para el otorgamiento del apoyo.

CAPÍTULO VII

PROHIBICIONES EN LA ELABORACIÓN DEL PILONCILLO

Artículo 23.- En la elaboración del piloncillo se prohíbe utilizar:

I. Azúcar, mieles de línea de productos que se encuentren en los establecimientos comerciales, barredura de azúcar o azúcar siniestrada de ingenios azucareros, dulces o caramelos derretidos y cualquier endulzante que no sea jugo de caña de azúcar extraído de los trapiches; y

II. Colorantes o cualquier otro tipo de sustancias que alteren su valor nutricional o pongan en peligro la salud humana.

Artículo 24.- Se considera que el piloncillo fue adulterado cuando, durante el proceso de elaboración se sustituye en forma parcial o total el jugo de caña de azúcar, adicionando otras sustancias que modifican su naturaleza y su valor nutricional, con la finalidad de obtener un mayor lucro y que se haga suponer que se trata de piloncillo elaborado con jugo de caña de azúcar e induzca al error.

Artículo 25.- Los productores piloncilleros podrán presentar ante la Secretaría, quejas cuando consideren afectados sus intereses y tengan conocimiento de hechos y actos relacionados con la adulteración del piloncillo, así como interponer denuncias ante autoridad competente cuando tengan conocimiento de actos que constituyan un delito.

Artículo 26.- En el reglamento de esta Ley, se establecerá el procedimiento para que la Secretaría en coordinación con los órganos auxiliares, lleven a cabo visitas de inspección y vigilancia en los trapiches piloncilleros, con la finalidad de verificar que en el proceso de elaboración del piloncillo se utilice únicamente jugo de caña de azúcar y que no existan indicios de que se están usando otros endulzantes o sustancias para la elaboración del piloncillo.

CAPÍTULO VIII

DE LAS SANCIONES

Artículo 27.- Al productor piloncillero que por primera vez infrinja lo establecido en el artículo 23 y por consecuencia de esta se actualice el supuesto del artículo 24 de esta Ley, se le sancionará con multa de doscientas a quinientas Unidades de Medida y Actualización vigentes al momento de cometer la infracción, independientemente de la responsabilidad penal que pudiera resultar.

Artículo 28.- Al productor piloncillero que por segunda vez infrinja lo establecido en el artículo 23 y por consecuencia de esta se actualice el supuesto del artículo 24 de esta Ley, se le sancionará con multa de cuatrocientos a mil Unidades de Medida y Actualización vigentes al momento de cometer la infracción, así como la clausura temporal del trapiche piloncillero, independientemente de la responsabilidad penal que pudiera resultar.

Artículo 29.- Al productor piloncillero que por tercera vez infrinja lo establecido en el artículo 23 y por consecuencia de esta se actualice el supuesto del artículo 24 de esta Ley, se le sancionará con la cancelación del Padrón Estatal de Productores Piloncilleros y el cierre definitivo del trapiche piloncillero, independientemente de la responsabilidad penal que pudiera resultar.

Artículo 30.- El importe de las multas será pagado ante la Oficina de Hacienda del Estado que corresponda y se dará aviso a la Comisión Estatal Piloncillera, para que dichos importes ingresen al Fondo Especial para el Fomento y Desarrollo de la Actividad Piloncillera, sin que se pueda disponer de dicho recurso para un fin diverso.

Ante el incumplimiento del pago de las multas impuestas, se aplicará el procedimiento administrativo de ejecución, previsto en el Código de Procedimientos Administrativos para el Estado.

Artículo 31.- Para la calificación de la infracción e imposición de la respectiva sanción, se tomará en cuenta la gravedad de la misma, las condiciones económicas del infractor, el monto del beneficio obtenido o el daño causado y la reincidencia si la hubiere.

Artículo 32.- La calificación de la infracción e imposición de sanciones corresponderá a la Secretaría, previa garantía de audiencia de los infractores.

Artículo 33.- Las resoluciones que dicte la Secretaría en materia de infracciones y sanciones, podrán impugnarse en los términos previstos en el Código de Procedimientos Administrativos para el Estado.

TRANSITORIOS

Primero. La presente Ley entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la Gaceta Oficial del Estado.

Segundo. Se derogan todas las disposiciones legales que se opongan a la presente Ley.

Tercero. En un periodo no mayor a 90 días contado a partir de la entrada en vigor de la presente ley, el Ejecutivo del Estado deberá expedir el reglamento respectivo.

DADA EN EL SALÓN DE SESIONES DE LA LXIV LEGISLATURA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO, EN LA CIUDAD DE XALAPA-ENRÍQUEZ, VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE, A LOS DIECIOCHO DÍAS DEL MES DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL DIECIOCHO.

MARÍA ELISA MANTEROLA SAINZ
DIPUTADA PRESIDENTA
RÚBRICA.

ÁNGEL ARMANDO LÓPEZ CONTRERAS
DIPUTADO SECRETARIO
RÚBRICA.