

## INSTITUTO COSTARRICENSE DE PESCA Y ACUICULTURA

REGLAMENTO SOBRE PROCEDIMIENTO DE REGISTRO  
DE TEMPERATURA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS  
A BORDO DE LAS EMBARCACIONES CON LICENCIA  
DE PESCA COMERCIAL ARTESANAL MEDIA  
Y AVANZADA, DE BANDERA EXTRANJERA  
Y EN LOS PUESTOS DE RECIBO  
Y CENTROS DE ACOPIO

A.J.D.I.P./010-2007.—Puntarenas, a los doce días del mes de enero del dos mil siete.—La Junta Directiva del Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura, en ejercicio de las facultades establecidas en su Ley de Creación 7384 del 29 de marzo de 1994 y las determinadas en la Ley 8436 de Pesca y Acuicultura.

**Considerando:**

1°—Que es función esencial del Estado garantizar a los consumidores que los productos pesqueros destinados al comercio nacional o internacional cumplan con las normas de sanidad y calidad establecidas en el ordenamiento jurídico nacional así como los de los países que los importan.

2°—Que para el acceso a los mercados internacionales, los productos pesqueros exportados por Costa Rica deben cumplir con todas las normas y requisitos de los países importadores.

3°—Que el Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura (INCOPECA), de acuerdo a su Ley 7384, en su capítulo II, artículo 5° se le atribuye la función de regular el abastecimiento de la producción pesquera, destinada al consumo humano en los mercados internos y el de materia prima para la industria nacional de pesca, además regular la comercialización de los productos pesqueros y acuícolas.

4°—Que en el artículo 99 de la Ley 8436 de Pesca y Acuicultura se establece, “quienes comercialicen e industrialicen los recursos marinos, pesqueros y acuícolas, deberán sujetarse a las normas de comercialización, sanidad, calidad e inspección que fijen sobre la materia las autoridades competentes”.

5°—Que dentro de los productos pesqueros, existen algunas especies denominadas histamina formadoras (Dorado: *Coryphaena hippurus*, Atún: *Thunnus sp.*, Espada: *Xiphias gladius*, Marlin: *Tetrapturus sp.*, Wahoo: *Acanthocybium solandari*, bonito: *Caranx caballas*, Jurel: *Caranx hippos*, pez vela: *Istiopterus platypterus*, siendo las productoras de una toxina natural química, que es un riesgo de posibles intoxicaciones a los consumidores”.

6°—Que según las regulaciones de la Administración de drogas y alimentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) y las Directivas establecidas por la Comisión de la Unión Europea (EU) resulta necesario establecer un PROCEDIMIENTO NACIONAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO DE REGISTRO DE TEMPERATURAS A BORDO DE LAS EMBARCACIONES DE DIFERENTE TIPO Y EN LOS PUESTOS DE RECIBO para la exportación y mercado interno, que se constituya en la normativa de las actividades vinculadas al comercio de esos productos, que facilite el cumplimiento de los compromisos internacionales y contribuya a la competitividad de las empresas nacionales dedicadas a esta actividad.

Por tanto, se aprueba:

REGLAMENTO SOBRE PROCEDIMIENTO DE REGISTRO  
DE TEMPERATURA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS  
A BORDO DE LAS EMBARCACIONES CON LICENCIA  
DE PESCA COMERCIAL ARTESANAL MEDIA  
Y AVANZADA, DE BANDERA EXTRANJERA  
Y EN LOS PUESTOS DE RECIBO  
Y CENTROS DE ACOPIO

Artículo 1°—Corresponderá a la Presidencia Ejecutiva del INCOPECA, por medio del Departamento de Extensión y Capacitación y el responsable del programa nacional de Buenas Prácticas de Manejo del Departamento de Mercadeo, emitir y distribuir los documentos instructivos, así como capacitar a los capitanes, tripulantes responsables y armadores de embarcaciones pesqueras que deberán ser acatados obligatoriamente para el ejercicio de la pesca comercial.

Artículo 2°—Será obligación de las embarcaciones de pesca comercial, de mediana escala y avanzada, según están definidas en la Ley 8436 artículo 43, específicamente las que capturen las especies señaladas en el considerando quinto del presente acuerdo, realizar el procedimiento de registro de temperaturas a bordo de las capturas obtenidas. Igualmente será de acatamiento obligatorio de esta disposición para todos los puestos de acopio y recibo de pescado y mariscos.

Artículo 3°—Quien incumpla con las anteriores disposiciones será sancionado con:

- a) A los propietarios de Puestos de Recibo que incumplan con lo dispuesto en este Reglamento serán sancionados de conformidad con lo establecido en los Artículos 150 y 156 de la Ley 8436, Ley de Pesca y Acuicultura y su Reglamento.
- b) A los propietarios de embarcaciones que incumpliesen con lo dispuesto en este Reglamento serán sancionados con lo dispuesto en los Artículos 148 y 156 de la Ley 8436, Ley de Pesca y Acuicultura y su Reglamento.

Artículo 4°—Los responsables de velar por el cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento serán la Presidencia Ejecutiva por medio de la Dirección General Técnica, el Jefe del Departamento de Protección y Registro, Directores Regionales y Jefes de Oficinas Regionales de INCOPECA, según se encuentra establecido en el Acuerdo de Junta Directiva AJDIP/114, publicado en *La Gaceta* N° 79 del 25 de abril 2003.

Artículo 5°—El proceso de capacitación y en conjunto con los Directores y Jefes Regionales del INCOPECA, tendrán la responsabilidad de realizar el proceso de capacitación sobre la implementación del presente reglamento o procedimiento en un período no menor a nueve meses a partir de su publicación.

Artículo 6°—La capacitación sobre la implementación del presente Reglamento deberá ser recibida y aprobada obligatoriamente por los armadores, capitanes de embarcaciones y encargados de proceso; así como los propietarios y empleados de puestos de recibo y acopio; siendo requisito indispensable para su funcionamiento y operación contar con este requerimiento, así como para hacer cualquier gestión administrativa ante el INCOPECA.

Artículo 7°—Los, barcos de bandera extranjera que deseen descargar productos pesqueros en el país deberán cumplir con el presente reglamento de manera obligatoria, a partir de la entrada en vigencia del mismo.

Artículo 8°—Publíquese. Comuníquese a los armadores, dueños de centros de acopio, puestos de recibo y sector exportador.

**Transitorio Uno:** Este procedimiento se implementará en una fase y será para las embarcaciones de mediana escala y avanzada, que regirá a partir de seis meses después de su publicación.

**Transitorio Dos:** Se adjunta a esta regulación el instructivo el cual podrá ser modificado únicamente mediante autorización expresa de la Junta Directiva del INCOPECA

- a) Instructivo para el llenado del Registro de Temperaturas a bordo de las embarcaciones Artesanales Medianas y Avanzadas, según formato adjunto para tal fin:

- 1) Lea cuidadosamente todo el formato de registro antes de iniciar la faena de pesca, con el propósito de tener claro los diferentes momentos de la operación que deberá anotar en el mismo.
- 2) En la parte superior del registro se deberá anotar con la mejor letra posible todos los datos referentes a la embarcación:
  - a. Nombre del barco
  - b. Número de matrícula
  - c. Arte de pesca: long line, cuerda, trasmallo, etc.
  - d. Número de zarpe que le fue asignado por la Capitanía de Puerto
  - e. Fecha de salida de puerto
  - f. Nombre del capitán
  - g. Tipo de almacenamiento del producto: hielo, cámaras de frío
  - h. Fecha de entrada a puerto

- 3) La tabla se irá completando con cada lance que se realice. Se deberá anotar por cada lance, la fecha y la hora en que inicia la regada de la línea, así como la fecha y la hora en que se termina de regar la línea. También se deberá anotar la fecha y la hora en que se inicia la recogida de la línea al ser indicado por el capitán así como la fecha y la hora en que se terminó de recoger la línea.
- 4) Para anotar las especies que se pescaron en cada lance, se va a hacer colocando un número a cada especie, así el 1 significa Dorado, 2 es Atún, 3 es Espada, 4 es Marlin, 5 es Wahoo, etc., tal y como está descrito en la parte baja de la tabla.

Si por ejemplo en ese lance se pesca Dorado y Atún, deberá anotarse en el espacio correspondiente los números 1,2.

- 5) Se deberá:

- 5.1. Revisar el producto, tomar temperaturas y anotarlas.
- 5.2. Se diseñó el registro para embarcaciones con un máximo de 3 neveras o aposentos para el almacenamiento que en realidad serían barcos de lo normal en nuestro medio.
- 5.3. Dependiendo del tipo de embarcación o de su capacidad se llenará según sea el caso empezando en la columna que corresponde a la nevera N° 1 y así sucesivamente de acuerdo a las neveras que se van utilizando y llenando con producto.
- 5.4. La primer toma de temperaturas se deberá realizar a los pescados que quedan en la parte superior de la nevera una vez terminadas las labores de enhielado y se escribirán las diferentes temperaturas que registren varios de estos pescados en la casilla que dice “Final del enhielado”.
- 5.5. La siguiente toma de temperaturas se deberá realizar a las 6 horas después a los mismos pescados que se revisaron durante la primera toma de temperaturas.
- 5.6. La tercer toma de temperaturas se deberá realizar a esos mismos pescados una vez pasadas otras seis horas es decir se escribirán en el espacio que dice “A las 12 horas de muerto”.
- 5.7. Este control de tres tomas de temperaturas se debe realizar para cada uno de los lances o levantes, es decir cada línea horizontal que representa un lance debe quedar completa.
- 5.8. Como referencia se supone que la temperatura del pescado durante la primer toma “Al final del enhielado” debería estar muy similar a la temperatura ambiente o del agua (18-30°C), la segunda toma “A las 6 horas de muerto” a menos de 10° C (entre 5 y 8° C) y a las 12 horas de muerto es decir durante la tercer toma de temperatura debería estar a menos de 4.4°C. Estas son temperaturas de referencia, sin embargo, deberá anotarse la temperatura real del pescado.

- Dr. Carlos Villalobos Solé, Presidente Ejecutivo.—Yahaira Chambers Vargas, Secretaria de Junta Directiva.—1 vez.—(Solicitud N° 41513).—C-

FECHA DE SALIDA DE PUERTO	NOMBRE DEL CAPITAN	FECHA DE
	CASILLAS	

LEPODE ALMENDRADO.

[illegible]

1 Dorado	2 Atun	3 Espada	4 Marlin	5 Wahoo	6 Vela	7 Corveta	8 Pargo	9 Camaron	10 Tiburón
11 Cunas	which include...								

FIRMA DEL CAPITAN: \_\_\_\_\_

### ACCIONES CORRECTIVAS

