

Reglamento para la autorización de desembarques de productos pesqueros provenientes de las embarcaciones pertenecientes a la flota pesquera comercial nacional y extranjera
(Acuerdo AJDIP/287-2020)

INSTITUTO COSTARRICENSE DE PESCA Y ACUICULTURA

AJDIP/287-2020.-Puntarenas, a los veinticinco días del mes de noviembre de dos mil veinte.

Considerando:

I.-Que corresponde al Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura, como autoridad ejecutora de la Ley de Pesca y Acuicultura, emitir las directrices y normas de alcance general que garanticen el cumplimiento de la ley en las diversas fases de la actividad pesquera.

II.-Que el proceso de descarga de productos pesqueros es parte inherente de la actividad pesquera en general, para garantizar el aprovechamiento integral de los recursos pesqueros, ya que en esa fase se cumple uno de los puntos medulares de control tanto de la pesca, como de la garantía de uso eficiente del recurso pesquero para su industrialización y comercialización.

III.-Que Costa Rica ha desarrollado infraestructura pública, así como el Sector Privado también lo ha hecho para facilitar el desembarque de productos pesqueros, en cumplimiento con el ordenamiento jurídico costarricense y por ello debe el INCOPECA normar la autorización de los muelles y centros de recibo con muelle, que garanticen las condiciones necesarias para el adecuado manejo de los productos pesqueros.

IV.-Que el Informe de la Contraloría General de la República (DFOE-PGA-86/2006) del 6 febrero del 2007 señala que "si en la práctica, la infraestructura pública y oficial no presenta las condiciones materiales apropiadas para que el desembarque de las naves pesqueras se haga ahí efectivo, los sitios de desembarque deben ser entonces autorizados por el INCOPECA u otra autoridad competente de manera que se controle el cumplimiento de los criterios señalados por la jurisprudencia vinculante de la Sala Constitucional y aquellas otros que reglamentariamente establezca la autoridad competente". No obstante; que el INCOPECA en la actualidad administra los muelles públicos de la Terminal de Multiservicios Pesqueros en Barrio El Carmen en Puntarenas y el de Cuajiniquil en el cantón de La Cruz en la provincia de Guanacaste, por lo que para atender toda la demanda que requiere la actividad pesquera se hace necesario autorizar muelles y centro de recibo del sector privado por parte del INCOPECA.

V.-Que la Sala Constitucional en su Resolución N° 1109-2006 de las 09:40 horas del 3 de febrero de 2006, ordenó a las autoridades recurridas que, de inmediato, impidan el desembarque de toda embarcación pesquera apta para la realización de actividades de aleteo de tiburón, en muelles o muelles privados que no cuenten con instalaciones que permitan el pleno ejercicio de las labores de fiscalización respecto a la descarga de productos pesqueros en el país.

Por tanto, la Junta Directiva de INCOPECA

ACUERDA:

Aprobar el siguiente:

DE DESEMBARQUES DE PRODUCTOS
PESQUEROS PROVENIENTES DE LAS EMBARCACIONES
PERTENECIENTES A LA FLOTA PESQUERA
COMERCIAL NACIONAL Y EXTRANJERA

Artículo 1º-La descarga para la ulterior comercialización de producto pesquero originado en cualquier especie que el INCOPECA determine, en especial las especies de tiburón y pez vela, provenientes de embarcaciones de pesca, se permitirá en muelles privados y centros de recibo con muelle debidamente habilitados, en el tanto se desarrolle en los sitios autorizados por el Instituto conforme al presente acuerdo.

[Ficha artículo](#)

Artículo 2º-Los muelles privados y centros de recibo con muelle, deberán estar inscritos y autorizados por el Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura, previo cumplimiento de los siguientes requisitos:

a. Personas físicas:

1. Presentar la fórmula de solicitud llena y firmada por el interesado, la cual se encuentra disponible en la Página Web de INCOPECA.
2. Presentar copia de la cedula de identidad o de residencia vigente, junto con el original para ser constada su autenticidad.
3. Contar con el Certificado Veterinario de Operación extendido por el SENASA (este requisito rige para puesto de recibo y pescadería).
4. Contar con el permiso sanitario para establecimientos de procesamiento de productos animales vigente, extendido por el SENASA (este requisito rige para planta de proceso).
5. Encontrarse al día con sus obligaciones obrero -patronales con la CCSS.
6. Presentar copia del certificado de participación del curso de manipulación de productos pesqueros, por parte del interesado o su administrador, junto con el

7. Presentar recibo de cancelación del canon respectivo.

b. Personas jurídicas:

1. Presentar la fórmula de solicitud llena y firmada por el interesado o su representante legal. Esta fórmula se encuentra disponible en la Página Web de INCOPECA.

2. Presentar copia de la cédula de identidad o de residencia vigente del representante legal, junto con su original para ser constatada su autenticidad.

3. Mantener vigente y debidamente inscrita ante el Registro Público la personería legal de la empresa y del representante legal.

4. Presentar copia del Certificado Veterinario de Operación vigente, extendido por el SENASA, junto con su original para ser constatada su autenticidad (este requisito rige para puesto de recibo y pescadería).

5. Presentar copia del Certificado Veterinario de Operación para establecimientos de procesamiento de productos animales vigente, extendido por el SENASA, junto con el original para ser constatada su autenticidad (este requisito rige para plantas de proceso).

6. Encontrarse al día en las obligaciones obrero- patronales con la CCSS.

7. Presentar copia del certificado de participación del curso de manipulación de productos pesqueros, por parte del representante legal o su administrador, junto con su original para ser constatada su autenticidad.

8. Presentar recibo de cancelación del canon respectivo.

c. Dentro de las instalaciones donde se ubica el respectivo muelle privado, se debe disponer durante la descarga, de un área que cuente con los servicios públicos y un mobiliario básico, para el uso de las autoridades nacionales competentes del Ministerio de Ambiente y Energía, Servicio Nacional de Salud Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería, Servicio Nacional de Guardacostas, Dirección General de Aduanas del Ministerio de Hacienda, Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura, así como de cualquier otro funcionario público competente conforme a la Ley, a fin de que los funcionarios públicos designados por las indicadas entidades, efectúen el proceso de fiscalización sobre las labores de descarga del producto pesquero en forma permanente o temporal según proceda y cumplir con sus competencias con apego a la Legislación vigente. Además, deberá garantizar el acceso a esas instalaciones durante las 24 horas del día, todos los días del año.

[Ficha articulo](#)

Artículo 3º-El Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura habilitará la descarga de productos pesqueros provenientes de las embarcaciones pertenecientes a la flota pesquera comercial nacional, en muelles privados y centros de recibo con muelle privados, previo cumplimiento de los requisitos que determine el INCOPECA o cualquier otro cuerpo normativo.

Para ello se debe verificar por parte de los funcionarios del INCOPECA, responsables de la inspección de desembarque, que el muelle o centro de recibo estén debidamente autorizado por el INCOPECA.

Las labores de descarga serán ejecutadas en presencia cuando menos de las autoridades del Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura, quienes ejercerán conforme a su competencia, las labores de autorización de descarga y la comercialización de productos pesqueros, quienes deberán verificar además:

- a. Licencia de pesca al día con su respectivo canon anual vigente.
- b. Carné de pescador al día de la respectiva tripulación de pesca.
- c. Zarpe de pesca debidamente cerrado por el puerto de pesca donde ingreso la embarcación.
- d. Libros de registro de pesca debidamente llenos al realizar la descarga del producto pesquero.
- e. Documento de control de temperaturas autorizado por SENASA.
- f. El informe del Centro de Seguimiento y Control Satelital, cuando corresponda.
- g. Dentro de las instalaciones donde se ubique el respetivo Centro de Recibo, disponer para uso de las autoridades del INCOPECA y de las autoridades autorizadas en el artículo 40 de la Ley N° 8436, de un espacio destinado a oficina con dimensión suficiente, a fin de que los funcionarios públicos designados por las indicadas entidades, efectúen el proceso de fiscalización sobre las labores de descarga del producto pesquero en forma permanente o temporal según proceda y cumplir con sus competencias con apego a la Legislación vigente.

Artículo 4º-El cambio en las condiciones que dieron lugar al otorgamiento de la autorización para muelles privados o centros de recibo con muelles privados, provocará la cancelación administrativa por parte del INCOPECA, previo cumplimiento del debido proceso. En todo caso, si el muelle privado o centro de recibo con muelle privado, a juicio del funcionario de INCOPECA, no cumple con las condiciones mínimas para la realización del desembarque, provocará la suspensión inmediata de las labores de desembarque. En ese sentido resulta altamente conveniente establecer las siguientes medidas de limpieza y desinfección general en aras de disminuir la posibilidad de contagio por efectos de la pandemia, resultando obligatorio:

- Instruir a todo el personal sobre la importancia de la higiene, limpieza y desinfección, iniciando por la higiene personal y la limpieza general del entorno laboral como una de las medidas determinantes para prevenir contagios de COVID-19.

- En este sentido, el muelle o puesto de recibo debe contar con acceso a lavamanos debidamente rotulados con instrucción de lavados de manos. (con agua potable, jabón antibacterial, dispensadores de toallas desechables).

- Utilizar el protocolo del lavado de manos antes y después de las labores de manipulación de los productos pesqueros.

- Se debe realizar desinfección de los equipos, herramientas y materiales que deban utilizarse dentro del muelle o puesto de recibo.

- Será deber de todos los colaboradores y presentes aplicar las medidas de higiene, limpieza y desinfección que se establezcan para las áreas de trabajo y las áreas comunes, por tanto deben:

- No tocarse la cara a la hora de realizar las labores de limpieza y desinfección.

- Evitar que las personas con factores de riesgo realicen las labores de limpieza y desinfección.

- Utilizar siempre equipo de protección personal como mínimo mascarilla.

- En las zonas donde se manipula productos pesqueros es prohibido fumar, escupir, mascar goma o comer, estornudar o toser sobre un alimento sin protección, introducirse los dedos en la nariz o en los oídos, rascarse la cabeza, pelo largo sin protección, utilizar alhajas como anillo, pulseras, relojes, cadenas, aretes.

- No deberá emplearse en la manipulación de los productos pesqueros ninguna persona que sufre o sea portadora de una enfermedad contagiosa, o que tenga heridas infectadas o lesiones abiertas. El personal deberá contar con ropa limpia y calzado apropiado para sus actividades, no se permite realizar el proceso de desembarque sin camisa o sin la indumentaria correspondiente.

- Desinfectar las superficies que se tocan con frecuencia con una solución a base de alcohol de al menos entre 60° o 70° y desinfectantes o cualquier otro producto de limpieza que demuestre su eficacia ante el virus.

- La gestión de residuos derivados de las tareas de limpieza y desinfección como utensilios de limpieza y equipo de protección personal desechables deberán ser desechados de manera correcta en contenedores de basura adecuados para la recolección de residuos, preferiblemente con ruedas y pedal para la apertura.

- El equipo y los instrumentos utilizados para la manipulación de los productos pesqueros deben encontrarse limpios, en buenas condiciones y estar contruidos con materiales atóxicos, lisos, impermeables, lavables e inoxidable.

- Los recipientes utilizados para despojos y materiales de desecho deben estar claramente identificados, convenientemente dotados de una tapa que encaje perfectamente y contruidos con materiales impermeables.

- Los Servicios sanitarios están completamente separados de las áreas de manipulación y almacenamiento de productos pesqueros y están debidamente equipados (cuenta con papel higiénico, jabón líquido, dispositivo para el lavado y secado de manos, basureros con tapa y de accionar no manual) y se mantienen limpios y ordenados.

- En caso de presentarse un caso sospecho de algún tripulante debe darse el aislamiento de la persona y avisar de manera inmediata a la autoridad de salud correspondiente, valorando de cambio de nivel de protección y detener las operaciones dentro del muelle.

[Ficha articulo](#)

Artículo 5º-Cuando se trate de productos provenientes de embarcaciones con bandera extranjera, únicamente se autorizará el desembarque en muelles públicos, previo cumplimiento de los requisitos exigidos por la legislación nacional. Las embarcaciones de bandera extranjera, entendidas como todas aquellas que no estén debidamente inscritas ante el Registro Nacional de Costa Rica y no enarboles bandera nacional, deberán ajustarse a todas las disposiciones y requisitos que establezca la legislación costarricense durante su estadía en la Zona Económica Exclusiva y en la zona de desembarque.

[Ficha articulo](#)

garantizar que no exista manipulación de los productos pesqueros que queden a bordo, debido el capitán y el armador de la embarcación garantizar la custodia del mismo. Se continuará con las labores de desembarque en la jornada inmediata siguiente, con la presencia de las autoridades correspondientes, quienes documentarán el levantamiento de los marchamos y la continuación de la descarga hasta la conclusión del proceso.

En el caso de que haya incumplimiento a lo aquí dispuesto, se procederá con la Autoridad correspondiente para la presentación de la denuncia respectiva, por considerarse una violación de normas de orden técnico, de conformidad con lo establecido en la Ley de Pesca y Acuicultura.

[Ficha artículo](#)

Artículo 7º-Independiente de la aplicación de las disposiciones contempladas en el presente Reglamento y para los efectos legales pertinentes, se establecen como sitios autorizados para recibir la descarga de productos pesqueros, tanto en el Litoral Pacífico, como en el Litoral Caribe costarricense, los siguientes.

a. Flota Pequeña Escala:

En cualquiera de los lugares o bases de operación, siempre y cuando cuenten con muelles públicos o privados y puestos de recibo debidamente registrados y autorizados por el INCOPECA, así como el Certificado Veterinario de Operación (SENASA) y en ambos casos, dichas autorizaciones deberán estar y mantenerse vigentes.

b. Flota Comercial Media Escala, Flota Comercial Avanzada y Flota Comercial Semiindustrial:

Muelles públicos o privados, así como centros de recibo con muelle privado, debidamente autorizados.

De conformidad con lo dispuesto y competencias otorgadas, por la Ley N° 8495, Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal, en todos los sitios indicados anteriormente, le corresponderá a esta Institución velar por la aplicación y el ejercicio de las competencias relativas a las condiciones mínimas o básicas sobre sanidad e inocuidad de los recursos hidrobiológicos que en dichos sitios se desembarquen.

Artículo 8º-Para el caso de desembarques de productos pesqueros por parte de embarcaciones extranjeras palangreras en territorio costarricense, se deberá proceder a dar la respectiva autorización por parte de la Dirección de Fomento Pesquero y Acuícola, a través del Departamento Promoción de Mercados, observando la aplicación de lo que dispone el artículo 112, inciso b) de la Ley de Pesca y Acuicultura.

Las embarcaciones de bandera nacional que al momento de desembarque requieran la inspección de INCOPECA, deberán previo al desembarque presentar la solicitud ante la Oficina de INCOPECA, con al menos 24 horas de anticipación, la cual asignará la inspección en el orden en que sean solicitadas y según la disponibilidad de los inspectores para realizarlas. Recibida la solicitud, la oficina competente procederá a emitir la autorización respectiva, de conformidad con el artículo 112, inciso e) de la Ley de Pesca y Acuicultura.

Quienes no soliciten la inspección con la debida antelación, según lo indicado en el párrafo anterior, estarán sujetas a la disponibilidad de inspectores para realizarla, sin que ello implique responsabilidad para el INCOPECA por el retraso en el inicio de la descarga.

[Ficha articulo](#)

Artículo 9º-Deróguense los artículos AJDIP/042-2009, AJDIP/029-2012 y AJDIP/458-2012.

[Ficha articulo](#)

Artículo 10.-Rige a partir de su publicación en el Diario Oficial *La Gaceta*.

[Ficha articulo](#)

Transitorio único: Los muelles privados y centros de recibo con muelle habilitados en la actualidad contarán con un mes calendario a partir de la publicación del presente para cumplir y ajustarse a los términos establecidos en este acuerdo.

[Ficha articulo](#)

Fecha de generación: 24/04/2023 06:25:53 a.m.

[Ir al principio del documento](#)